

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Уманський національний університет садівництва
Освітня програма	47636 Технології харчування
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	268
Повна назва ЗВО	Уманський національний університет садівництва
Ідентифікаційний код ЗВО	00493787
ПІБ керівника ЗВО	Непочатенко Олена Олександрівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.udau.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/268>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	47636
Назва ОП	Технології харчування
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра технологій харчових продуктів
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра прикладної інженерії та охорони праці, кафедра української та іноземних мов, кафедра маркетингу
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	вул. Інститутська, 1, Умань, Черкаська область, 20301
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	80218
ПІБ гаранта ОП	Заморська Ірина Леонідівна
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	Zil1976@udau.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-147-99-83
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(097)-727-45-65

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

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

Історія спеціальності «Харчові технології» в Уманському національному університеті садівництва нерозривно пов'язана з історією університету, що існує понад 175 років.

Ще у 1859 році навчальним планом підготовки садівників передбачалися курси: «Виноробство» та «Переробка плодів і ягід на вино», а згодом, у 1926 році, відкрито кафедру технології зберігання і переробки плодів та овочів.

У 1970 році в Університеті розпочалася підготовка фахівців з технології зберігання і переробки плодів та овочів, з відкриттям у цьому ж році однойменної спеціалізації, а у 1998 - напряду підготовки 0917 «Харчові технології та інженерія» спеціальності 7.091706 «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів», розширення якого відбулося у 2004 році за рахунок спеціальності 6.091701 «Технологія зберігання і переробки зерна».

За наказом МОН України № 1151 від 06.11.2015 року та постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року №266 згідно з актом узгодження переліку спеціальностей її віднесено до галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

У 2008 році відкрито програму підготовки магістрів спеціальностей 8.05170107 «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» та 8.05170101 «Технологія зберігання і переробки зерна».

Освітня програма «Технології харчування» вперше була розроблена у 2019 році після дослідження ринку праці в сфері ресторанного господарства м. Умані та прилеглих районів Вінницької, Черкаської та Кіровоградської областей, за урахування пропозицій здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Гарантом та проектною групою спеціальності винесено проект освітньої програми для обговорення академічною спільнотою, здобувачами вищої освіти та потенційними роботодавцями. За результатами спільної роботи ухвалено освітню програму.

У 2020 році освітня програма зазнала змін на предмет залучення дисциплін гуманітарного спрямування та врахування пропозицій, що надійшли від здобувачів вищої освіти, роботодавців та академічної спільноти.

За підготовку здобувачів за освітньою програмою «Технології харчування» відповідальною є кафедра технологій харчових продуктів.

Освітня програма відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій (7 рівень) щодо знань, умінь/навичок, комунікацій, відповідальності і автономії. Зміст програми та набір освітніх компонентів сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти загальних і фахових компетентностей та досягнення програмних результатів навчання для вирішення комплексних спеціалізованих завдань у сфері виробництва, управління якістю та безпечністю продуктів харчування, розроблення продукції функціонального призначення, впровадження інноваційних, ресурсозберігаючих та екологічнобезпечних інженерних технологій на підприємствах ресторанного господарства зі здійсненням науково-дослідної та проектно-технологічної діяльності. Зміст підготовки здобувачів вищої освіти сформульований у термінах результатів навчання.

Затвердження освітньої програми «Технології харчування» Вченою радою Уманського національного університету садівництва відбулося 10 червня 2020 р. (протокол №6).

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2020 - 2021	6	6	0	0	0
2 курс	2019 - 2020	14	14	0	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)	35898 Харчові технології
перший (бакалаврський) рівень	30515 Харчові технології 47825 Технології харчування
другий (магістерський) рівень	7468 Технології зберігання і переробки зерна

	10108 Зберігання, консервування та переробка плодів і овочів 31045 Харчові технології 47636 Технології харчування
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	36689 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	34717	28500
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	34717	28500
Приміщення, які використовуються на іншому праві, ніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	693	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 Технології харчування.pdf</i>	uMg8IECAQ8vzTOA9bsgXuelzxwFlv7BDu5/NG9vuZoM= =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план.pdf</i>	It4JK2xlTWvM6MAvMXv4wbReB/HFySl7I6kp/Ph1suw= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія-відгук 1.pdf</i>	valheW4ARsHv+wHbDqNRXKJYDs/k1cDp6NiITNKmPe Q= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія-відгук 2.pdf</i>	BmrWjpzJ2Nltc2vGpUln7ZDB/fjmTId5EFFdDufyGVw= =

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Основними цілями освітньої програми є підготовка висококваліфікованих фахівців зі сформованими загальними і професійними компетентностями для вирішення комплексних спеціалізованих завдань у сфері виробництва, управління якістю та безпечністю продуктів харчування, розроблення продукції функціонального призначення, впровадження інноваційних, ресурсозберігаючих та екологічнобезпечних інженерних технологій на підприємствах ресторанного господарства зі здійсненням науково-дослідної та проектно-технологічної діяльності.

Програма зосереджена на підготовці висококваліфікованих фахівців в галузі технологій харчування з поглибленими знаннями, уміннями проведення наукових досліджень, володінням методами та методиками контролю якості і безпечності харчових продуктів, з науковими підходами до розв'язання складних спеціалізованих задач для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства та у тісній співпраці з роботодавцями.

Унікальність освітньої програми полягає у можливостях виконання окремих складових програми під час практичних занять з дисциплін професійної підготовки на провідних підприємствах галузі регіону. Поєднання теоретичних аспектів з практичною та науковою складовою, дозволяє студентам набути здатності до проведення наукових досліджень, розроблення та впровадження інноваційних технологій, виконання науково-дослідних та проектних робіт.

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

Місією УНУС є провадження інноваційної освітньої та наукової діяльності у природничій, суспільній, гуманітарній і технічній сферах через: забезпечення якісної та доступної освіти завдяки знанням і досвіду науково-педагогічних працівників, розвитку наукових і освітніх технологій; безперервне вдосконалення освітніх програм; створення умов для розвитку творчого та наукового потенціалу молоді на принципах академічної доброчесності, гуманності, толерантності, демократизації, практичності, прагматичності, неперервності, варіативності, адаптивності й оптимальності; виховання гармонійно розвиненої особистості, громадянина та патріота України з високими

духовними цінностями; всебічний розвиток фундаментальних і прикладних наукових досліджень, забезпечення їх інноваційності та відповідності комерційним запитам.

Метою стратегічного розвитку є формування європейського за рівнем, стилем, якістю освіти та домінантою наукової діяльності високореїтингового університету інноваційного типу:

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2020/other/stategiya-unus-2020-2025-1.pdf>.

Цілі ОП узгоджуються з місією і стратегією УНУС в частині забезпечення якісної, доступної освіти із застосуванням сучасних наукових, освітніх технологій; розвитку прикладних наукових досліджень, наукового потенціалу молоді; виховання гармонійної особистості, вдосконалення освітніх програм.

Становлення та розвиток ОП сприятиме конкурентоспроможності університету на ринку освітніх послуг, а її випускників 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 та пропозиції здобувачів вищої освіти висловлювалися під час кураторських годин, зустрічей з роботодавцями, проведення занять, проведення анкетування. З метою становлення як професіоналів своєї справи та гідної конкуренції на ринку праці їхні запити полягали у володінні іноземною мовою, вмінні працювати в команді, формулювати та доносити свою думку до слухачів, володіти здатністю до самоосвіти, вмінням проводити наукові дослідження, презентувати і оформлювати їх результати, мати здатність до розроблення та впровадження інноваційних технологій, управління якістю і безпечністю продуктів харчування, забезпечувати ефективне функціонування підприємств ресторанного господарства. Пропозиції здобувачів вищої освіти знайшли своє відображення в освітній програмі.

- роботодавці

До розроблення та перегляду освітньої програми були залучені роботодавці шляхом участі у Ярмарках вакансій, читанні лекцій та проведенні занять на підприємствах, зустрічах зі здобувачами. Головними запитами з боку роботодавців є активність та ініціативність фахівців зі здатністю критично мислити, самостійно приймати і втілювати рішення, нести за них відповідальність, мати знання і володіти інноваційними технологіями виробництва харчових продуктів, управляти якістю і безпечністю продуктів харчування, організовувати виробництва малої потужності, впроваджувати ресурсозберігаючі та екологічнобезпечні інженерні технології в закладах ресторанного господарства. Важливими, на думку роботодавців, є знання іноземної мови, що особливо актуально для закладів міста Умань, як центру туризму та духовного життя. Вищезазначені побажання враховані при розробці освітньої програми.

- академічна спільнота

Спілкування з представниками академічної спільноти – науково-педагогічними працівниками інженерно-технологічного факультету та інших кафедр університету, залучених до викладання за освітньою програмою сприяє розвитку освітньої програми, що відображається в узгодженні робочих програм навчальних дисциплін, розробленні окремих тем навчальних дисциплін, участі у конференціях, круглих столах тощо.

- інші стейкхолдери

Розробка та перегляд освітньої програми відбувалися і за участі випускників суміжних освітніх програм, що висловлюють свою думку щодо змісту програми та зацікавленість у вибіркових дисциплінах направлених на професійну підготовку у сфері ресторанних технологій.

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

На сучасному етапі харчова промисловість та індустрія ресторанного бізнесу є динамічним сектором економіки зі значними перспективами для інвестицій. Обсяги ресторанного ринку України складають понад 15000 закладів, а його ємність оцінюється у 30 млрд. грн. В останні роки темпи приросту кількості закладів харчування в Україні склали 5,6 %. Динамічний розвиток ринку спонукає розширення смаків українських споживачів і зростаючі запити на демократичні заклади з вираженою спеціалізацією за кухнею, швидкого харчування, поєднання закладу харчування з торгівлею, різноманітні формати послуг, зокрема виїзне обслуговування тощо.

Разом з тим галузь потребує висококваліфікованих фахівців здатних до удосконалення виробництва, підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства.

Потребу у фахівцях можна задовольнити комплексним підходом до реалізації освітніх програм за активної участі роботодавців з розширенням можливостей для практичної підготовки, державних та науково-дослідних установ, впровадження міжнародного досвіду.

Наведені у освітній програмі цілі та програмні результати навчання відповідають тенденціям розвитку спеціальності та ринку праці, за рахунок формування фахівців здатних до впровадження новітніх технологій в галузі, управління якістю і безпечністю харчових продуктів, підвищення ефективності функціонування закладів, що відповідає запитам роботодавців.

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП

було враховано галузевий та регіональний контекст

Спрямованість освітньої програми на підготовку фахівців з технологій харчування зумовлена суттєвим нарощуванням містом Умань туристичного потенціалу та збільшенням чисельності паломників. Це спонукало до відкриття значної кількості закладів ресторанного господарства та зростання попиту на ринку праці на висококваліфікованих фахівців, особливо з володінням іноземною мовою. Наразі в місті функціонує 108 закладів харчування з тенденцією до зростання їхньої кількості.

В контексті регіону, за даними обласних центрів зайнятості Черкаської, Вінницької та Кіровоградської областей, попит на фахівців переробної промисловості складає 3,0–6,5 тис., що надає широкі можливості для працевлаштування випускників освітньої програми.

