

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Уманський національний університет садівництва
Освітня програма	31045 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	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	31045
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра технології зберігання і переробки зерна
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	Уманський національний університет садівництва, вул.Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл., Україна, 20305, телефон: +38-04744-3-20-11, факс: +38-04744-3-20-41, email: udau@udau.edu.ua
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	28320
ПІБ гаранта ОП	Новіков Володимир Вікторович
Посада гаранта ОП	доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	V.Novikov@udau.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(063)-844-29-41
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(067)-282-35-00

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

Уманський національний університет садівництва позиціонується як один із найстаріших вітчизняних закладів вищої освіти, що більш як 175 років проводить підготовку фахівців та професіоналів у галузі вирощування та перероблення продукції рослинництва. Актуальні вимоги виробництва, що пов'язані із питаннями технології зберігання та перероблення сільськогосподарської продукції вперше були вирішені у 1926 році відкриттям спеціалізованої кафедри. З часу створення напряму підготовки фахівців у галузі виробництва та технологій відбулись якісні зміни за сприяння С.С.Рубіна (1931 р.); М.Г.Панасюка (1970р.); В.В.Скрипника (1972р.); В.М. Найченка (1990р.). Пріоритетними напрямками підготовки фахівців були технології зберігання та перероблення плодів і овочів, технологія плодово-ягідного виноробства, проте у 2004 році на запит виробництва, утворений новий напрям підготовки, пов'язаний із поглибленим вивченням технології зберігання і переробки зерна. Вперше освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти (магістерського) рівня за спеціальністю 181 Харчові технології була розроблена у 2016 році із подальшими змінами у 2018 році. Глибока модернізація ОП відбулась у 2020-2021 навчальному році, що було зумовлено: виходом стандарту вищої освіти (https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf); рекомендаціями відділу моніторингу якості освіти Уманського НУС для відділів і підрозділів щодо врахування зауважень експертів та членів галузевих експертних рад(<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/ekspertizi/analiz-zauvazhen-ger-do-akreditacij-2019.pdf>), аналізу актуального ринку праці. У 2020 р. до складу робочої групи залучені представники здобувачів вищої освіти та роботодавці у відповідності до вимог положення Про порядок розробки та періодичного перегляду ОП Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitni-programi.zip>). Основних змін ОП зазнала у фокусі та особливостях, були переглянуті програмні результати навчання, компетентності, удосконалено логічно-структурну схему та узгоджено із потенційними роботодавцями освітні компоненти.

Актуальна нині ОПП містить загальну інформацію про заклад вищої освіти де відбувається її реалізація, передумови вступу, обсяг ОПП та термін навчання, відомості про придатність до подальшого працевлаштування, перелік програмних результатів навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, відомості про академічну мобільність, перелік компонент ОПП та їх логічна послідовність, форму атестації здобувачів вищої освіти.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2021 - 2022	14	14	0	0	0
2 курс	2020 - 2021	8	8	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 31045 Харчові технології 47636 Технології харчування 10108 Зберігання, консервування та переробка плодів і овочів
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, аніж 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 Харчові технології 2021.pdf</i>	15Rii7xrjIJufMB8GXcDTMaizzHFv44hT+A62vRSaMY=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план ДФН.pdf</i>	pbVcZoDrMVooBbRBKQIJyc5QThos+Im4et2ydtPw5W4= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Подільське зернопереробно підприємство.pdf</i>	5/7bcRj3zTXicADxCkcWovl83Dq3HCEpoYUHvdjfmue=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗІЯ Оптимус агро.pdf</i>	tAQUlGNfhUMldFiyпка34FgHg+lgXX+RduDJR9CrhXw= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Уманський елеватор.pdf</i>	i8FnlRcxcZWC286bmaoVL67kHM3HLcuIjOuvOCrYpPI= =

1. Проектування та цілі освітньої програми**Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?**

Цілі ОПП: підготовка професіоналів і управлінців із сформованими копетентностями в області харчових технологій для ефективного вирішення складних виробничих завдань за невизначеності умов; формувати ефективну стратегію розвитку харчових виробництв із врахуванням сучасних тенденцій аграрного бізнесу та вимог ринку.

Програма зосереджена на підготовці професіоналів у технологіях приймання, транспортування, зберігання та перероблення зерна злакових, олійних, бобових культур; раціонального використання продукції рослинництва з поглибленими знаннями і вміннями наукових досліджень (у тому числі із використанням інноваційних методів лабораторного дослідження та застосуванням статистичного аналізу та математичного моделювання й оптимізації виробничих процесів); вмінням формування стратегічного розвитку зернопереробних підприємств та оцінювання ризиків капіталовкладень.

Унікальність освітньої програми полягає в тому, що 1) основні компоненти ОПП корелюють із актуальними проблемами аграрного сектору України, зокрема зернопереробної галузі (елеваторно-складське господарство, борошномельна, круп'яна, комбікормова промисловість); 2) пріоритетні напрями досліджень здобувачів вищої освіти пов'язані із якістю, безпечністю та обґрунтуванням цільового призначення рослинної сировини; 3) поєднання теоретичних аспектів навчання (у тому числі за використанням інтерактивних методів навчання, спрямованих на інтенсифікацію набуття соціальних навичок) з практичною та науковою складовою у співпраці з провідними підприємствами галузі.

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 домінуючою науковою діяльності високорейтингового університету інноваційного типу:

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2020/other/strategiya-rozvitku-2020-2025.pdf>

Цілі освітньо-професійної програми (ОПП) 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 ОПП 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, побажання та пропозиції здобувачів вищої освіти та випускників освітньої програми акумулюються і обробляються Відділом моніторингу якості освіти (<https://mon.udau.edu.ua/>) шляхом проведення анонімного анкетування (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya.html>) і робочою групою освітньо-професійної програми (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/magistratura/robocha-grupa.html>).

Збір інформації стосовно інтересів та побажань здобувачів і випускників відбувається під час проведення виховних годин кураторами академічних груп. Результати опитувань Відділу моніторингу якості освіти та звітів робочої групи є основою під час періодичного перегляду ОП (протоколи засідання робочої групи №9 від 16 листопада 2020 р. і №10 від 20 листопада 2020р.). Також студенти входять до складу робочої групи (студентка 41-тз групи Яковичина Альона) та мають змогу висловлювати свою думку стосовно цілей, переліку та змісту ОК і ПРН. На інженерно-технологічному факультеті активно працює рада студентського самоврядування до складу якої входять представники сектору забезпечення якості освіти (Бугера Олена, Грабова Діана).

Аналізуючи побажання здобувачів ОП набула таких змін: оновлено методи навчання (інтегровані інтерактивні методи); залучення до проведення тренінгів, семінарів, лекцій, практичних занять представників із виробництва; переформатування наукової практики у практичну підготовку на провідних підприємствах зернопереробної промисловості (протокол № 10 від 20 листопада 2020 р).

- роботодавці

На етапі розробки та оновлення ОПП робоча група враховувала побажання і відгуки представників компаній, які займаються зберіганням зернових, виробництвом олії, борошна, комбікормів (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/navchannya/dogovori.html>).

До складу робочої групи залучено представника відділу із підбору персоналу компанії Савенко Ірину Василівну (протокол засідання робочої групи №5 від 21 жовтня 2020р).

Побажання та пропозиції роботодавців акумулює та проводить їх статистичне опрацювання із розробленням відповідних рекомендацій відділ моніторингу якості освіти Уманського НУС (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-robotodavciv.html>), відділ професійно-кар'єрної орієнтації (<https://work.udau.edu.ua/>), робоча група.

Побажання роботодавців стосовно питань якості та безпечності сільськогосподарської продукції, формування цільового призначення сільськогосподарської продукції, розроблення енергоефективних та ресурсощадних технологій перероблення сільськогосподарської продукції корелюють із тематикою кваліфікаційних робіт (<https://mon.udau.edu.ua/ua/diplomi.html>). Науково-дослідницьку практику трансформовано у науково-виробничу із введенням основного освітнього компоненту науково-дослідницький практикум (протокол засідання робочої групи № 7 від 5 листопада 2020 р).

Під час щорічного проведення «Ярмарок вакансій» <https://work.udau.edu.ua/ua/novini/yarmarok-vakansij-2020.html> проводиться анкетування потенційних роботодавців, щоб дізнатись їх думку і в подальшому враховувати пропозиції.

- академічна спільнота

Спілкування із академічною спільнотою відбувається як в межах університету (міжкафедральні семінари, засідання вченої ради) так і за його межами в Україні та країнах Європейського союзу, що формує загальне уявлення про тенденції розвитку освітнього процесу та покращення якості освітніх послуг.

Цілі та програмні результати навчання, що передбачені ОП обговорювали під час проведення Всеукраїнської інтернет конференції «Інноваційні зернопродукти і технології» (19 лютого 2021 р.) методом анкетування.

Учасниками відзначено, що програмні результати ОП у достатній мірі формують сучасного професіонала зі спеціальності харчові технології.

До складу робочої групи залучені НПП, які проходили закордонне стажування і аналізували тенденції розвитку аналогічних програм країн ЄС. Досвід іноземних програм підготовки магістрів враховано під час формування цілей освітньої програми (протокол № 6 від 28 жовтня 2020 р).

Під час формування цілей та програмних результатів навчання враховано рекомендації відділу Моніторингу якості освіти Уманського НУС, щодо результатів анкетування науково-педагогічних працівників та удосконалення освітнього процесу (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannyu.html>). Побажання учасників освітнього процесу є предметом для розгляду на засіданнях робочої групи (протокол №10 від 20 листопада 2020 р).

- інші стейкхолдери

Розробка та перегляд освітньої програми відбувалися й за участі випускників суміжних освітніх програм та на основі рекомендацій відділу моніторингу якості освіти утворених на основі аналізу результатів анкетування вступників (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannyu/anketuvannya-vstupnikiv-2020-2021-n.r.html>).

Найбільш актуальними для абітурієнтів критеріями вибору навчання саме в Уманському НУС є можливість отримання якісної освіти (61,4 %) опитаних. Тому питання якості освітніх послуг та конкурентоспроможність

випускника, який здобув вищої освіти за ОП визнано першочерговим завданням під час її модернізації. З метою оптимізації збору та аналізу інформації робочою групою ініційовано систему моніторингу якості компонентів ОП. Важливе значення в контексті залучення абітурієнтів відіграє позиція їх батьків та родичів. Традиційно більшість абітурієнтів мають зв'язки із випускниками минулих років, про що зазначено у звіті анкетування батьків абітурієнтів (<https://mon.udau.edu.ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannyu/anketuvannya-batkiv-abiturientiv-2020-2021-n.r.html>). За результатами опитування батьків головним критерієм вибору університету є гарні відгуки знайомих, або особистий досвід (73,5 %) та регіональний аспект (65,3 %). Тому під час модернізації ОП був врахований потенціал зернопереробної галузі Черкаської та суміжних областей.

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

Нині відбувається істотне збільшення валового збору с.-г. продукції, зокрема зернових, бобових та олійних культур (валовий збір зерна із 1991р. збільшився у два рази). Такі результати є наслідком використання нових продуктивних сортів та лій. Наявність на ринку значної кількості сировини, що істотно відрізняється за технологічними властивостями вимагає науково-обґрунтованого підходу щодо технологій її переробки та раціонального використання. Представники виробництва зацікавлені в результатах відповідних досліджень та потенційних працівниках, які володіють навиками ефективного вирішення складних виробничих завдань в області харчових технологій.

Під час формування програмних результатів, мети та цілей освітньої програми враховано прогноз ринку праці до 2030 року (https://www.cedefop.europa.eu/files/3077_en.pdf), зокрема враховано потреба глибокої інтеграції соціальних навичок (навчання, управління, автономія і робота в команді).

Наведені в освітній програмі цілі та програмні результати навчання відповідають тенденціям розвитку спеціальності та ринку праці, за рахунок формування професіоналів здатних до впровадження новітніх технологій в галузі зберігання та переробки зерна; підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості; управління якістю та безпечністю продукції рослинного походження, що повною мірою відповідає запитам роботодавців.

Цілі та програмні результати ОП Харчові технології відображають тенденції розвитку сучасного ринку праці Черкаської області та в цілому в Україні.

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

ОП спрямована на підготовку професіоналів в галузі технологій переробки сільськогосподарської продукції, що зумовлено зростанням виробництва сировини та попит на продукти та послуги відповідних підприємств. За даними департаменту агропромислового розвитку Черкаської ОДА у харчовій промисловості за січень-вересень 2020 року зросло виробництво зерна зернових та продуктів його перероблення порівняно із аналогічним періодом 2019 р. на 60,6 % (<http://arkck.gov.ua/?page=posts&category=42>). Крім цього значна частка діючих зернопереробних підприємств вимагає реорганізації, перепрофілювання або модернізації виробництва.

Формування цілей та програмних результатів ОП корелює із стратегією розвитку Черкаської області (операційна ціль С1.1) на 2021-2027 рр. (<https://strategy2027-ck.gov.ua/wp-content/uploads/2021/01/Strategiya-rozvytku-SHerkaskoyi-oblasti-2021-2027.pdf>)

Галузь традиційно займає провідну роль в економіці області. У харчовій промисловості області функціонують понад 90 суб'єктів господарювання найбільшими з них є: ТОВ «Комбінат хлібопродуктів «Талне», ПрАТ «Черкаський комбінат хлібопродуктів», ТОВ «Альтера Ацтека Мілінг Україна», ТОВ «Агросвіт», ТОВ «Красногірський олійний завод», тощо.

Потенційними роботодавцями для випускників програми є: ТОВ СП НІБУЛОН, Кернел, Миронівський хлібопродукт. Крім цього випускники, які отримали вищу освіти за ОПП ефективно здійснюють власну підприємницьку діяльність, як на території Черкаської області так і за її межами.

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

Під час формування цілей та програмних результатів навчання враховані досвід вітчизняних програм підготовки фахівців спеціальності 181 «Харчові технології», зокрема Вінницького національного аграрного університету (<https://vsau.org/abiturientam/katalogi-osvitno-profesijnix-program>); Національного університету біоресурсів і природокористання (<https://nubip.edu.ua/node/91700>); Національного університету харчових технологій (<https://nuft.edu.ua/studentu/osvtno-profesjn-programi/osvtno-profesjn-programi-magstri/>); Дніпровського аграрно-економічного університету (https://www.dsau.dp.ua/ua/page/181_harchovi_tehnologii.html), Сумського національного аграрного університету (<https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/osviti-programi/fakultet-harchovix-texnologij/>). Робоча група брала до уваги формування структурно-логічних схем, послідовності викладання дисциплін, принципу формування вибірових компонент.