Потенційними роботодавцями для випускників програми є: Господарське товариство з додатковою відповідальністю «Іскра», ТОВ «Комплекс відпочинку «Гонтів Яр», ресторан «Гранд» ФОП Литвиненко Лариса Миколаївна, ТОВ «Ресторан-музей «Українське село», підприємство ФОП Литвин Алла Миколаївна, ДП "Черкасистандартметрологія», готельно-ресторанний комплекс «ZASTAVA», бар «Корчма» ФОП Костюк Валерій Васильович.

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

Освітня програма «Технології харчування» розроблена з урахуванням досвіду аналогічних програм у Національному університеті харчових технологій, Одеській національній академії харчових технологій, Київському торговельно-економічному університеті. До уваги взяті принципи формування переліку вибіркових дисциплін та структурно-логічні схеми програм.

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

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти відсутній.

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?

Зміст освітньої програми «Технології харчування» дозволяє досягти у здобувачів вищої освіти наступних програмних результатів навчання визначених Національною рамкою кваліфікацій для 7 кваліфікаційного рівня. Так, спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань – забезпечуються досягненням ПРН1, ПРН2, ПРН4, ПРН14;

- спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур – ПРН2, ПРН3, ПРН6, ПРН7, ПРН16, ПРН18, ПРН19;

- здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах – ПРН5, ПРН9, ПРН11, ПРН13;

- здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності – ПРН8, ПРН9, ПРН19;

- зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються) – ПРН9, ПРН15;

- відповідальність і автономія (управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів – ПРН7, ПРН8, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН13;

- відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів – ПРН10, ПРН11, ПРН14, ПРН19;

- здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії – ПРН9, ПРН17, ПРН19.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

55

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

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

Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології».

Об'єктам вивчення та діяльності відповідають ОК: методологія і організація наукових досліджень, управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства, інноваційні технології харчових продуктів, інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства, маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві, інтелектуальна власність, практика.

Теоретичний зміст предметної області забезпечують: інноваційні технології харчових продуктів, інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства, управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства, технологія продуктів харчування функціонального призначення, біологічно активні речовини в продуктах харчування.

Грунтовні уявлення про структуру, управління, оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і ЗРГ надають: інноваційні технології харчових продуктів, інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства, управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства, технологія продуктів харчування функціонального призначення, маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві.

Методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження передбачена вивченням інноваційних технологій харчових продуктів, інноваційного інжинірингу підприємств ресторанного господарства, управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства.

Науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності представлено в методології і організації наукових досліджень, інноваційних технологіях харчових продуктів, інноваційному інжинірингу підприємств ресторанного господарства, практиці.

Виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій забезпечується вивченням інноваційних технологій харчових продуктів, інноваційного інжинірингу підприємств ресторанного господарства, технології продуктів харчування функціонального призначення, під час практики.

Методи, методики та технології опановуються з вивченням методології і організації наукових досліджень, інноваційних технологій харчових продуктів, технології продуктів харчування функціонального призначення, біологічно активних речовин в продуктах харчування.

На факультеті реалізується ОП «Харчові технології» для другого (магістерського рівня) вищої освіти, проте, проектна група дійшла висновку про доцільність окремого існування ОП «Технології харчування», через специфіку ресторанного господарства, зокрема малі потужності виробництва, технології продуктів харчування, організацією власних виробництв та діяльність підприємств.

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

В Уманському НУС забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти, що реалізується через можливість вибору освітніх компонентів та відображається в індивідуальному плані здобувача.

Формування індивідуальної освітньої траєкторії регулюється нормативними документами: Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>, Положенням про вибіркові дисципліни в Уманському НУС

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>,

Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/education/Polozhennya-pro-iNPS.pdf>.

В індивідуальному навчальному плані здобувача представлено перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін з обсягами навчального навантаження, типи індивідуальних завдань, систему оцінювання. Здобувачі самостійно формують блок вибіркового дисциплін.

Інформація про можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії доводиться до відома здобувачів деканом факультету, кураторами академічних груп. Результати анонімних опитувань здобувачів свідчать про задоволеність можливостями формування індивідуальної освітньої траєкторії:

<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannuy-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>

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

Право на вибір навчальних дисциплін здобувачами закріплено в Положенні про вибіркові дисципліни в Уманському НУС та в Положенні про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти. Куратори академічних груп відповідальні за рівень інформування здобувачів про можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії, що закріплено в Положенні про куратора студентської академічної групи

[https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/POLOZhENNYa-pro-kuratora\(1\).pdf](https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/POLOZhENNYa-pro-kuratora(1).pdf)

Роз'яснювальна робота ведеться під час виховних годин, де здобувачам доводять до відома програмні результати навчання за освітньою програмою. На основі цих відомостей здобувачі визначаються з направленістю вибіркового дисциплін та формують їх перелік.

Процедура вибору організовується до 01 листопада поточного навчального року. Декан факультету ознайомлює

здобувачів із Каталогом елективних дисциплін (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/>) після чого здобувачі протягом місяця (до 01 грудня поточного навчального року) письмово, або онлайн здійснюють свій вибір щодо конкретних дисциплін.

Гарант заздалегідь через кураторів або працівників деканату (для заочної форми навчання) доводить до відома здобувачів конкретну кількість кредитів, що передбачена для вибіркового дисциплін.

Для забезпечення можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії, здобувач ступеня магістра має право обрати будь-які дисципліни, які викладаються на інших ОП та рівнях освіти в Університеті у кількості не більше 2.

Академічні групи формуються зі здобувачів, які обрали ідентичні вибіркові дисципліни, відповідна інформація передається до навчального відділу. У разі неможливості формування академічної групи (мала кількість здобувачів), деканом факультету організовуються збори здобувачів, які не сформували академічні групи, де проводиться дискусійна бесіда зі здобувачами з метою формування їх спільної освітньої траєкторії.

Перелік вибіркового дисциплін оновлюється (за потреби) до 15 листопада поточного навчального року. Процедура внесення пропозицій та затвердження змін до каталогу елективних дисциплін із врахуванням побажань стейкхолдерів є регульованою (опитування здійснюється відділом моніторингу якості освіти <https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>).

Для управління навчальним процесом в університеті функціонує автоматична система (<http://mkr.udau.edu.ua/>), за допомогою якої формується навчальне навантаження відповідно до індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів.

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

Практична підготовка здобувачів здійснюється згідно Положення про організацію проведення практичної підготовки студентів Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoyi-pidgotovki.pdf>), зміст якої висвітлено в програмі практики.

Переддипломна практика передбачена в другому семестрі навчання і призначена для формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання необхідних для подальшої професійної діяльності та підготовки кваліфікаційної роботи.

Практична підготовка формує наступні фахові компетентності: ФК1, ФК2, ФК4, ФК5, ФК7, ФК9, ФК10, ФК11, ФК12, що формують у здобувачів здатність до наукової роботи та практичної діяльності в сфері ресторанного господарства.

Роботодавці залучені до практичної підготовки здобувачів шляхом надання бази для практики в рамках заключених про співпрацю договорів. Дослідницьку компоненту практики здобувачі можуть виконати в рамках діяльності науково-дослідної лабораторії «Технолог».

Опитування з питань практичної підготовки свідчать, що 66,7 % респондентів задоволені її обсягами, а 33,3 % - частково задоволені. Рівень задоволеності компетентностями, набутими під час практики складає 91,7 %

<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannuy-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>

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

Навчання за ОП із застосуванням різноманітних форм і методів навчання сприяє формуванню у здобувачів найбільш затребуваних соціальних навичок (soft skills).

Індивідуальні якості (критичність та гнучкість мислення, креативність, уміння формулювати думку, приймати і відстоювати власне рішення, тайм-менеджмент, саморозвиток, вирішення комплексних завдань) розвиваються під час опанування дисциплін: інноваційні технології харчових продуктів, інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства, управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства, технологія продуктів харчування функціонального призначення, курсового проектування, наукових досліджень, кваліфікаційної роботи та практики.

Ораторські та комунікативні здібності, навички створення презентацій, менеджменту проектів здобувачі досягають під час вивчення іноземної мови, інноваційних технологій харчових продуктів, інноваційного інжинірингу підприємств ресторанного господарства, управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства, маркетингових досліджень та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві, проведення семінарських занять, виконання кваліфікаційної роботи, участі у наукових конференціях.

Управлінські якості (вміння взаємодіяти, керувати людьми, вести переговори) розвиваються під час лабораторних і семінарських занять, практики, участі у щорічних конкурсах «Студентський лідер року», «Агрополітичні дебати», роботі наукових гуртків, зустрічей з роботодавцями.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

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)?

Фактичне навантаження здобувачів вищої освіти співвідноситься з обсягом окремих освітніх компонентів, що регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>). Обсяг навчального часу, відведеного на самостійну роботу складає не менше 1/3 та не більше 2/3 загального обсягу навчального часу зі встановлення його фактичного обсягу деканатом із врахуванням

рекомендацій відділу моніторингу якості освіти Уманського НУС.

Університет оцінює фактичне навантаження здобувачів через опитування, що проводиться відділом моніторингу якості освіти встановлюючи рівень надання освітніх послуг, конкретні проблеми, що ускладнюють навчання за обраною спеціальністю; думку здобувачів, щодо обсягу реального аудиторного навантаження (<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=x4A2fJgrvOmKj59TiiIN-cxXcwS84f9Eva-oD7SY7SZUOVawNfc2SE9CREpPUIQ4SktZWFA1OEdHVC4u>).

На підставі отриманих результатів анкетування деканат корегує обсяги самостійної роботи. У випадку збільшення кількості скарг на обсяги самостійної роботи, ініціюється засідання проектної групи для внесення коректив у розподіл часу відповідних категорій навантаження.

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

Підготовка здобувачів за дуальною формою освіти не здійснюється.

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

<https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2020/pravila-prijomu-2020/pravila-prijomu-gotovi.pdf>

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

Конкурсний відбір для здобуття ступеня вищої освіти за ОП здійснюється за результатами вступних випробувань – у формі єдиного вступного іспиту з іноземної мови та фахових вступних випробувань (за умови успішного проходження додаткового вступного випробування для осіб, які здобули ступінь (освітньо-кваліфікаційний рівень) вищої освіти за іншою спеціальністю (напрямом підготовки)), складених в рік вступу.

Програми фахового та додаткового вступних випробувань за ОП формуються/переглядаються щороку фаховою атестаційною комісією і оприлюднюються не пізніше ніж за три дні до початку прийому документів (<https://admission.udau.edu.ua/ua/dokumenti/programi-vstupnih-viprobuvan1.html>).

Компоненти фахового вступного випробування вмотивовані особливостями ОП, передбачають перевірку здатності до опанування навчальної програми за ОП на основі здобутих раніше компетентностей.