Під час формування ОП враховано досвід вузів-партнерів (<https://foreign.udau.edu.ua/ua/erazmus/vuzi-partneri.html>), а до розроблення ОП були залучені НПП, які проходили стажування у навчальних закладах ЄС (Костецька К.В., Євчук Я.В. – члени робочої групи).

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

ОП Харчові технології дозволяє досягти результатів навчання, визначеними стандартом вищої освіти для другого рівня вищої освіти (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha>-

osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf), затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. №1295 через реалізацію загальних і фахових компетентностей та програмних результатів навчання в межах освітніх компонент нормативної й вибіркової складових навчального плану підготовки фахівців.

Результати навчання формуються у вигляді знань, навичок, вмінь та компетентностей, що набуваються під час освоєння обов'язкових компонентів ОП Харчові технології та поглиблюються вибілковими компонентами. Під час навчання практикується використання як традиційних (лекція, практичне або лабораторне заняття) так й інтерактивних методів навчання (кейс метод, аналіз проблемних ситуацій, публічні виступи, метод проєктів, робота в малих групах тощо), що в комплексі гарантують набуття зазначених програмних результатів. Підсумування рівня знань відбувається виставленням залікових та екзаменаційних оцінок. Під час проведення проміжного оцінювання передбачені бали за активність під час обговорення дискусійних питань або прояв лідерських якостей, що стимулює досягнення програмних результатів із ознаками соціальних навичок (ПРН1; ПРН6; ПРН7; ПРН10; ПРН11). Закріплення теоретичного матеріалу та практичних навичок здійснюється під час виконання курсової роботи (ОК 6) та науково-дослідницького практикуму (ОК7).

До викладання дисциплін залучені доктори наук, доценти кафедри технології зберігання і переробки зерна. Практикується проведення лекції із запрошеними практиками галузі перероблення зерна. Матеріально-технічна база випускової кафедри повною мірою відповідає потребам ОК у досягненні зазначених в ОП програмних результатів навчання (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/materialno-tehnichna-baza.html>). Під час впровадження карантинних обмежень досягнення програмних результатів забезпечується функціонуванням платформ дистанційного навчання MOODLE та ZOOM.

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?

Стандарт наявний (https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf)

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)?

63

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

27

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» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Основні компоненти ОП та навчальний план підготовки відповідають професійній діяльності та об'єктам вивчення майбутнього випускника. Об'єктами вивчення під час реалізації ОП – технологічні процеси, які мають місце під час приймання, транспортування, зберігання зерна; круп'яні продукти та харчові концентрати, борошно, комбікорми, зернові продукти дієтичного харчування, вироблені у тому числі за використання нетрадиційної та малопоширеної сировини. Об'єктам вивчення відповідають: ОК6; ОК7; ОК8; ОК9; ОК11, які передбачають вивчення інноваційних технологій та енергоефективного устаткування із акцентуванням на технологічні процеси зернопереробних виробництв; планування та проведення лабораторних досліджень, пов'язаних із фундаментальними процесами протікання масо обмінних процесів, визначення технічних показників перероблення зернових; менеджмент якості та безпечності продуктів перероблення зерна (у тому числі малопоширених культур та нетрадиційної сировини); прогнозування ефективності технологій перероблення зерна; наукова оцінка ризиків перероблення зерна. Теоретичний зміст ОП відповідає предметній області спеціальності та полягає у наданні знань та формування компетентностей, що пов'язані із науковими концепціями раціонального використання сировини (ОК9); основних принципів введення наукових досліджень технологічних процесів перероблення зерна (ОК4; ОК7) у тому числі за використання новітнього лабораторного устаткування; методів математичного моделювання та оптимізації технологічних процесів (ОК5) у тому числі за використання інноваційного програмного забезпечення; набуття глибокого розуміння явищ та процесів, що відбуваються у харчових технологіях із поглибленим акцентом на процеси перероблення зерна (ОК6; ОК8).

Засвоєння методів, методик і вивчення технологій, визначених у предметній області стандартом вищої освіти спеціальності «Харчові технології» забезпечується такими обов'язковими компонентами ОПП: Методики

забезпечення якості та безпечності харчових продуктів – ОК8; ОК10. Методи планування і проведення експериментальних досліджень (ОК4; ОК5; ОК7; ОК11). Обробки результатів досліджень у тому числі за використання автоматизації обчислень (ОК4; ОК5; ОК7). Технологій харчових виробництв (ОК6). Застосування інформаційних та комп'ютерних технологій (ОК2; ОК7; ОК10; ОК11).

Зміст ОПП має чітку структуру, а освітні компоненти, включені до неї, логічно взаємопов'язані. Програмні результати навчання, які корелюють із загальними компетентностями, передбачені стандартом вищої освіти, досягаються вивченням обов'язковими дисциплінами гуманітарного циклу (ОК1; ОК2).

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії регулюється нормативними документами університету:

Положеннями про вибіркові дисципліни в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/vibirkovi.pdf>; нова редакція від 02.09.2021 р. -

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini-v-umanskomu-nus.pdf>), Положенням про індивідуальний навчальний план

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

з урахуванням індивідуальних здібностей, мотивації до навчання, особистих інтересів здобувачів. Формування індивідуального плану здійснюється на підставі робочого навчального плану ОП з метою індивідуалізації навчального процесу на основі структурно-логічної схеми підготовки.

Інформація про можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії доводиться до відома здобувачів деканом факультету, кураторами академічних груп на початку першого семестру навчання.

Результати анонімних опитувань здобувачів Відділом моніторингу якості освіти

(<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zvo-mag-181-harchovi-tehnologii-op-tehnologiiharchuvannya.pdf>) та робочої групи (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/magistratura/robocha-grupa.html>) свідчать

про задоволеність можливостями формування індивідуальної освітньої траєкторії. З 2 вересня 2021 року в університеті впроваджено електронну систему вибору вибірових дисциплін.

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

Роз'яснювальна робота відбувається під час виховних годин, де здобувачам доводять до відома програмні результати навчання за освітньою програмою та особливості майбутньої професії. На основі цих відомостей здобувачі визначаються з направленістю вибірових дисциплін та формують їх перелік. Позитивною практикою є залучення фахівців із виробництва під час проведення кураторських годин, які сприяють формуванню індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів у їх виборі елективних дисциплін.

З 2 вересня 2021-2022 навчального року вибір дисциплін відбувається виключно дистанційно через електронний кабінет здобувача в системі АСУ Уманського НУС та регламентується положенням

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini-v-umanskomu-nus.pdf>).