Для вступу на навчання за ОП конкурсний бал (КБ) розраховується за формулою: $(КБ) = П1 + П2 + П3$, де П1 – оцінка єдиного вступного іспиту з іноземної мови; П2 – оцінка фахового вступного випробування; П3 – оцінка за інші показники конкурсного відбору ($П3 = Д \times 0,2$, де Д – середній бал документа про здобутий освітній ступінь (освітньо-кваліфікаційний рівень), на основі якого здійснюється вступ.

Додаткове фахове вступне випробування проводиться в Уманському НУС у формі комп'ютерного тестування, має кваліфікаційний характер та передує фаховому вступному випробуванню, оцінюється за двобальною шкалою – склав/не склав.

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

Питання визнання результатів навчання отриманих у інших ЗВО здійснюється на підставі Положення про організацію освітнього процесу в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положення про визнання результатів навчання в інших ЗВО в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-viznannya-rezultativ.pdf>) та Положення про академічну мобільність студентів Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-studentiv-Umanskogo-NUS.pdf>).

Для перезарахування результатів навчання здобувач вищої освіти звертається з заявою до ректора Університету, до заяви додається академічна довідка або інший документ (для іноземних ЗВО), який підтверджує результати навчання.

Усі кредити, отримані під час академічної мобільності, які погоджено в Договорі про навчання та підтверджено Академічною довідкою, мають бути перезараховані без затримки та входить до ступеневої кваліфікації Учасника без будь-якої додаткової роботи чи оцінювання. Договір про навчання - формалізована домовленість про організацію кредитної мобільності та визнання кредитів, підписана до початку періоду мобільності Учасником, Університетом, та закладом вищої освіти, що приймає. Договір має на меті надати Учаснику гарантії, що кредити, отримані протягом періоду мобільності, будуть визнані.

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

Подібні практики за ОП «Технології харчування» не застосовувалися.

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 вирішується на підставі Положення про визнання в Уманському НУС результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-poryadok-viznannya-rezultatativ-navchannya.pdf>). Положення регламентує порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті здобувачами усіх рівнів вищої освіти, в обсязі не більше 10% від загального обсягу по конкретній ОП, лише серед обов'язкових компонент ОП.

Здобувач вищої освіти звертається з заявою до ректора Університету з проханням про визнання результатів навчання у неформальній освіті, до заяви можуть додаватися будь-які документи (сертифікати, свідоцтва тощо). Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється розпорядженням декана предметна комісія, до якої входять: декан факультету; гарант освітньої програми на якій навчається здобувач; науково-педагогічні працівники, які викладають дисципліни, що пропонуються до перезарахування на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті. Предметна комісія дає 10 робочих днів для підготовки здобувача до підсумкового контролю (з кожної дисципліни), що проходить у вигляді екзамену. Підсумкова оцінка виставляється за шкалою ЄКТС. У разі негативного висновку предметної комісії здобувач має право звернутись з апеляцією до ректора Університету.

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

Практики застосування правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за ОП «Технології харчування» наразі відсутні.

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>) навчання в університеті здійснюється за денною та заочною формами навчання. Освітній процес здійснюється за такими формами: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Основними видами навчальних занять є лекція, лабораторне, практичне, семінарське заняття, консультація. В ОП застосовуються всі вищевказані форми навчального процесу та проведення занять.

Для досягнення програмних результатів навчання на ОП використовуються як традиційні так і інноваційні, інформаційні методи проведення занять (інтерактивні лекції, тренінги, брейнстормінг («мозковий штурм»), кейс-методи, вебінари, навчальні екскурсії, дискусії із запрошенням фахівців, майстер-класи та ін. Для дистанційного навчання використовується навчально-інформаційний портал (moodle.udau.edu.ua).

Кожна навчальна дисципліна підтримується електронним курсом із теоретичним матеріалом, ресурсами для виконання лабораторних та практичних робіт, самостійної роботи, проміжного та підсумкового контролю. Є електронний архів наукових та навчально-методичних матеріалів (lib.udau.edu.ua). Важливу роль у фаховій підготовці за ОП відіграють практичні заняття, практика на підприємствах ресторанного господарства та в науково-дослідній лабораторії «Технолог».

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?

Форми, методи навчання і викладання за ОП, надають можливість здобувачам набутти необхідних фахових компетентностей та програмних результатів навчання. Студенти мають можливість впливати на вибір форм і методів навчання висловлюючи свої пропозиції гаранту ОП, кураторам груп, викладачам, раді студентського самоврядування.

Система внутрішнього забезпечення якості освіти будується на студентоцентрованому підході з урахуванням принципів академічної доброчесності, гуманності, толерантності, демократизації, практичності, неперервності, варіативності, адаптивності та оптимальності. Відділ моніторингу якості освіти проводить щорічне опитування здобувачів з питань внутрішнього забезпечення якості освіти, удосконалення навчальних курсів, освітніх програм та якості викладання.

За результатами анкетування здобувачів, 66,7% респондентів зазначили, що рівень якості надання освітніх послуг високий, 25,0% - достатній та 8,3% - задовільний. 100,0% опитуваних підтвердили можливість вибору вибіркового дисциплін.

На думку здобувачів форми та методи навчання у межах окремих дисциплін відповідають освітній програмі: 58,3% задоволені викладанням в повній мірі, 41,7% посередньо оцінили методи викладання і навчання. При цьому 33,3% здобувачів вважають, що навчання високо стимулює їх до самоосвіти й науково-дослідної діяльності, 58,3% оцінюють достатньо (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>).

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

Методи навчання і викладання, що застосовуються на ОП, відповідають принципам академічної свободи, зокрема базуються на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів. Академічна свобода науково-педагогічних працівників регламентується Кодексом академічної доброчесності УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>).

Академічна свобода здобувачів реалізується через вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною ОП (можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії). Можливе поєднання навчання із науковою, громадською, культурно-мистецькою діяльністю та роботою за фахом. Студенти можуть самостійно, за погодженням з керівництвом університету, обирати для себе базу практики та пропонувати її для використання (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoyi-pidgotovki.pdf>).

Здобувачам надається право обрати тему випускної кваліфікаційної роботи в рамках тематики наукових досліджень кафедри, або запропонувати свою з обґрунтуванням доцільності її розробки (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>).

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 *

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності в університеті передбачає забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом.

Інформація про ОП розміщена на сайті Уманського НУС, в інформаційному пакеті ЄКТС (<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/181-harchovi-tehnologii-magistri.html>). Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання з кожної дисципліни наводиться в каталозі елективних дисциплін (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/kafedra-tehnologij-harchovih-produktiv.html>). На сайті кафедри у вкладці «Студенту» розміщено описи дисциплін, робочі навчальні програми (<https://tzppo.udau.edu.ua/>).

На першому занятті викладачі повідомляють здобувачів про зміст освітніх компонентів та порядок оцінювання результатів навчання. Інформацію до студентів, передусім першого курсу, доводять на початку навчального року гарант ОП та куратори груп, зокрема про критерії оцінювання, зміст навчальних дисциплін. Інформація розміщена на навчально-інформаційному порталі для дистанційного навчання. Опитування здобувачів свідчать що у переважній більшості (91,7%) викладач пояснює студентам методи і критерії оцінювання на початку курсу: <https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>

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

Під час реалізації ОП здобувачі освоюють методи наукових досліджень, активно залучаються до наукової роботи під керівництвом викладачів, зокрема виконують наукові завдання за окремими освітніми компонентами, приймають участь у Всеукраїнських конкурсах наукових робіт, залучаються до роботи наукового гуртка «Харчовик», (<https://tzppo.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-gurtki.html>), мають можливість проходити практику в науково-дослідній лабораторії “Технолог”, виконуючи свої наукові дослідження за обраною тематикою.

Тематика наукових досліджень узгоджується із науково-дослідною тематикою кафедр та НПП. Результати наукових досліджень доповідають на конференціях: <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/novini/sekcijne-zasidannya-studentskoj-naukovo-internet-konferencii-na-kafedri-tehnologij-harchovih-produktiv.html>, публікують тези доповідей, статті <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/zbirnik-tez-vseukrainskoi-naukovo-praktichnoi-konferencii-innovacijni-tehnologii-ta-pidvishhennya-efektivnosti-virobnictva-harchovih-produktiv.html> та впроваджують у виробництво: <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/vidznaki-kafedri.html>.

Результати досліджень науково-педагогічних працівників кафедри, які опубліковані в матеріалах конференцій, фахових наукових виданнях, представлені в звітах про наукову роботу використовуються при викладанні навчальних дисциплін.

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

У відповідності до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>) освітні програми щорічно оновлюються з орієнтацією на актуальні потреби соціально-економічного й культурного розвитку регіону за участю роботодавців. Щорічно оновлюються і навчальні плани, робочі програми дисциплін та навчально-методичні комплекси дисциплін (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-navchalno-metodichnij-kompleks-disciplini.pdf>). Навчально-методичне забезпечення дисциплін оновлюється щонайменше один раз на 5 років або відповідно до змін змісту освітніх компонентів. При цьому враховуються пропозиції стейкхолдерів, результати наукових досліджень науково-педагогічних працівників та здобувачів.

Науково-педагогічні працівники кафедри приймають участь в роботі наукових конференцій, в т.ч. і за кордоном, відвідують передові підприємства галузі, де ознайомлюються з новими технологіями, процесами, впроваджують результати наукових досліджень у виробництво.

Так, в поточному навчальному році суттєво оновлено дисципліни «Управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства», з додаванням модуля присвяченого безпеці продуктів харчування та «Технологія продуктів харчування функціонального призначення», де розширено теми лекцій за рахунок розділу конструювання продуктів харчування функціонального призначення.

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

В Уманському НУС функціонує Центр міжнародної освіти та співпраці (<https://foreign.udau.edu.ua>). Уманський НУС на сьогодні безпосередньо бере участь у більш ніж 10 міжнародних наукових та навчально-наукових проєктах, основними з яких є: TEMPUS, SUAFRI-EPC, GUMLog, CRDF Global США, up_Running, National Scholarship Programme of the Slovak Republic та інші (<https://science.udau.edu.ua/ua/novyj-resurs5.html>).

Здобувачі та викладачі за ОП мають змогу брати участь у програмах міжнародної академічної мобільності ERASMUS+ (<https://foreign.udau.edu.ua/ua/erasmus.html>), здобуваючи знання і вміння, що можуть бути застосованими для підвищення якості освітнього процесу. Так, викладач Макушок О.В. пройшла стажування в Познанському коледжі комунікацій та менеджменту за програмою «Організація Європейської освіти, наукові проєкти та видавнича діяльність», результати якого враховані при викладанні дисципліни «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами в ресторанному господарстві».

Здобувачі та науково-педагогічні працівники університету мають повноцінний користувачський доступ до міжнародних наукометричних баз даних Scopus та Web of Science, а також до загальнодоступних баз даних ResearchGate, Publons, Google Scholar та інших. Викладачі, що забезпечують компоненти ОП, публікують результати своїх досліджень у міжнародних виданнях та виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз Scopus та Web of Science.

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

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

В Уманському НУС затверджено та діють Положення про організацію освітнього процесу в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>) та Положення про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti.pdf>), яке є складовою системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти і встановлює сукупність організаційно-методичних заходів щодо перевірки та оцінювання знань, умінь і навичок здобувачів вищої освіти, набуття ними фахових компетентностей. Реалізація основних завдань оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Уманському НУС досягається системними підходами до оцінювання та комплексністю застосування різних видів контрольних заходів. За місцем, яке посідає контрольний захід в освітньому процесі, розрізняють: вхідний контроль, самоконтроль, поточний контроль, підсумковий модульний контроль, підсумковий семестровий контроль (залік або екзамен), атестацію здобувачів вищої освіти та контроль залишкових знань (ректорський контроль). За формою: усне та письмове опитування, тестування, презентація наукової роботи, захист курсових робіт, звітів про практику та кваліфікаційної роботи тощо.

Контрольні заходи з навчальних дисциплін, що оприлюднені у віртуальному середовищі та за якими здійснюється дистанційне навчання, включають проміжний (модульний), підсумковий та інші визначені УНУС контролю знань, умінь та навичок, набутих в процесі навчання та проводяться з використанням всіх можливостей інформаційно-комунікаційних технологій, зокрема комп'ютерного тестування в усіх його формах. Оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів в Університеті здійснюється за 100-бальною шкалою.

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

В Університеті існує чіткий і зрозумілий перелік контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів, відображений у Положенні про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti.pdf>).

З дисциплін, для яких навчальним планом передбачено проведення підсумкового контролю (екзамену) на поточно-модульний контроль виділяється 70 балів, на підсумковий контроль - 30 балів. Питання, включені до екзаменаційних білетів корелюють з програмними результатами навчання.

З дисциплін, для яких підсумковий контроль передбачено у формі заліку, на поточно-модульний контроль виділяється 100 балів.

З навчальної дисципліни, яка вивчається 2 і більше семестрів, за наявності підсумкового семестрового контролю поточна успішність у кожному семестрі оцінюється в межах від 0 до 100 балів.

Розподіл і затвердження за кожним видом роботи балів поточно-модульного контролю здійснює кафедра за пропозицією НПП. Для кожної навчальної дисципліни розробляється, як складова НМК дисципліни, таблиця «Розподіл балів при оцінюванні знань з навчальної дисципліни».

Результати поточно-модульного та підсумкового контролю виставляються в журналах обліку роботи викладачів, вносяться до відомості обліку успішності і залікової книжки студента.

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 доводяться викладачем до відома здобувачів на першому занятті.

Строки теоретичної та практичної підготовки, підсумкового контролю, підсумкової атестації визначаються графіком освітнього процесу відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>).

Графік навчального процесу та інформацію про строки контрольних заходів розробляються деканатом, знаходяться в навчальному відділі, деканаті і розміщені також на інформаційних стендах та сайті факультету

(<https://itf.udau.edu.ua>). Інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін, форми контрольних заходів та критерії оцінювання містить індивідуальний навчальний план, який формується особисто здобувачем під керівництвом куратора, складається на кожний наступний навчальний рік у квітні поточного року. ІНП ведеться у паперовій формі та знаходиться у здобувача.

Опитування здобувачів свідчать, що у переважній більшості (91,7% респондентів) викладач пояснює студентам методи і критерії оцінювання на початку курсу (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyyu-zvomag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>).

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

Атестація здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, які навчаються в Уманському НУС за ОП «Технології харчування» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра.

Кваліфікаційна робота магістра виконується на завершальному етапі освітньої програми здобувачем вищої освіти Уманського НУС і передбачає: систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних програмних результатів навчання у галузі технології харчування та застосування їх при вирішенні конкретних наукових, технічних, економічних виробничих й інших завдань.

Теми робіт розробляє кафедра з урахуванням специфіки ОП, наукових досліджень та професійних інтересів кафедри, замовлень і рекомендацій виробничих підприємств, тощо.

Порядок захисту кваліфікаційних робіт здійснюється відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту) в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-diplomne-proektuvannya-unus-10.07.2019.pdf>).

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

Процедура проведення контрольних заходів в Уманському НУС регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-zabezpechennya-yakosti-osvitnoyi-diyalnosti-ta-yakosti-vishhoi-osviti-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti.pdf>), Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту) в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-diplomne-proektuvannya-unus-10.07.2019.pdf>), Положенням про організацію проведення практичної підготовки студентів Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoyi-pidgotovki.pdf>). Перелічені документи знаходяться у вільному доступі на сайті університету.

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

Науково-педагогічні працівники університету при провадженні освітньої діяльності, оцінюванні знань та вмінь здобувачів керуються і дотримуються вимог Кодексу академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>)

Для забезпечення об'єктивності екзаменаторів в Уманському НУС передбачено складання підсумкового контролю у вигляді екзамену, захисту звітів про практику та курсових проектів перед екзаменаційною комісією. Зокрема, для екзаменів – у складі 2 осіб, звітів про практику та курсових проектів – 3 осіб. Конфлікту інтересів або порушення процедур проведення контрольних заходів на ОП не було.

Відповідно до анкетування здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за ОП «Технології харчування», 3-поміж всіх наявних способів контролю знань екзамену 50,0% опитуваних найбільш об'єктивним вважають комбінацію екзаменаційних питань і тестових завдань, а друга половина – співбесіду. На питання «Чи об'єктивна, на Вашу думку, чинна система оцінювання результатів навчання студентів в університеті?» 83,3% опитуваних відповіли ствердно, 16,7% вважають чинну систему частково об'єктивною

(<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>) .

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням про академічну успішність в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/polozhennya-pro-akademichnu-uspishnist-v-umanskomu-nacionalnomu-universiteti-sadivnictva.pdf>), Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti.pdf>) .

Здобувачі, які мають з дисципліни оцінку «не зараховано», одержали на екзамені від 35 до 59 балів (незадовільно з можливістю повторного складання), були недопущені або не з'явилися на екзамен, мають можливість під час канікул до початку наступного семестру ліквідувати академічну заборгованість відповідно до графіку ліквідації академічної заборгованості. Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз НПП, другий – комісії, яка створюється деканом факультету. Оцінка, отримана студентом у результаті другого перескладання екзамену, є остаточною.

У випадку неможливості присутності здобувача вищої освіти на публічному захисті кваліфікаційної роботи, ЕК може перенести дату захисту (у межах терміну роботи екзаменаційної комісії), за надання у деканат пояснювальних документів.

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

Процедура оскарження проведення та результатів контрольних заходів регламентована Положенням про апеляцію здобувачів вищої освіти щодо оцінки, отриманої під час підсумкового семестрового контролю в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-apelyaciyu.pdf>), Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту) в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-diplomne-proektuvannya-unus-10.07.2019.pdf>).

Звернення здобувачів, не згодних з результатами підсумкового семестрового контролю розглядає апеляційна комісія, створена наказом ректора на підставі заяви здобувача. При письмовому екзамені комісія вивчає письмові матеріали підсумкового контролю, а при усному – надається можливість повторної здачі підсумкового контролю. Результати апеляції оголошуються одразу.

У разі незгоди з оцінкою, отриманою на захисті кваліфікаційної роботи здобувач в день захисту подає апеляцію на ім'я ректора, на підставі якої створюється комісія, що розглядає апеляції з приводу порушення процедури захисту кваліфікаційної роботи, та не розглядає – з приводу необ'єктивного оцінювання. У разі виявлення порушень процедури захисту, комісія рекомендує скасувати рішення екзаменаційної комісії та провести повторне засідання у присутності представника апеляційної комісії.

Практика застосування відповідних правил серед здобувачів на ОП відсутня.

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в Університеті прописані в Кодексі академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>).

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

Інструменти протидії порушенням академічної доброчесності в освітній та/або науковій діяльності здобувачів освіти та/або науково-педагогічних працівників регламентуються Кодексом академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>), Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/plagiat.pdf>).

Відділ моніторингу якості освіти контролює дотримання академічної доброчесності; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях здобувачів вищої освіти.

З метою протидії порушень академічної доброчесності в Університеті передбачено захист кваліфікаційних робіт перед ЕК публічно; розміщення електронних версій кваліфікаційних робіт у репозитарії університету; обговорення результатів наукових досліджень здобувачів, представлених у кваліфікаційних роботах, на наукових конференціях, семінарах та засіданнях студентського наукового гуртка.

Для обов'язкової перевірки кваліфікаційних робіт здобувачів на плагіат використовується програма «Unicheck», системи «Антиплагіат Unplag.com» з оформленням відповідного звіту, що додається до кваліфікаційної роботи.

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

Популяризація академічної доброчесності здійснюється шляхом роз'яснювальної роботи, семінарів-тренінгів (<https://www.udau.edu.ua/ua/news/akademichna-dobrochesnist-obov'yazkova-umova-suchasnoi-osviti.html>),

ознайомлення з Кодексом академічної доброчесності (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>), Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/plagiat.pdf>).

Рада студентського самоврядування УНУС проводить роботу щодо дотримання академічної доброчесності, норм етики та поведінки студентів.

Для виявлення рівня ознайомлення здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОП «Технології харчування» із принципами академічної доброчесності відділом моніторингу якості освіти проводяться періодичні опитування, згідно з якими 91,7% опитуваних ознайомлені з принципами повністю, 8,3% - частково. Популяризація ведеться через роз'яснювальну роботу – 75,0% із загальної кількості опитуваних, ознайомлення з Кодексом академічної доброчесності – 50,0% та через проведення семінарів-тренінгів – 8,3% (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>).

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

Основними видами відповідальності для здобувачів за порушення правил академічної доброчесності згідно Кодексу академічної доброчесності Уманського НУС (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/normativni/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>), Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-zabezpechennya-yakosti-osvitnoyi-diyalnosti-ta-yakosti-vishhoi-osviti-v-Umanskomu-NUS.pdf>) є: повторне проходження контрольних заходів, повторне проходження відповідного освітнього компонента ОП, відрахування з Університету. Науково-педагогічним працівникам може бути відмовлено у присудженні наукового ступеня чи вченого звання; позбавлено права участі у роботі визначених законом органів чи обіймати визначені законом посади; винесена догана; не допущено до участі у конкурсі на заміщення вакантної посади; позбавлено на певний строк заохочень. Опитування показали, що 58,3% студентів із загальної кількості опитаних стверджують, що не стикалися з проявами недоброчесності та 100 % респондентів вважають доцільними у разі її доведення повторне проходження оцінювання (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>).

Випадків порушення академічної доброчесності при підготовці здобувачів за ОП «Технології харчування» не зафіксовані.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір викладачів здійснюється відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти, Положення про порядок проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників Уманського національного університету садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-poryadok-provedennya-onkursnogo-vidboru-na-zamishhennya-vakantniz-posad-npp.pdf>).

Процедура конкурсного добору зосереджена на відборі професійних кадрів, що забезпечується наявністю наукового ступеня та/або вченого звання, науково-педагогічного стажу, досвіду практичної роботи за фахом, наявністю публікацій у виданнях, які включені до наукометричних баз та у фахових виданнях, стажуванням тощо.

Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на засіданні кафедри за їхньої присутності, а відповідні рішення кафедра направляє на розгляд конкурсної комісії університету.