Після ознайомлення з Каталогом(<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>): у осінньому семестрі до 20 вересня студенти першого курсу обирають вибіркові дисципліни, що будуть викладатися у поточному навчальному році; у весняному семестрі з 1 березня по 1 квітня студенти усіх курсів обирають вибіркові дисципліни, що будуть викладатися наступного навчального року. Вибір дисциплін відбувається через електронний кабінет здобувача в системі АСУ (<http://mkr.udau.edu.ua/>). Конкретна кількість дисциплін, що можуть обиратися з Каталогу визначається в освітній програмі та навчальному плані й повідомляється здобувачам заздалегідь.

Для забезпечення можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії, здобувач обирає дисципліни з двох груп: 1 - фахові дисципліни, які пропонуються для конкретної освітньої програми та освітнього рівня; 2 - загальноуніверситетські дисципліни.

Оновлення переліку вибірових дисциплін (за потреби) в Університеті здійснюється до початку нового 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>.

Студенти, які обрали навчальні дисципліни за старою редакцією Положення

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/vibirkovi.pdf>), мають право залишити результати свого вибору без змін.

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 вищої освіти здійснюється відповідно до положень Про організацію проведення практичної підготовки студентів Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoyi-pidgotovki.pdf>) та положенням Про організацію проведення практики та стажування студентів Уманського НУС за кордоном

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/Polozhennya-pro-organizaciyu-provedennya-praktiki-ta-stazhuvannya.pdf>) на першому році навчання. Загальна тривалість практичної підготовки становить 6 тижнів. На вимогу роботодавців робочою групою впроваджено практичну підготовку магістрів на

привідних підприємствах харчової промисловості (протокол №7 від 5 листопада 2020 р).

Пріоритетними базами для проходження практики магістрів є: провідні філії ТОВ СП НІБУЛОН. За бажанням здобувачі мають можливість проходження практики й на інших підприємствах галузі (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/navchannya/perelik-praktik.html>). Для цього необхідним є узгодження місця проходження практичної підготовки із керівником практики від університету та керівником практики від виробництва. Студенти можуть самостійно за погодженням з керівництвом Університету обирати для себе базу практики та пропонувати її для проходження (за умови забезпечення цією базою виконання програми практики та укладання договору).
Зміст практик магістра визначаються випусковою кафедрою з урахуванням напряму дослідження та безпосередніми завданнями кафедри.

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

За результатами опитування потенційних роботодавців, проведеного робочою групою (https://drive.google.com/open?id=1Vh8xTK79ffRBKtjZS2_yYAAUxpZX5), встановлено, що соціальні навички є важливою ознакою сучасного професіонала галузі. Тому рішенням робочої групи (протокол 19 від 2 червня 2021 р) впроваджено у навчальний процес рекомендовані методи навчання і контролю (<https://drive.google.com/file/d/1GzEYm7HF3zwI47-E2k78Gpcv5J4CIIY/view?usp=sharing>), метою яких є підвищення рівня набуття соціальних навичок.

ОП містить освітні компоненти, засвоєння яких сприяє набуттю соціальних навичок, що досягається за використання інтерактивних методів навчання та контролю. Здатність працювати автономно та вирішувати складні предметні завдання досягається під час вивчення ОК3 і ОК4. Здатність доносити неоднозначно власні висновки та аргументувати їх досягається під час виконання колективних завдань в малих групах, відкритому захисті та обговорення результатів виконання індивідуальних або групових завдань, мотивування шляхом безпосереднього оцінювання активність під час обговорення проблемних питань предметного характеру у тому числі із залученими фахівцями із виробництва, що передбачено ОК4; ОК5; ОК6; ОК8; ОК9; ОК10; ОК 11.
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 урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт вищої освіти України другого рівня освіти ступеня вищої освіти – магістр, галузі знань виробництво та технології, спеціальності Харчові технології – відсутній. Професійна кваліфікація не надається.

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/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.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 (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-unus-2020.pdf>) та результатів внутрішнього моніторингу рівня навантаження робочою групою (https://drive.google.com/open?id=1obzWrDN35g7IuBbygbBQFeS_2gV9cR4q).
Університет оцінює фактичне навантаження здобувачів через опитування (<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=x4A2fJgrvOmkj59TiiIN-cxXcwS84f9Eva-oD7SY7SZUOvAwNfc2SE9CREpPUIQ4SktZWFA1OEdHVC4u>), 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.
На підставі отриманих результатів анкетування, рекомендацій робочої групи, 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

Освітня програма не передбачає підготовку за дуальною формою освіти, проте нині підтверджені наміри університету та ТОВ СП НІБУЛОН на підготовку фахівців за такою формою освіти (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/dualna-osvita.html>).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та

вимоги до вступників ОП

Правила прийому на навчання та вимоги до вступників освітньої програми прописані в Правилах прийому на навчання до Уманського національного університету садівництва (<https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2021/dok/pravila-prijomu-unus-2021.pdf>) та розміщені у вкладці Приймальної комісії Уманського НУС (<https://admission.udau.edu.ua/ua/prijmalna-komisija.html>).

Загальні правила та норми вступних випробувань прописані в «Положенні про організацію та проведення вступних випробувань в Уманському національному університеті садівництва» (<https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2021/dok/polozhennya-pro-organizaciju-ta-provedennya-vstupnih-viprobuvan.pdf>).

Програми вступних випробувань для здобуття ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності 181 – Харчові технології:

Фахове вступне випробування (https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2021/programi/magistri/181_harchovi_tehnologii_magistr.pdf)

ЄВІ з іноземних мов (<https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2021/programi/ispiti/mon-vid-28032019-411.pdf>)

Додаткове фахове випробування (https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2021/programi/123/181_harchovi_tehnologii_bakalavr.pdf)

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

Вступ на навчання за освітньою програмою «Харчові технології» здійснюється відповідно до Правил Прийому та регламентується Положенням про організацію та проведення вступних випробувань в Уманському національному університеті садівництва та Положенням про приймальну комісію. У 2021 році конкурсний відбір для здобуття ступеня магістра зі спеціальності 181–Харчові технології здійснювався за результатами єдиного вступного випробування з іноземної мови та вступного випробування.

Екзаменаційні матеріали – програми вступних випробувань, екзаменаційні білети, критерії оцінювання, комплектуються щорічно та затверджуються приймальною комісією не пізніше ніж за три місяці до початку прийому документів для вступу. Екзаменаційні матеріали формуються провідними фахівцями випускових кафедр із врахуванням актуальних питань харчових технологій.

Для конкурсного відбору здобувачів зараховуються: 1) результати єдиного вступного іспиту з іноземної мови; 2) результати фахового вступного випробування. Особи, які здобули ступінь (освітньо-кваліфікаційний рівень) вищої освіти з іншої спеціальності (напрямом підготовки) складають додатковий фаховий іспит з низки питань, що дозволяють визначити рівень знань вступника з ключових аспектів харчової промисловості.

Програми фахових та додаткових вступних іспитів розміщені на порталі приймальної комісії Уманського НУС (<https://admission.udau.edu.ua/ua/dokumenti/programi-vstupnih-viprobuvan1.html>).

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

Регулювання 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/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf> ,

«Положення про порядок 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 здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників Уманського НУС» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/akademichna-mobilnist.pdf>).

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

Перезарахування результатів навчання з навчальних дисциплін проводиться на підставі порівняння навчальних програм відповідної спеціальності та Академічної довідки, що надає Учасник.