Рівень професіоналізму НПП перевіряється проведенням відкритих занять з оформленням відгуку, взаємовідвідуванням занять, рейтинговою оцінкою. Результати виконання умов трудового контракту впливають на продовження трудових відносин із НПП.

Проблемою забезпечення кадрів за освітньою програмою є нестача фахівців з науковим ступенем кандидата і доктора технічних наук, з наявністю значного практичного досвіду роботи. Вирішити цю проблему можна залученням до викладання за ОП професіоналів-практиків та підготовці власних кадрів за програмами PhD та докторантури.

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

Кафедра технологій харчових продуктів тісно співпрацює з роботодавцями. Роботодавці здійснюють рецензування освітньо-професійної програми, сприяють проходженню практики здобувачам вищої освіти на підприємствах з можливістю подальшого працевлаштування.

Роботодавці приймають участь у читанні лекцій, проводять зустрічі зі здобувачами та практичні заняття на підприємствах ресторанного господарства. Співпраця здійснюється в рамках заключених угод: з Господарським товариством з додатковою відповідальністю «Іскра», ТОВ «Комплексом відпочинку «Гонтів Яр», ФОП Литвиненко Лариса Миколаївна, ТОВ Рестораном-музеєм «Українське село», ФОП Литвин Алла Миколаївна, ФОП Костюк Валерій Васильович (Бар «Корчма»), ФОП Микитчак Ганна Дмитрівна (Готельно-ресторанний комплекс ZASTAVA) <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/praktichna-pidgotovka/dogovori.html>

Результати науково-дослідної роботи викладачів впроваджено на підприємстві ТОВ «Комплекс відпочинку «Гонтів

Яр»: <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/vidznaki-kafedri.html>.

Опитування здобувачів свідчить про цілковиту задоволеність залучення професіоналів-практиків, експертів та представників роботодавців до викладання та організації освітнього процесу (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>).

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

Уманський НУС активно залучає представників роботодавців до аудиторних занять на ОП, зокрема, до читання лекцій, проведення майстер-класів. Так, в рамках вивчення дисципліни «Технологія продуктів харчування функціонального призначення» було проведено практичне заняття на підприємстві ФОП Маснюк Юрій Іванович (кафе «Азімут»).

Лабораторне заняття (в рамках вивчення дисципліни «Управління якістю продукції ресторанного господарства») проведено із залученням представника підприємства ресторанного господарства:

<https://tzppo.udau.edu.ua/ua/novini/laboratorne-zanyattya-z-disciplini-upravlinnya-yakistyu-produkcii-restorannogo-gospodarstva.html>

Лекцію (в рамках вивчення дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів») на тему: «Українська національна кухня» провів директор бару «Корчма» Валерій Костюк. <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/novini/leksiya-z-robotodavcem-na-temu-ukrainska-kuhnya.html>

Викладачі за ОП пройшли виробниче стажування, зокрема, Матенчук Л.Ю., Калайда К.В. та Гайдай І.В. на ФОП Костюк В.В. (Бар «Корчма»), Рибчак О.С. на ФОП Микитчак Г. Д. (Готельно-ресторанний комплекс «ZASTAVA»).

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

З метою професійного розвитку викладачів передбачено необхідність проходження підвищення кваліфікації: https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-pidvishhennya-kvalifikacii-npp-umanskogo-nus_2019.pdf. Дотримуючись принципів академічної свободи, кожен викладач має право вільно обирати місце, напрям, тематику, строки підвищення кваліфікації (але не рідше ніж один раз на п'ять років).

Відділ міжнародних зв'язків організовує для викладачів та працівників навчання і стажування в програмах персональної мобільності з можливістю отримати стипендію по програмі «Еразмус+», програмі стажування WIRA; програмі стажування молодих викладачів агрономічних та технічних спеціальностей Apollo (Німеччина). Також є можливість участі у тренінгах, вебінарах, семінарах та ін.

Для моніторингу професійних компетентностей НПП здійснюється взаємовідвідування занять, проводяться відкриті заняття, які обговорюються на засіданні кафедри, вченої ради факультету, науково-методичної ради УНУС. В університеті впроваджено систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників, результати якої враховуються при подовженні трудових відносин.

Професійний розвиток викладачів оцінюється здобувачами через опитування щодо якості надання освітніх послуг. Рівень надання освітніх послуг за освітньою програмою високо оцінили 66,7 % здобувачів, 25,0% -достатньо та 8,3% - задовільно: <https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Система заходів стимулювання розвитку викладачів регламентується в університеті Положенням про надання щорічної грошової винагороди педагогічним працівникам Уманського НУС за сумлінну працю, зразкове виконання посадових обов'язків: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/Polozh-pro-grosh-vinagor-red-prac-UNUS.pdf>, Колективним договором між трудовим колективом та адміністрацією Уманського НУС на 2020-2022 роки: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/koldogov-2020-2022.pdf>

Матеріальне стимулювання НПП здійснюється за сумлінне виконання посадових обов'язків, дотримання у роботі вимог чинного трудового законодавства, новаторство у науково-педагогічній діяльності, за досягнення високого рівня викладацької майстерності, захист кандидатської та докторської дисертації, отримання патенту, публікацію статті у виданнях, що цитуються у наукометричних базах Scopus, Web of Science, підготовку матеріалів для отримання гранту тощо.

Моральне стимулювання викладачів здійснюється шляхом їхнього нагородження за сумлінну працю, з нагоди державних свят та до визначних і пам'ятних дат держави, університету та професійних свят; за підсумками проведення конкурсів, фестивалів, спартакіад, наукових конференцій та іншу діяльність, яка сприяє підвищенню престижу університету.

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-технічна база університету включає сім навчальних корпусів, навчально-культурний центр, інформаційно-обчислювальний центр, наукову бібліотеку з фондом понад 260 тисяч примірників, 22 науково-дослідних і проблемних лабораторій, навчально-виробничий відділ, спортивний комплекс, п'ять гуртожитків,

їдальні, медпункт, магазини й кафе.

До складу наукової бібліотеки входять: відділ наукової обробки літератури та організації каталогів, інформаційно-бібліографічний відділ, зала каталогів і картотек, читальна зала для періодичних видань, читальна зала, відділ обслуговування наукових співробітників, абонемент наукової літератури, зала інформаційних технологій з електронним каталогом розміщеним на сайті <https://library.udau.edu.ua/>.

На кафедрі технологій харчових продуктів створено навчально-наукові і виробничі лабораторії: контролю якості харчових продуктів, технологій харчування, лабораторія організації обслуговування закладів ресторанного господарства, лабораторія технологій зберігання плодів та овочів, лабораторія технологій консервування, науково-дослідна лабораторія «Технолог».

Навчально-методичне забезпечення ОП розміщено на сайті <http://lib.udau.edu.ua>.

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

Практична підготовка здобувачів здійснюється на базах практик відповідно до Положення про організацію проведення практичної підготовки студентів Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoyi-pidgotovki.pdf>).

В університеті організуються зустрічі здобувачів з роботодавцями, проводять Ярмарки вакансій. Діє психологічна служба «Довіра», центр культури і виховання студентів, центр професійного розвитку та консультування, курси водіїв, спортивні секції, профспілковий комітет. В центрі професійного розвитку та консультування студенти мають можливість отримати фахову консультацію та отримати необхідні навички для досягнення поставлених кар'єрних цілей.

З метою задоволення потреб та інтересів студентів у ЗВО проводяться опитування через анкетування, враховуються різноманітні індивідуальні потреби здобувачів, реалізуються гнучкі навчальні траєкторії через організацію вивчення студентами дисциплін вільного вибору, академічну мобільність і трансфер кредитів. Постійний зворотній зв'язок щодо освітнього процесу також підтримується регулярними зустрічами ректора зі здобувачами.

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

З метою забезпечення безпечного освітнього середовища для здобувачів освіти періодично НПП та кураторами академічних груп перед виконанням лабораторно-практичних занять, не менше одного разу на семестр проводяться інструктажі з техніки безпеки, правил пожежної безпеки, охорони праці.

Створення здорового психологічного клімату у колективах забезпечується шляхом активного проведення заходів виховної роботи щодо недопущення проявів фізичного, психологічного насильства (булінгу) серед учасників освітнього процесу; наданням психологічної допомоги кваліфікованим психологом. Скарги студентів можна передати через скриньку Довіри.

В УНУС діє Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією.

З метою захисту інтересів здобувачів функціонує профспілковий комітет

<https://www.udau.edu.ua/ua/departments/profspilkovij-komitet/>, існує загін охорони громадського порядку.

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?

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти взаємопов'язані між собою. Основну роль відіграє інформаційне середовище підтримки освітнього процесу через спілкування з кураторами, працівниками деканату, викладачами та на зустрічах з ректором, в соціальних мережах Facebook, Viber, Instagram, Telegram. Органом студентського самоврядування Університету, що діє згідно Положення про студентське самоврядування Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--pro-studentske-samovryaduvannya--Umanskogo-NUS.pdf>) розглядаються питання щодо навчання і побуту, захисту прав та інтересів студентів, участі студентів у громадському житті.

Для отримання необхідних навичок та досягнення поставлених кар'єрних цілей здобувачами вищої освіти діють: центр професійного розвитку та консультування (<https://prof.c.udau.edu.ua>); центр культури і виховання студентів, до складу якого входять 11 творчих колективів: ансамблі пісні і танцю, вокальні ансамблі, оркестр духових інструментів, студентський театр естрадних мініатюр «Добродії», гурток сольного співу

(<https://culture.udau.edu.ua/ua/centr-kulturi-i-vihovannya.html>). Психологічну підтримку можна отримати через психологічну службу "Довіра" <https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/psixologichna-sluzhba-universitetu/>.

Проводить навчання здобувачів щодо протидії сексуальним домаганням та дискримінації, надає інформаційну та консультативну підтримку Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією в УНУС.

Відділом моніторингу якості освіти <https://mon.udau.edu.ua>, щорічно проводиться анкетування щодо потреб та інтересів здобувачів. За результатами анкетування щодо безпечності освітнього середовища для життя і здоров'я, більшість студентів задоволені, особливо високий відсоток належить закладові громадського харчування – університетській їдальні 83,3%. Важливим також є робота психолога і безпечні умови проживання в гуртожитку (відповідно по 50% серед усіх опитуваних). Також важливими для здобувачів є наявність скриньки довіри (66,7%), створення умов для студентів з особливими освітніми потребами (58,3%), матеріальна допомога та соціальна стипендія (по 33,3% відповідно): <https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyyu-zvo-mag-181>

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)

Задля повноцінної соціалізації і включення в освітній процес в університеті створено необхідні умови для реалізації права на здобуття освіти особами з особливими освітніми потребами. Зокрема особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам студентів для доступу їх до навчальних аудиторій, читальної зали, тощо надається допомога відповідно до Порядку супроводу (надання допомоги) особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам студентства в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/edu/poryadok-suprovodu.pdf>)
Входи в навчальні корпуси обладнані пандусами, для осіб з порушенням зору на полотнах дверей розміщено візуальну інформацію (вказівники напрямку руху).
Призначення соціальної стипендії здобувачам вищої освіти та надання матеріальної допомоги розглядається Стипендіальною комісією, що діє згідно Положення про стипендіальну комісію Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/docs/other/2017/Polozhennya-pro-stipendialnu-komisiyu.pdf>).
Для осіб з особливими освітніми потребами (діти-сироти, діти позбавлені батьківського піклування) здійснюються виплати на харчування, придбання предметів гардероба та текстильної білизни, виплата матеріальної допомоги на придбання навчальної літератури.

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?

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) регламентовано Методичними рекомендаціями щодо запобігання та врегулювання конфлікту інтересів (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/nakazi/n-839-metod-rek-konflikt-interesiv.pdf>), і проводиться постійно діючою комісією з оцінки корупційних ризиків в Уманському НУС згідно Положення про комісію з оцінки корупційних ризиків в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-komisiyu-z-ocinki-korupcijnih-rizikiv-v-unus.pdf>).

В університеті діє Антикорупційна програма Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/ANTIKORUPCIJNA-PROGRAMA-UNUS.pdf>).

За результатами анкетування здобувачів щодо проявів академічної доброчесності та корупції 58,3% студентів із загальної кількості стверджують, що не стикалися з проявами недоброчесності, 25,0% - відмітили списування, як порушення академічної доброчесності: <https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>

Уманський НУС дотримується законодавства України в сфері забезпечення гендерної рівності та протидії дискримінації (Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації в Уманському НУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-protidiyu-seksualnim-domagannjam.pdf>).

В Університеті діє Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією, який отримує і розглядає відповідні скарги. Скарга надходить до Комітету у письмовій формі або на електронну поштову скриньку юриконсульта чи голови Ради студентського самоврядування. Комітет вивчає скаргу що виникла у зв'язку з сексуальними домаганнями або дискримінацією та пропонує способи вирішення ситуації формальним або ж неформальним шляхом.

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в Університеті регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положенням про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>), де зазначені види освітніх програм, порядок розроблення, затвердження, реалізації та періодичного перегляду.

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

Перегляд освітніх програм в Університеті відбувається з ініціативи і пропозиції гаранта освітньої програми, науково-педагогічних працівників, які її реалізують.

Підставою для перегляду є результати оцінювання якості, об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру, інших ресурсних умов реалізації освітньої програми, зворотний зв'язок із зацікавленими стейкхолдерами.

З метою забезпечення участі в розробці, моніторингу та перегляду ОП зацікавлених сторін до складу робочої (проектної) групи включають їх представників (роботодавців, здобувачів вищої освіти, професіоналів та інших стейкхолдерів) або залучають їх до діяльності робочої (проектної) групи в інших формах. Перегляд освітніх програм здійснюється у формах оновлення або модернізації щорічно, оновлення може відбуватись у частині усіх компонентів, крім місії (цілей) і програмних результатів навчання. Перегляд ОП здійснюється робочими (проектними) групами. Робочі (проектні) групи формуються окремо за кожною ОП на період її розроблення, моніторингу, перегляду, проведення процедур зовнішнього оцінювання (ліцензування, акредитація), самооцінювання або інших необхідних процедур. Здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм є частиною системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти УНУС, що регулюється Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zuao.pdf>), Положенням про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>). Робота над ОП передбачає аналіз проектною групою ринку освітніх послуг та ринку праці за консультування зі здобувачами вищої освіти, випускниками Університету, роботодавцями, науковою спільнотою, професіоналами. За ОП регулярно проводиться оцінка підготовки фахівців і затребуваних компетентностей (результатів навчання) з точки зору роботодавців, а також затребуваних результатів навчання з точки зору випускників. Процедурою такої оцінки є опитування роботодавців та випускників (анкетування, інтерв'ювання, соціологічне дослідження тощо). Останній перегляд ОП відбувся у 2020 році відповідно до Національної рамки кваліфікацій 7 кваліфікаційного рівня. Компетентності та програмні результати сформовано та доповнено додатковими, що рекомендовані зацікавленими сторонами освітнього процесу. З метою формування у здобувачів навиків та вмінь спілкування, представлення результатів наукової роботи іноземною мовою, до компонентів додано навчальну дисципліну «Іноземна мова професійного спрямування». На прохання здобувачів розширено перелік вибіркового компонентів за рахунок дисциплін: «Принципи функціонування закладів ресторанного господарства», «Основи роботи сомельє», та за рекомендацією роботодавців – «Крафтові технології в закладах ресторанного господарства».

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

Здобувачі вищої освіти в Університеті залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості. Відділом моніторингу та якості освіти Університету регулярно проводяться анонімні опитування здобувачів з доведенням необхідності процедури анкетування для поліпшення якості. Під час анкетування досліджується рівень задоволеності студентів якістю освітніх програм, зокрема змістовним наповненням програми, ефективністю викладання. Результати анкетування у вигляді аналітичного звіту розглядаються навчально-методичною радою університету. ОП знаходиться у вільному доступі на офіційній сторінці університету, зміст ОП доводиться до відома здобувачів кураторами. Здобувачі вищої освіти в Університеті входять до складу Вчених рад факультету та університету, де розглядаються ОП. Пропозиції та зауваження здобувачів до ОП акумулюють куратори, узагальнені пропозиції розглядаються проектною групою, на засіданнях випускових кафедр, обговорюються вченою радою факультету. Органи студентського самоврядування також можуть подавати пропозиції та зауваження до змісту ОП. Результати опитувань здобувачів свідчать про їхню обізнаність з основним документом, що регламентує процес навчання та ознайомлені з цілями і змістом освітньої програми: (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannuu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologii-harchuvannya.pdf>). Пропозиціями здобувачів до даної ОП було розширення блоку вибіркового дисциплін, що відображено в каталозі елективних дисциплін.

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

Студентське самоврядування Університету бере активну участь в розробленні і періодичному перегляді ОП та у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП. Рада студентського самоврядування інженерно-технологічного факультету має в своїй структурі сектор забезпечення якості освіти, до функцій якого належить моніторинг проектів ОП, збір зауважень та пропозицій здобувачів вищої освіти до ОП та представлення їх до розгляду на засіданнях вченої ради факультету. Також в засіданнях вченої ради факультету та Вченої ради університету, до складу яких входять представники студентського самоврядування, обговорюють проекти освітніх програм, результати екзаменаційних сесій та ректорського контролю знань, тощо. Актуальним для представників студентського самоврядування є питання майбутнього працевлаштування, оволодіння soft skills, зокрема навичками комунікації, лідерства, здатності брати на себе відповідальність, працювати в команді, та ін. Для вирішення питань працевлаштування здобувачів підтримується зв'язок з роботодавцями, через залучення їх до освітнього процесу та перегляду ОП.

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

До процесу підготовки та періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості в Університеті активно долучаються роботодавці.

Роботодавці запрошуються до проведення лекційних занять, науково-практичних семінарів, враховуючи їхній професіоналізм, багатий практичний досвід роботи, бажання його передати. Матеріально-технічна база підприємств використовується для проведення практичних занять.

Під час розробки та перегляду ОП проводять аналіз ринку освітніх послуг і можливості позиціонування на ньому ОП, аналіз ринку праці, на який орієнтовано ОП, можливостей майбутнього працевлаштування випускників.

Зауваження та пропозиції роботодавців враховуються при підготовці та перегляді ОП і стосуються набуття здобувачами фахових компетентностей, оволодіння soft skills необхідних для професійної діяльності.

В цьому допомагає регулярне проведення в університеті Ярмарок вакансій із залученням роботодавців регіону. Останнє анкетування роботодавців проведене на Ярмарці вакансій Уманського НУС показало 100 % готовність підприємств співпрацювати з університетом з метою комплектування кадрів та удосконалення освітніх програм підготовки фахівців. Слід вказати, що 60% підприємств мають укладені договори про практику та працевлаштування випускників, 40 % підприємств співпрацюють з Університетом у комплектуванні кадрів.

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

З метою сприяння професійному зростанню випускників університету, створення умов для їх самореалізації шляхом працевлаштування, розвитку кар'єри та участі у міжнародних програмах, залучення до участі в реалізації проектів та програм розвитку університету в Уманському НУС працює громадська організація «Асоціація випускників та друзів УНУС». Традиційно в університеті щорічно організуються зустрічі випускників, де збирається інформація щодо їх кар'єрного шляху та працевлаштування. Випускники за ОП наразі відсутні. Планується проведення онлайн-опитування випускників щодо їх кар'єрного шляху та траєкторії працевлаштування після завершення навчання в Уманському НУС.

Викладачі кафедри здійснюють моніторинг працевлаштування випускників за освітніми програмами, що реалізуються на кафедрі: <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/nashi-vipuskniki.html>.

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

Під час реалізації ОП «Технології харчування» у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості було зосереджено увагу на наступних недоліках: відсутність дисципліни «Іноземна мова», недостатньо широкий перелік вибіркових дисциплін за освітньою програмою, можливість набуття окремих фахових компетентностей в результаті практичної підготовки студентів.

Задля усунення виявлених недоліків до навчального плану за даною ОП було введено дисципліну «Іноземна мова професійного спрямування»; розширено блок вибіркових дисциплін. Враховуючи те, що частина здобувачів навчається не за прямою спеціальністю, було прийнято рішення про доцільність практичної підготовки здобувачів в закладах ресторанного господарства з виконанням наукової складової в науково-дослідній лабораторії «Технолог».

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

Акредитація є первинною, тому зауважень та пропозицій з останньої акредитації немає. До уваги взяті зауваження та пропозиції останньої акредитації ОП «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, зокрема до змісту і наповнення робочих програм навчальних дисциплін, застосування сучасних методів навчання, формування списку літератури.

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

Діяльність системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти та процедури її проведення передбачають залучення академічної спільноти, зокрема, науково-педагогічних працівників, що викладають за освітньою програмою, викладачів з інших кафедр. Свої пропозиції та зауваження учасники академічної спільноти можуть висловити на засіданнях кафедри чи вченої ради факультету, надіслати на адресу зворотнього зв'язку, вказану на сайті університету з проектами ОП. Викладачі приймають участь у перегляді освітніх програм, в оцінюванні здобувачів, самооцінюванні зі складанням рейтингу, анкетуванні щодо якості освітнього процесу (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannyu/monitoring-ocinyuvannya-zadovolenosti-naukovo-pedagogichnih-pracivnikiv-rivnem-organizacii-osvitnogo-procesu-v-umanskomu-nus.html>).

Якість ОП обговорюються на засіданнях випускових кафедр, вчених радах факультету та університету. У відповідності до ОП, науково-педагогічними представниками розробляються програми навчальних дисциплін та НМК, які щорічно переглядаються.

Органи студентського самоврядування можуть подавати пропозиції та зауваження щодо змісту навчальних планів та програм навчальних дисциплін. Здобувачі приймають участь у опитуваннях відносно рівня якості освітнього процесу, ректорському контролю знань.

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

У відповідності до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС керівництво системою внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти покладено на першого проректора, проректора із науково-педагогічної роботи та відділ моніторингу якості освіти.