Університет визнає еквівалентними та перезараховує результати навчання студента у вищому навчальному закладі-партнері, з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ECTS або з використанням системи оцінювання, прийнятої у країні вищого навчального закладу-партнера, якщо в ній не передбачено застосування ECTS.

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

Подібні практики за ОП «Харчові технології» 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, регулюється «Положенням про порядок визнання в Уманському національному університеті садівництва результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, схваленим Вченою радою Уманського НУС (протокол №2 від 03 жовтня 2019., зі змінами та доповненням від 08 жовтня 2020 р., протокол № 1), введенням в дію наказом ректора від 08.10.2020 р., №01-05/168

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-viznannya-rezultativ-neformalnoi-osviti-08-10-2020.pdf>). В Уманському НУС, згідно з положенням, визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітніх програм, оскільки вибірково

компоненти здобувач вищої освіти може обирати самостійно з широкого переліку. Університет визнає результати навчання у неформальній освіті в обсязі не більше 10 % від загального обсягу по конкретній освітній програмі. Здобувач вищої освіти звертається до декана факультету з проханням про визнання результатів навчання у неформальній освіті. До заяви можуть додаватися будь-які документи (сертифікати, свідоцтва, тощо), які підтверджують ті вміння, які здобувач отримав під час навчання. Рішення про визнання результатів навчання у неформальній освіті приймає предметна комісія, яка проводить оцінювання знань здобувача. У разі негативного висновку предметної комісії щодо визнання результатів навчання здобувач має право звернутися з апеляцією до ректора Університету.

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

Практика застосування визнання результатів навчання отриманих у неформальній освіті за освітньою програмою «Харчові технології» другого (магістерського) рівня – відсутня.

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

Освітній процес регламентується Положенням (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>). Форми та методи навчання і викладання обираються науково-педагогічними працівниками індивідуально, відповідно до змісту освітнього компоненту, проте відповідно до результатів анкетування роботодавців (https://drive.google.com/file/d/1Vh8xTK79ffRBKtfijZS2_yIYAAUxpZX5/view?usp=sharing), робочою групою (протокол №15 від 7 квітня 2021 р.) розроблені рекомендації (<https://drive.google.com/file/d/1GzEYm7HF3zwI47-E2k78Grcv5J4CPIY/view?usp=sharing>) щодо інтеграції в навчальний процес інтерактивних методів навчання для інтенсифікації набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок, передбачених програмними результатами навчання.

Під час проходження дистанційного навчання в умовах карантину застосовували платформу дистанційного навчання MOODLE (<https://moodle.udau.edu.ua/?lang=uk>) відповідно до Положення (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-organizaciyu-potochnogo-semestrovogo-kontrolyu-ta-provedennya-atestacii-zdobuvachiv-osviti-iz-zastosuvannyam-distancijnih-tehnologij.pdf>), що дозволило в достатній мірі досягнення здобувачами передбачених програмних результатів. За результатами опитування, більшість здобувачів (83,8%) високо оцінили якість дистанційного навчання (https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyyu-zdobuvachiv-shhodo-distancijnogo-navchannya_2021.pdf).

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

Система внутрішнього забезпечення якості освіти університету побудована на студентоцентрованому підході з урахуванням принципів академічної доброчесності, толерантності, демократизації, гуманності, практичності, неперервності, варіативності, адаптивності, оптимальності та прозорості, що гарантовано нормативною базою (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>).

Здобувачі вищої освіти, мають повну можливість долучатися до освітнього процесу шляхом внесення пропозицій науково-педагогічним працівникам і раді студентського самоврядування, передбачена можливість вибору тематики курсових проєктів і випускної кваліфікаційної роботи. Відділом моніторингу якості освіти щорічно проводиться опитування здобувачів вищої освіти (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>) з питань внутрішнього забезпечення якості освіти, формуються пропозиції щодо удосконалення освітніх програм (<https://mon.udau.edu.ua/ua/akreditacijni-ekspertizi-osvitnih-program/rekomendacii-z-udoskonallennya-osvitnih-program.html>), якості викладання освітніх компонентів, удосконалення навчальних ресурсів (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannyyu.html>). Позитивна оцінка надана здобувачами під час загально університетського анкетування (https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyyu-osicnyuvannya-yakosti-vikladanna-disciplin_2021.pdf) та результати внутрішнього анкетування враховані під час удосконалення ОП(протокол №10 від 20 листопада 2020 р).

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

Науково-педагогічні працівники мають можливість вільно обирати методи навчання та викладання освітніх компонентів, передбачених освітньою програмою, опираючись на принципи взаємоповаги, індивідуального підходу, відкритого діалогу між викладачем і студентом, свободи слова, творчого потенціалу кожного здобувача вищої освіти. Академічна свобода науково-педагогічних працівників Уманського НУС чітко регламентується Кодексом академічної доброчесності УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>) та обмежена лише нормами статуту та правилами внутрішнього розпорядку.

Прикладом академічної свободи є можливість науково-педагогічних працівників проявляти творчий підхід до розроблення робочих програм та силабусів, вибір способів проведення аудиторних занять, форм контролю знань здобувачів вищої освіти.

Академічна свобода здобувачів вищої освіти побудована на виборі освітніх компонентів у межах, передбачених освітньою програмою, <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>).

За погодженням керівництва ЗВО, здобувачі вищої освіти мають можливість обирати для себе бази проходження практики та тему підсумкової кваліфікаційної роботи в межах тематики наукових досліджень кафедри.

Інтереси здобувачів освіти реалізуються через органи студентського самоврядування, залученням до складу Вчених рад факультету, університету та робочої групи.

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 *

ОП містить інформацію про ОК, їх логічно-структурну схему та очікувані результати навчання. Деталізовані цілі, зміст та результати навчання ОК представлені у силабусах. Інформація про ОП та силабуси ОК розміщені на порталі інформаційних пакетів ЕКТС (<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/op-harchovi-tehnologii-magistr.html>). Проєкти ОП розміщені на сторінці відділу моніторингу якості освіти для можливості її обговорення зацікавленими учасниками (<https://mon.udau.edu.ua/ua/proekti-osvitnih-program/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/op-magistr4.html>).

Інформація про вибіркові компоненти доступна у формі каталогу елективних дисциплін (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>).

Інформування про основні нормативні положення, права та обов'язки здобувачів, місце розташування інформаційних ресурсів відбувається кураторами на перших кураторських годинах. До проведення кураторських годин можуть бути залучені гарант ОП або члени робочої групи для роз'яснення або уточнення інформації.

Інформація щодо окремих освітніх компонентів надається здобувачам на першому лекційному занятті викладачем освітнього компоненту. Відповідна інформація відображена у методичній документації на відповідній кафедрі де здійснюється підготовка фахівців. Інформація про освітні компоненти також розміщена на платформі MOODLE (<https://moodle.udau.edu.ua/?lang=uk>) та репозитарію (<http://lib.udau.edu.ua/>).