Відділ моніторингу якості освіти контролює дотримання кафедрами, факультетами законодавчих та нормативних документів щодо внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, проводить щорічне опитування здобувачів, НПП та інших зацікавлених сторін та надає відповідні рекомендації.

Вчена рада визначає процедури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; затверджує освітні програми і навчальні плани.

Навчальний відділ координує роботу факультетів, кафедр та інших підрозділів із забезпечення освітнього процесу. Кафедри та факультети організовують та проводять навчальну, наукову, методичну та виховну роботу зі здобувачами.

Відділ міжнародних зв'язків організовує міжнародну діяльність університету, закордонне стажування та практику. Підготовче відділення надає освітні послуги по підготовці до вступу до ЗВО, сприяє працевлаштуванню випускників. Центр професійного розвитку і консультування займається розвитком професійної та кар'єрної самоідентифікації випускників. Студентське самоврядування приймає участь в вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, участь у заходах щодо забезпечення якості вищої освіти.

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?

Згідно Статуту Уманського НУС, Положення про організацію освітнього процесу в Уманському НУС, Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС, Положення про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС, Кодексу академічної доброчесності Уманського НУС, Концепції освітньої діяльності Уманського НУС, Правил внутрішнього розпорядку Уманського НУС, а також контрактів науково-педагогічних працівників здійснюється регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу. Вони є чіткими і зрозумілими, знаходяться в публічному доступі на офіційному сайті університету за посиланням <https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>.

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

https://mon.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/opp_181_magistr_tehnologiya_harchuvannya.pdf

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

<https://ects.udau.edu.ua/assets/files/programs/inzheneri/magistr/th/opp-181-tehnolog-harchuv-harchovi-tehnologii-magistr.pdf>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Аналізування освітньої програми свідчить, що сильними сторонами даної програми є:

- високий рейтинг Університету зі збереженням традиційних цінностей за постійного розвитку;
- попит на фахівців на ринку праці, зокрема з боку підприємств регіону;
- динамічний розвиток освітньої програми з чітким баченням перспектив розвитку;
- плідна співпраця з профільними підприємствами із залученням роботодавців до підготовки здобувачів;
- висококваліфіковані викладачі;
- активна робота здобувачів та науково-педагогічних працівників з впровадженням результатів досліджень на підприємствах ресторанного господарства та в навчальний процес;
- сучасна матеріально-технічна база;
- можливості стажування здобувачів та науково-педагогічних працівників в закордонних закладах ресторанного господарства, участі в міжнародних програмах академічної та персональної мобільності, стипендіальних програмах;
- політика студентоцентризму, комфортне та безпечне освітнє середовище із задоволенням потреб та інтересів здобувачів.

До слабких сторін освітньої програми можна віднести:

- нетривалий період існування освітньої програми;
- загальний рівень знань абітурієнтів, що вступають на навчання за освітньою програмою;
- відсутність дуальної форми навчання;
- відсутність участі здобувачів за освітньою програмою у програмах академічної мобільності та недостатність участі науково-педагогічних працівників у програмах міжнародного стажування;

- недостатня практика стажування науково-педагогічних працівників на підприємствах ресторанного господарства.

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

Освітня програма «Технології харчування» має гарні перспективи для реалізації в Уманському національному університеті садівництва завдяки сталому попиту на фахівців на ринку праці м. Умань та прилеглих регіонів у зв'язку зі зручним географічним положенням міста, з його суттєвим історико-культурним, туристичним потенціалом та вагомістю як центру духовного життя.

Розвиток освітньої складової програми університет вбачає у розширенні переліку вибіркових дисциплін, що передбачають вивчення окремих крафтових технологій та проектування міні-підприємств; ознайомленні з аналогічними освітніми програмами в рамках міжнародних договорів про співпрацю.

Наукова складова програми розвиватиметься з виконанням здобувачами під керівництвом науково-педагогічних працівників наукових досліджень на замовлення підприємств.

Розширення партнерських зв'язків з роботодавцями за освітньою програмою відбуватиметься завдяки збільшенню можливостей для практичної підготовки здобувачів в тому числі за кордоном та цілеспрямованій підготовці фахівців для конкретних підприємств ресторанного господарства.

Розвиток освітньої програми в контексті міжнародної співпраці забезпечуватиметься активним стимулюванням здобувачів до участі в програмах академічної мобільності та підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників через програми академічного обміну.

Запровадження в університеті дуальної форми освіти сприятиме розвитку освітньої програми та посилить позиції здобувачів на ринку праці.

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

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: Непочатенко Олена Олександрівна

Дата: 07.10.2020 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Методологія і організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>Методологія і організація наукових досліджень.pdf</i>	sic3FDYvRsYZaQK63idRqIGKeQ6HQA7cpoUuasTtNCU=	Мультимедійний проектор Epson EB-XO5, ноутбук etachines E440, екран для мультимедійних презентацій
Інтелектуальна власність	навчальна дисципліна	<i>Інтелектуальна власність.pdf</i>	Aeye+KKOaLxxAP43s/NYK2Bzf2iS7BrSqhwosF465Mo=	Мультимедійний проектор Epson EB-XO5, ноутбук etachines E440, екран для мультимедійних презентацій, доступ до мережі інтернет
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	<i>Іноземна мова професійного спрямування.pdf</i>	HMGzSbdrGADNg/xTJyQVCG9VQxOMPn9QXxqE/P76yyQ=	Мультимедійний проектор Epson EB-XO5, ноутбук etachines E440, екран для мультимедійних презентацій, CD-програвач
Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві.pdf</i>	NBfDG2KHx17l3KhcZS1Oxoh/LEMOquo4Tp2TVTK5q6A=	Мультимедійний проектор Epson EB-XO5, ноутбук etachines E440, екран для мультимедійних презентацій
Інноваційні технології харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>Інноваційні технології харчових продуктів.pdf</i>	9oRlntQCNProIkk5iwJpNKBf+SPWzegrIi9TLwRLgvk=	Мультимедійний проектор Epson EB-XO5, ноутбук etachines E440, екран для мультимедійних презентацій, плити індукційні Mirta IP-8931, кухонна машина KENWOOD KM288, термометр цифровий PUNTO Gefu, міксер Philips, холодильник Hisense RD-35DC4SUA/CPA1, ваги кухонні Magio MG-691, центрифуга, шафа електрична Electrolux, кухонне приладдя.
Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	курсва робота (проект)	<i>Інноваційні технології харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання курсового проекту.pdf</i>	9RoHWgkvK4hv+qru8VhJc/LKtEy7Sqif4+3fqklGnXg=	Персональні комп'ютери, пакет прикладних програм (MS Word 2003; MS Excel 2003; MS PowerPoint 2003; Adobe reader 8.1; КОМПІАС-3D V8+; Mathcad 2001 Professional). Методичні вказівки.
Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства.pdf</i>	4+MXNBldbq+MsgMhycUeo/lzdjB+yIiUGnm7lKxBBGU=	Мультимедійний проектор Epson EB-XO5, ноутбук etachines, E440, екран для мультимедійних презентацій, нормативні документи.
Технологія продуктів харчування функціонального призначення	навчальна дисципліна	<i>Технологія продуктів харчування функціонального призначення.pdf</i>	pzyL53xVs/RE3FtO OE8zbCq/CtL+1HZF13ZaiR1fUSA=	Мультимедійне обладнання Epson EB-XO5, ноутбук etachines, E440, екран для мультимедійних презентацій, духовна шафа Electrolux, холодильник Hisense RD-35DC4SUA/CPA1, індукційна плита Mirta IP-8931, кухонна машина Kenwood KM288, блендер Braun, мультіпекар Russell Hobbs, пароварка Tefal, ваги кухонні Magio MG-691, термометр цифровий з таймером Punto Gefu, кухонне приладдя.

Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства.pdf</i>	dPsdYHr8Md6g2ML3pO7nFVpIorR4Og7sptyGqVRmVzY=	<i>Мультимедійний проектор Epson EB-XO5, ноутбук etachines E440., екран для мультимедійних презентацій</i>
Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	курсowa робота (проект)	<i>Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання курсового проекту.pdf</i>	lSsIPgNRwidzK9wVoF7kzHIwN1mytLohNjzS/PAu48U=	<i>Персональні комп'ютери, пакет прикладних програм (MS Word 2003; MS Excel 2003; MS PowerPoint 2003; Adobe reader 8.1; КОМПІАС-3D V8+; Mathcad 2001 Professional). Методичні вказівки.</i>
Біологічно активні речовини в продуктах харчування	навчальна дисципліна	<i>Біологічно активні речовини в продуктах харчування.pdf</i>	dTSEp+qp/gM2LrPtKXIPLTfoOb+PRTWJFqzPSUhATII=	<i>Мультимедійний проектор Epson EB-XO5, ноутбук etachines, E440, екран для мультимедійних презентацій, спектрофотометр Ulab 101, рН-метр MP511Lab, сахариметр, бюретка для гарячого титрування, ваги лабораторні, установка для відгонки аміаку, рефрактометр УРЛ, центрифуга, шафа сушильна, апарат для струшування, колба К'ельдаля, водяна баня, дозатори піпеточні «Лайт», посуд лабораторний.</i>
Переддипломна практика	практика	<i>Програма переддипломної практики.pdf</i>	mm2hiATHKRIaokoZBnkpPx2xDzoAoZkvcEJ+orPtVMc=	<i>Устаткування закладів ресторанного господарства, лабораторне обладнання, лабораторний посуд, персональні комп'ютери, пакет прикладних програм (MS Word 2003; MS Excel 2003). Методичні вказівки.</i>
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>Методичні вказівки до написання й оформлення кваліфікаційної роботи.pdf</i>	wA++zD23DFmGgWsdHcHmPYlJl5yIOBEeaiO44+g2BU=	<i>Персональні комп'ютери, пакет прикладних програм (MS Word 2003; MS Excel 2003; MS PowerPoint 2003; КОМПІАС-3D V8+; Mathcad 2001 Professional). Методичні вказівки.</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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
73174	Макушок Ольга Василівна	доцент, Основне місце роботи	Економіка і підприємництва	Диплом кандидата наук ДК 036251, виданий 12.10.2006, Аттестат доцента 12/ДЦ 021380, виданий 23.12.2008	20	Маркетингові дослідження та управління інвестиційним і проектами в ресторанному господарстві	Згідно постанови Кабміну № 347 Пункт 30 Підпункти 1,2,3,10,11,12,13,14,15,18 пункту 30 Ліцензійних умов П.п. 1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п. 2. Наукові публікації у фахових виданнях;

						<p>П.п. 3. Монографія, навчальний посібник; П.п. 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді керівника кафедри; П.п. 11. Офіційний опонент; П.п. 12. Патенти; П.п. 13. Методичні вказівки; П.п. 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце. П.п. 15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п. 18. Наукове консультування установ, підприємств, організацій. https://marketing.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/makushok-olga-vasilivna.html</p>	
26869	Василишина Олена Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	<p>Диплом спеціаліста, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 091706 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом кандидата наук ДК 000980, виданий 19.01.2012, Аттестат доцента АД 000312, виданий 11.10.2017</p>	13	<p>Методологія і організація наукових досліджень</p>	<p>Згідно постанови Кабміну № 347 Пункт 30 Підпункти 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15 пункту 30 Ліцензійних умов П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографія; П.п.8. Член редколегії фахового видання; П.п.12. Патенти; П.п.13. Методичні вказівки; П.п.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце. П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/vasilishina-olena-volodimirivna.html</p>
60769	Кепко Олег Ігорович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	<p>Диплом кандидата наук ДК 032136, виданий 15.12.2005, Аттестат доцента 12ДЦ 017740, виданий 21.06.2007</p>	20	Інтелектуальна власність	<p>Згідно постанови Кабміну № 347 Пункт 30 Підпункти 1, 2, 3, 13, 15 пункту 30 Ліцензійних умов П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до</p>

						наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальний посібник; П.п.13. Методичні вказівки; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики. https://piop.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kerko-oleg-igorovich.html	
166636	Гайдай Ірина Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091718 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом кандидата наук ДК 011495, виданий 25.01.2013, Аттестат доцента АД 001726, виданий 18.12.2018	14	Біологічно активні речовини в продуктах харчування	Згідно постанови Кабміну № 347 Пункт 30 Підпункти 1, 2, 3, 12, 13, 15 пункту 30 Ліцензійних умов П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографія; П.п.11. Офіційний опонент; П.п.12. Патенти; П.п.13. Методичні вказівки; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/gajdaj-irina-volodimirivna.html
153213	Бечко Яна Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2008, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 008637, виданий 26.09.2012, Аттестат	12	Іноземна мова професійного спрямування	Згідно постанови Кабміну № 347 Пункт 30 Підпункти 2, 11, 13, 17 пункту 30 Ліцензійних умов П.п. 2 Наукові публікації у фахових виданнях; П.п. 11 Офіційний опонент; П.п. 13 Методичні вказівки; П.п. 17 Досвід практичної роботи. https://langs.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/prepodavатели-sotrudniki/bechko-yana-valeriivna.html

				доцента 12ДЦ 043863, виданий 29.09.2015			
121142	Калайда Катерина Василівна	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2008, спеціальність: 091718 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом кандидата наук ДК 018895, виданий 17.01.2014, Атестат доцента АД 001728, виданий 18.12.2018	10	Технологія продуктів харчування функціонально го призначення	Згідно постанови Кабміну № 347 Пункт 30 Підпункти 1, 2, 3, 12, 13, 14, 15 пункту 30 Ліцензійних умов П.п. 1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографії та навчальний посібник; П.п.12. Патенти; П.п.13. Методичні вказівки; П.п.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце; П.п. 15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/kalajda-katerina-vasilivna.html
80218	Заморська Ірина Леонідівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом доктора наук ДД 008375, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 021151, виданий 10.12.2003, Атестат доцента 12ДЦ 026526, виданий 20.01.2011	18	Інноваційні технології харчових продуктів	Згідно постанови Кабміну № 347 Пункт 30 Підпункти 1, 2, 3, 7, 10, 12, 13, 14 пункту 30 Ліцензійних умов П.п. 1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п. 2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п. 3. Монографія, навчальний посібник; П.п. 7. Робота у складі трьох експертних комісій Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти; П.п. 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді керівника кафедри; П.п. 12. Патенти; П.п. 13. Методичні вказівки; П.п. 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце. https://tzppo.udau.edu

							ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/zamorska-irina-leonidivna.html
80218	Заморська Ірина Леонідівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом доктора наук ДД 008375, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 021151, виданий 10.12.2003, Атестат доцента 12ДЦ 026526, виданий 20.01.2011	18	Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	Згідно постанови Кабміну № 347 Пункт 30 Підпункти 1, 2, 3, 7, 10, 12, 13, 14 пункту 30 Ліцензійних умов П.п. 1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п. 2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п. 3. Монографія, навчальний посібник; П.п. 7. Робота у складі трьох експертних комісій Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти; П.п. 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді керівника кафедри; П.п. 12. Патенти; П.п. 13. Методичні вказівки; П.п. 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/zamorska-irina-leonidivna.html
75365	Токар Анастасія Юхимівна	професор, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом доктора наук ДД 008749, виданий 10.11.2010, Диплом кандидата наук КН 009242, виданий 19.10.1995, Атестат доцента ДЦАЕ 000086, виданий 23.04.1998, Атестат професора 12ПР 007139, виданий 01.07.2011	30	Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	Згідно постанови Кабміну № 347 Пункт 30 Підпункти: 1, 2, 3, 4, 8, 11, 12, 13, 15, 16, 17 П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Підручники, навчальний посібник; П.п.4. Керівництво здобувачами; П.п.8. Відповідальний виконавець; П.п.11. Член спеціалізованих рад, офіційний опонент; П.п.12. Патенти; П.п.13. Методичні вказівки; П.п.15. Науково-популярні публікації; П.п.16. Участь у професійних

							об'єднаннях; П.п.17. Стаж роботи на виробництві 21 рік. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/tokar-anastasiya-yuhimivna.html
--	--	--	--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН17. Вміти проектувати, планувати і проводити промислові випробування, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення</i>	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
		Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; імітаційний метод навчання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування

		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
<p><i>ПРН16.</i> Демонструвати ініціативу та підприємливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування</p>	<input type="checkbox"/>	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	Метод проблемного викладання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; брейнстормінг («мозковий штурм»); метод навчальної дискусії; ілюстрація; вебінар; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; імітаційний метод навчання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій	Курсовий проект, усне опитування

		ресторанного господарства (курсний проект)	учасників; метод проектів	
		Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація наукових досліджень
<p><i>ПРН 15. Вміти логічно формулювати думки, презентувати результати творчої виконаної роботи та мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і однією з іноземних мов</i></p>	<input type="checkbox"/>	Методологія і організація наукових досліджень	Аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; проблемний метод; публічний виступ; робота в малих групах; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Іноземна мова професійного спрямування	Розповідь-пояснення; бесіда, ілюстрація; демонстрації, твори, реферати; брейнстормінг («мозковий штурм»); ділова (рольова) гра; відтворення як засіб повторення готових зразків, творчі, проблемно-пошукові методи; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; робота в малих групах; дискусії; презентації	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
<p><i>ПРН 14. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств</i></p>	<input type="checkbox"/>	Методологія і організація наукових досліджень	Аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; проблемний метод; публічний виступ; робота в малих групах; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
<p><i>ПРН 13. Організувати роботу підприємства відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти.</i></p>	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання

		ресторанного господарства	study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання.	
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
<p><i>ПРН12. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до НАССР та ISO.</i></p>	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; імітаційний метод навчання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
<p><i>ПРН 11 Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсозбереження та екологобезпечності .</i></p>	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання

		ресторанного господарства	study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання.	
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
		Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; імітаційний метод навчання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
ПРН. 10. Обґрунтувати пропозиції щодо удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
		Біологічно активні речовини в продуктах харчування	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання

		Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; імітаційний метод навчання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
<i>ПРН18. Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини</i>	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Біологічно активні речовини в продуктах харчування	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Управління якістю і безпечністю продукції	Метод проблемного викладання; імітаційний	Усне опитування, письмове опитування, тестування

		ресторанного господарства	метод навчання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
<p><i>ПРН 19 Вміти аналізувати діяльність закладів ресторанного господарства, підвищувати ефективність їхнього функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо.</i></p>	<input type="checkbox"/>	Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
		Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; імітаційний метод навчання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»);	Усне опитування, письмове опитування, тестування

			коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	Метод проблемного викладання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; брейнстормінг («мозковий штурм»); метод навчальної дискусії; ілюстрація; вебінар; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
<i>ПРН9. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності.</i>	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Біологічно активні речовини в продуктах харчування	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»);	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання

			коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання.	
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
		Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; імітаційний метод навчання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	Метод проблемного викладання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; брейнстормінг («мозковий штурм»); метод навчальної дискусії; ілюстрація; вебінар; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>ПРН6. Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій.</i>	<input type="checkbox"/>	Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові;	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання

			дистанційне навчання	
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	Метод проблемного викладання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; брейнстормінг («мозковий штурм»); метод навчальної дискусії; ілюстрація; вебінар; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Інтелектуальна власність	Аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод навчальної дискусії; ілюстрація; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
<i>ПРН8. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах.</i>	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників;	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання

			метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання	
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	Метод проблемного викладання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; брейнстормінг («мозковий штурм»); метод навчальної дискусії; ілюстрація; вебінар; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>ПРН1. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.</i>	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням.	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
		Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням.	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; аналіз ситуації, ділова гра; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; публічний виступ; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Технологія продуктів харчування функціонального призначення	Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра;	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання

			коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання.	
		Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	Метод проблемного викладання; імітаційний метод навчання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів.	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
		Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	Метод проблемного викладання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; брейнстормінг («мозковий штурм»); метод навчальної дискусії; ілюстрація; вебінар; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>ПРН 2. Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів</i>	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Звіт з переддипломної практики, усне опитування
		Методологія і організація наукових досліджень	Аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; проблемний метод; публічний виступ; робота в малих групах; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
<i>ПРН 7. Розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування;</i>	<input type="checkbox"/>	Методологія і організація наукових досліджень	Аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; проблемний метод; публічний виступ; робота в малих групах; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, тестування

		Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
		Біологічно активні речовини в продуктах харчування	метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; дистанційне навчання	Усне опитування, письмове опитування, індивідуальне завдання
		Інноваційні технології харчових продуктів (курсний проект)	Брейнстормінг («мозковий штурм»); метод проектів	Курсовий проект, усне опитування
		Інноваційні технології харчових продуктів	Метод проблемного викладання; метод роботи в малих групах; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод проектів; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування, індивідуальне завдання
<i>ПРН4. Володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процедурою охорони прав інтелектуальної власності.</i>	<input type="checkbox"/>	Інтелектуальна власність	Аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод навчальної дискусії; ілюстрація; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>ПРН5. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організації.</i>	<input type="checkbox"/>	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	Метод проблемного викладання; метод "Case-study" з обговоренням практичних ситуацій; брейнстормінг («мозковий штурм»); метод навчальної дискусії; ілюстрація; вебінар; дистанційне навчання.	Усне опитування, письмове опитування, тестування
		Іноземна мова професійного спрямування	Розповідь-пояснення; бесіда, ілюстрація; демонстрації, твори, реферати; брейнстормінг («мозковий штурм»); ділова (рольова) гра; відтворення як засіб повторення готових зразків, творчі, проблемно-пошукові методи; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; робота в малих групах; дискусії; презентації.	Усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>ПРН 3. Самостійно аналізувати, оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-</i>	<input type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням	Кваліфікаційна робота, презентація результатів наукових досліджень
		Інтелектуальна власність	Аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів;	Усне опитування, письмове опитування, тестування

<p><i>технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій</i></p>		<p>брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод навчальної дискусії; ілюстрація; дистанційне навчання</p>	
	<p>Методологія і організація наукових досліджень</p>	<p>Аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; проблемний метод; публічний виступ; робота в малих групах; дистанційне навчання</p>	<p>Усне опитування, письмове опитування, тестування</p>