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

Поєднання навчання і досліджень під час провадження освітньої програми відбувається шляхом інтеграції дослідницької роботи в основні компоненти ОП (науково-дослідницький практикум, методологія харчової науки). Навчальним планом передбачено час на виконання наукової роботи, яка відображається в кваліфікаційній роботі. У співпраці із керівником кваліфікаційної роботи, який призначається на початку другого семестру навчання, проводяться предметні дослідження відповідно до затвердженої тематики. За бажанням здобувача, з керівником узгоджується індивідуальний графік виконання наукової роботи, у тому числі у вільний час. Апробація результатів досліджень здійснюється на засіданнях (круглих столах) наукового гуртка кафедри технології зберігання і переробки зерна (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-gurtki1.html>) та наукових конференціях, заходах, які мають місце як в університеті, так і за його межами. За бажанням, здобувачі можуть підвищити науковий рівень шляхом отримання патентів на корисну модель, публікацій у фахових виданнях тощо. Науково-педагогічні працівники (НПП), які є керівниками проєктів вмотивовані до глибокої інтеграції здобувачів вищої освіти у наукову роботу, а отримані результати входять до загального навантаження НПП (<https://drive.google.com/file/d/1vkfd6H4-DyOliHv3-Ri7oRXNSnmt7bd7/view?usp=sharing>).

Також, здобувачі вищої освіти залучені до виконання наукових тем, що фінансуються за кошти державного бюджету або на основі господарчих договорів, укладених між Уманським НУС та провідними підприємствами зернопереробної галузі: «Розробка та впровадження у виробництво інноваційних продуктів із зерна пшениці спельти» (№ ДР 0117U000493); «Розробка інноваційних і конкурентоспроможних технологій післязбиральної обробки, зберігання і переробки зерна та насіння залежно від умов вирощування і технологій виробництва» (№ ДР 0116U003208); «Вивчення технологічних властивостей зерна круп'яних культур» (договір №5/16 від 20.05.2016 р.); вивчення та пропозиції по технічному переоснащенню діючого елеваторного комплексу (договір №9/17 від 10.05.2017 р.) і розробка пропозицій стосовно технічного переоснащення технологічної лінії виробництва комбікормів (договір №4/18 від 16.03.2018 р.).

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

Оновлення змісту ОК врегульовано положенням про методичне забезпечення (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-metodichne-zabezpechennya-vid-08-10-2020.pdf>). Моніторинг та координація забезпечення якості навчально-методичного забезпечення ОП є обов'язком гаранта (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-garanta.pdf>). Моніторинг актуального стану галузі науково-педагогічними працівниками відбувається під час робочих візитів на підприємства, спілкування із представниками виробництва під час проходження курсів підвищення кваліфікації на базі кафедри технології зберігання і переробки зерна Уманського НУС, гостьових лекцій представників роботодавців та професіоналів галузі. Акумулюючи отриману інформацію від представників виробництва, НПП корегують зміст ОК, впроваджують нові теми. Також, моніторинг актуального стану галузі відбувається шляхом анкетування представників виробництва робочою групою та внесення пропозицій щодо удосконалення ОК.

Під час перегляду ОП у 2020 році були внесені корективи у зміст ОК. На вимогу виробництва включено до переліку ОК "Наукові основи раціонального використання сировини". Дисципліну Інноваційні технології харчових

виробництво наведено у такій редакції: Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв. Дисципліну Управління якістю продукції харчових виробництв наведено у такій редакції: Управління якістю та безпечністю продукції харчових виробництв. Дисципліну оптимізація техніко-технологічних об'єктів викладено у такій редакції: Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів (протокол №7 від 5 листопада 2020 р). Пропозиції члена робочої групи Савенко І.В. враховано під час перегляду ОК6, зокрема змінено завдання на курсове проектування. Оновлений проект вирішує складні виробничі завдання, що пов'язані оптимізацією процесів харчових виробництв. Під час перегляду змісту ОК8 інтегровано роботу із формування якості та безпечності продукту в умовах діючого виробництва. Вирішення завдання з ознаками НАССР інтегровано в ОК10. На запит виробництва у 2021 році НПП кафедри технології зберігання і переробки зерна, випущено навчальний посібник, частини якого інтегровано до ОК6 і ОК8. Якість виконання НПП обов'язків щодо методичного забезпечення дисциплін враховується під час продовження контракту, розподілу за викладачами обов'язкових компонентів ОП, що має мотиваційну дію.

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

В Уманському національному університеті садівництва успішно функціонує Центр Міжнародної освіти та співпраці (<https://foreign.udau.edu.ua>). Як один із провідних закладів вищої освіти, університет бере участь у понад 10 Міжнародних та навчально-наукових проектах, таких як: TEMPUS, SUAFRI-EPC, GUMLog, CRDF Global США, up_Running, National Scholarship Programme of the Slovak Republic та ін. (<https://science.udau.edu.ua/ua/novuy-resurs5.html>). Так, викладачі кафедри технології зберігання і переробки зерна Костецька К.В., Дрозд О.О., Євчук Я.В., пройшли науково-педагогічне стажування у Вроцлавському природничому університеті (Польща) (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/novini/naukovo-pedagogichne-stazhuvannya-za-kordonom1.html>). Також, викладачі кафедри періодично беруть участь в міжнародних конференціях (Польща, Словаччина, Бельгія, Франція, Німеччина, Болгарія, Угорщина, Австрія, Швеція, Іспанія, Португалія). Досвід та результати даних заходів враховуються викладачами при читанні дисциплін. Науково-педагогічні працівники та здобувачі вищої освіти мають можливість безкоштовного доступу до наукометричних баз Scopus та Web of Science, а також до загальнодоступних баз даних ResearchGate, Publons, GoogleScholar та мають можливість участі у програмах Міжнародної академічної мобільності ERASMUS+ <https://foreign.udau.edu.ua/ua/erasmus.html>. Інтернаціоналізація діяльності Уманського НУС чітко задекларована в стратегії розвитку університету, та нормативних документах.

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?

Освітній процес Уманського НУС містить ряд контрольних заходів: вхідний контроль, самоконтроль, поточний контроль, підсумковий модульний контроль, підсумковий семестровий контроль (залік або екзамен), атестацію здобувачів вищої освіти та контроль залишкових знань (ректорський контроль), які визначено «Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС»

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>) та

«Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС»

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti-2020-08-10-2020.pdf>).

За результатами вхідного оцінювання розробляються заходи з надання індивідуальної допомоги студентам, коригування навчального процесу. Основна мета поточного оцінювання – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами у процесі навчання. Інформація, одержана при поточному оцінюванні, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, так і студентами – для планування самостійної роботи. Підсумковий модульний контроль може проводитися у формі контрольної роботи, тестування, виконання розрахункового або розрахунково-графічного завдання, курсової роботи. Модульний контроль є необхідним елементом модульно-рейтингової технології навчального процесу. Атестація здобувачів вищої освіти проводиться один раз за навчальний семестр. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання на певному освітньому рівні. Підсумковий семестровий контроль з певної дисципліни проводиться у формах семестрового екзамену або заліку з конкретної навчальної дисципліни в терміни, встановлені робочим навчальним планом, індивідуальним навчальним планом студента.

Ректорський контроль якості підготовки здобувачів вищої освіти з дисциплін є контролем стійкості знань, умінь та навичок і проводиться з дисциплін, які були вивчені в попередньому семестрі за навчальною програмою для перевірки залишкових знань здобувачів вищої освіти. Результати підсумкового контролю обговорюють на засіданні вченої ради факультету та на кафедрах, які задіяні у реалізації ОП.

Важливим питанням є оцінювання рівня набуття соціальних навичок, які корелюють із програмними результатами навчання, що обговорювалось на засіданні робочої групи (протокол № 15 від 7 квітня 2021 р). Робочою групою рекомендовано (протокол №19 від 2 червня 2021 р) оцінювати активність та прояв лідерських якостей здобувачів під час семінарських, лабораторних/практичних занять (у тому числі під час виконання кейс-методів, вирішенні проблемних ситуацій, тощо).

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти забезпечується шляхом відображення відповідної інформації в силабусі (робочій програмі) навчальної дисципліни, які розміщені на сайті (<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/op-harchovi-tehnologii-magistr.html>) кафедри (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/magistratura.html>). У силабусі (робочій програмі) чітко вказується перелік видів навчальної, самостійної роботи, індивідуальних завдань, які зобов'язаний виконати студент, наводяться критерії їх оцінювання, а також розподіл вагових коефіцієнтів оцінювання окремих компонентів.

У силабусі (робочій програмі) з навчальної дисципліни чітко описані методи і критерії оцінювання, наведений розподіл балів за змістовними модулями, а також вказані максимальні бали з кожного контрольного заходу з урахуванням їх важливості та трудомісткості.

Система контрольних заходів передбачає кількісні та якісні критерії оцінювання. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів за кількісними критеріями здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано); 100-бальною шкалою та шкалою ECTS.

Обізнаність студентів щодо форм контролю, порядку і критеріїв оцінювання перевіряється шляхом анкетування відділом моніторингу якості освіти (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannyu.html>).

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

На початку вивчення кожної дисципліни викладач надає студентам інформацію щодо форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання. Відповідно до графіка освітнього процесу за вибраною ОП встановлюються терміни проведення теоретичного та практичного навчання, підсумкового контролю та атестації здобувачів вищої освіти. Графік навчального процесу, що розробляється деканатом, з метою забезпечення до нього відкритого доступу, розміщується на інформаційних стендах та сайті університету. В загальному доступі інформація про перелік обов'язкових дисциплін, їх послідовність вивчення, об'єм та форми контрольних заходів (<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/op-harchovi-tehnologii-magistr.html>). Кожен рік здобувач освіти під керівництвом куратора складає свій індивідуальний навчальний план на наступний навчальний рік, де детально прописуються перелік та послідовність всіх дисциплін по семестрах (включаючи вибіркові дисципліни), вказуються форми контрольних заходів. Індивідуальний навчальний план студента складається в паперовому варіанті і зберігається у здобувача. Обізнаність здобувачів про форми контролю, порядок і критерії оцінювання під час вивчення навчальної дисципліни контролюється відділом моніторингу якості освіти Уманського НУС шляхом анкетування студентів.

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

Відповідно до стандарту вищої освіти України: другого (магістерського) рівня, галузі знань 18 – Виробництво та технології, спеціальності 181 – Харчові технології, який затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020р. № 1295 атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання студентом навчального плану. Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі дослідницького характеру. Тематика, структура, вимоги до оформлення та захисту представлено в «Методичних вказівках для підготовки і виконання кваліфікаційної роботи» здобувачів за ОПП «Харчові технології», які оприлюднено на сайті випускової кафедри (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/magistratura.html>).

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

Терміни і тривалість проведення атестації визначаються деканатом факультету та затверджуються першим проректором. Всі кваліфікаційні роботи проходять перевірку на академічний плагіат і зберігаються в базі відділу моніторингу.

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/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>),

Положенням 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>), Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti-2020-08-10-2020.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>).

Послідовність та тривалість усіх складових освітнього процесу, у тому числі контрольних заходів регламентується графіком навчального процесу, що затверджується ректором.

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

При провадженні освітньої діяльності, оцінюванні знань та вмінь здобувачів вищої освіти науково-педагогічні працівники університету 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, який проводиться з залученням двох викладачів, та публічного захисту звітів про практику та курсових проектів у присутності комісії, до складу якої входить не менше трьох викладачів.

Під час проведення контрольних заходів на ОП конфлікту інтересів або порушення процедур не було.

Відповідно до проведеного анкетування здобувачі вищої освіти з поміж всіх наявних контрольних заходів при проведенні підсумкового контролю більшість респондентів (55%) найбільш об'єктивним вважають електронне тестування, комбінацію екзаменаційних питань і тестових завдань, співбесіду. На питання «Чи об'єктивна, на Вашу думку, чинна система оцінювання результатів навчання студентів в університеті?» більшість відповіли ствердно (75%).

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/2020/2/polozhennya-pro-akademichnu-uspishnist-08-10-2020.pdf>), Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti-2020-08-10-2020.pdf>).

Здобувачам, які мають з дисципліни оцінку «не зараховано» (35–59 балів), були недопущені або не з'явилися на екзамен, дозволяється під час канікул до початку наступного семестру ліквідувати академічну заборгованість відповідно до графіку ліквідації академічної заборгованості.

Графік ліквідації здобувачами академічної заборгованості складається деканатом і доводиться до відома студентів і НПП.

Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз НПП, другий - комісії, яка створюється деканом факультету. Оцінка, отримана здобувачем 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.

Випадків оскарження результатів іспитів/атестації за ОП не зафіксовано.

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

Порядок оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів урегулюють Положенням 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>), Положенням про академічну успішність в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-akademichnu-uspishnist-08-10-2020.pdf>), Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-diplomne-proektuvannya-unus-10.07.2019.pdf>), Положення про апеляцію здобувачів вищої освіти щодо оцінки, отриманої під час підсумкового семестрового контролю в Уманському національному університеті садівництва

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-apelyaciyu.pdf>

У випадку виникнення конфліктних ситуацій здобувач освітньої послуги або викладач подає заяву, на підставі якої деканом створюється комісія для її вирішення. До складу комісії входять завідувач і викладачі відповідної кафедри, які є незацікавленими особами, представники деканату та органів студентського самоврядування. За час функціонування освітньої програми «Харчові технології» випадки застосування даних правил відсутні.

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

Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти Уманського НУС регламентується Кодексом академічної доброчесності Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>). Метою якого є запобігання проявам плагіату в кваліфікаційних роботах здобувачів Уманського НУС; розвиток навичок легітимної роботи із джерелами інформації; дотримання вимог наукової етики та поваги до

інтелектуальних надбань; активізації самостійності й індивідуальності при створенні авторського твору і відповідальності за порушення загальноприйнятих правил цитування.

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/2020/2/polozhennya-pro-sistemu-zapobigannya-ta-viyavlennya-akademichnogo-plagiatu-sered-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-v-umanskomu-nus-08-10-2020.pdf>).

З метою протидії порушень академічної доброчесності в Університеті передбачено публічний захист кваліфікаційних робіт перед ЕК; розміщення електронних версій кваліфікаційних робіт у спеціальному розділі університету на сайті Відділу моніторингу якості освіти; 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 відділом моніторингу 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?

Академічна доброчесність популяризується серед здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників освітньої програми через діючу в Уманському НУС систему внутрішнього забезпечення якості, систематичну роз'яснювальну роботу, а також застосовуються технологічні рішення задля формування академічної спільноти із нульовою толерантністю до порушень академічної доброчесності.

Проводяться семінари з питань наукової етики та недопущення академічного плагіату в освітньому процесі та наукових роботах (<https://www.udau.edu.ua/ua/news/akademichna-dobrochesnist-obovyazkova-umova-suchasnoi-osviti.html>). Поширенню досвіду академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти сприяє перевірка на академічний плагіат кваліфікаційних робіт студентів, а також проведення конкурсів на кращу наукову роботу із обов'язковістю перевірки на наявність плагіату.

На сайті університету розміщено у відкритому доступі Кодекс академічної доброчесності та Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/plagiati.pdf>). Органи студентського самоврядування постійно проводять роботу щодо дотримання студентами норм етики, поведінки та академічної доброчесності. Опитування, які проводить відділ моніторингу якості освіти, вказують, що серед здобувачів вищої освіти більшість опитуваних ознайомлені з принципами академічної доброчесності.

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

Відповідно до Кодексу академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>) та 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>) за порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з Університету. За дії (бездіяльність), що Законом України «Про освіту» визнані порушенням академічної доброчесності, особа може бути притягнута до інших видів відповідальності з підстав та в порядку, визначених законом. Кожна особа, стосовно якої порушено питання про порушення нею академічної доброчесності, має право доступу до результатів перевірки своєї роботи, право на оскарження рішення і доведення своєї правоти.

У випадку порушення правил академічної доброчесності НПП університету їм може бути відмовлено у присудженні наукового ступеня чи вченого звання; винесена догана; не допущено до участі у конкурсі на заміщення вакантної посади; позбавлено на певний строк заохочень тощо.

Випадків порушення академічної доброчесності при підготовці здобувачів за ОП «Харчові технології» не зафіксовано.

6. Людські ресурси

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

Порядок проведення конкурсного відбору регламентуються Положенням про порядок проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-poryadok-provedennya-onkursnogo-vidboru-na-zamishhennya-vakantniz-posad-npp.pdf>). Оголошення про конкурс на заміщення вакантних посад Уманського НУС публікують у газеті «Уманська зоря» (<http://www.uz.uman.ck.ua/>) та розміщують на сайті університету (<https://www.udau.edu.ua/ua/events/konkurs-na-zamishhennya-vakantnih-posad-umanskogo-nus-gazeta-umanska-zorya-n-14-vid-02.04.2021-r.html>).

Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на засіданні відповідної кафедри в їх присутності. Рішення надходить на розгляд конкурсної комісії з послідовним обранням Вченою радою відповідного рівня.

Перевага надається кандидатам, які мають профільну освіту, наукову спеціальність, яка корелює із спеціальністю

ОП, наукові досягнення зі спеціальності, практичний досвід.

Для оцінки рівня професійної кваліфікації проводяться опитування серед студентів щодо якості викладання дисциплін. Результати опитування знаходяться у відкритому доступі на сайті (https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-ocinyuvannya-yakosti-vikladanna-disciplin_2021.pdf). Рекомендації відділу моніторингу щодо результатів опитування здобувачів якості освітніх послуг враховано під час перегляду ОП (протокол № 10 від 20 листопада 2020 р).

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

Під час навчального процесу за ОП «Харчові технології» Уманський НУС залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу в таких аспектах: стажування науково-педагогічних працівників; розробка та вдосконалення освітніх програм (Савенко І.В. ТОВ СП Нібулон; Дишкант С.А. ТОВ АГРОТЕХ входять до складу робочої групи), навчальних планів, силабусів (робочих програм) дисциплін; узгодження тематики кваліфікаційних робіт та курсових проєктів, у проведенні атестації здобувачів вищої освіти, проходження виробничої практики студентів. Менеджмент провідних підприємств та компаній галузі, які є традиційними роботодавцями для випускників ОП є учасниками робочих зустрічей та круглих столів (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/novini/predstavnikiv-tov-sp-nibulon-vzhe-kilka-rokiv-pospil-plidno-ta-tisno-spivpracyuyut-z-umanskim-nus.html>). Співпраця здійснюється в рамках заключних угод: з ТОВ СП «НІБУЛОН», ТОВ АГРОТЕХ та отримання рецензій на ОП від профільних підприємств галузі (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/navchannya/dogovori.html>). Також, провідні підприємства галузі сприяють зміцненню матеріально-технічної бази кафедри, зокрема ТОВ СП Нібулон надано інноваційний аналізатор зерна Infratec 1241 (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/novini/sponsorska-dopomoga-tov-sp-nibulon.html>).

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

До реалізації ОП Харчові технології включено фахівця із досвідом виробничої діяльності (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/eremeeva-olena-anatoliivna.html>). Уманський НУС залучає представників роботодавців до аудиторних занять на ОП, зокрема, до читання лекцій, проведення лабораторних занять та екскурсій на виробництві (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/novini/gostova-lekciya-ro-virobnictvu-kraftovih-produktiv.html>). Залучення професіоналів до виконання аудиторних занять здійснюється під час робочих поїздок викладачів кафедри на підприємства галузі (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/novini/robocha-poizdka-vikladachiv-kafedri-tehnologii-zberigannya-i-pererobki-zerna-na-kombikormovij-zavod.html>) (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/novini/upravlinnya-elevatorom-z-navchalnoi-auditorii.html>), (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/novini/vinahodi-povinni-sluguvati-lyudyam.html>). Індикатором високого рівня надання освітніх послуг та визнання кваліфікації НПП із одночасним залученням стажистів до подальшої наукової або викладацької діяльності відбувається на курсах підвищення кваліфікації (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/navchannya/specializovani-kursi.html>; <https://zerno.udau.edu.ua/ua/novini/kursi-pidvishhennya-kvalifikacii.html>). Під час підвищення кваліфікації виробничники діляться досвідом з магістрантами. В рамках вивчення дисципліни «Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв» було проведено заняття на борошномельному заводі ТОВ «Перший млин».

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

Професійний розвиток викладачів відбувається відповідно до Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників Уманського національного університету садівництва: https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-pidvishhennya-kvalifikacii-npp-umanskogo-nus_2019.pdf. Відділ моніторингу якості освіти УНУС сприяє у пошуку ресурсів для підвищення кваліфікації викладачів в межах України та за кордоном. Систематично проводяться семінари та вебінари із запрошенням профільних фахівців, метою яких є професійне навчання викладачів в методичному, науковому, організаційному та практичному рівнях (<https://mon.udau.edu.ua/ua/novini/pidvishhuemo-vikladacku-majsternist.html>). Фонди наукової бібліотеки весь час поповнюються новою науковою літературою та періодикою (<https://library.udau.edu.ua/pro-biblioteku.html>). В договорах про співпрацю з підприємствами обумовлюється проходження навчання чи підвищення кваліфікації на підприємствах, а також можливість зустрічі провідних спеціалістів з викладачами. На сайті ЗВО присутня інформація щодо актуальних подій в Україні та за кордоном, (<https://science.udau.edu.ua/ua/conferences.html>). Центр міжнародної освіти та співпраці УНУС пропонує викладачам програми персональної мобільності, проєкти та гранти на наукові стажування (<https://foreign.udau.edu.ua/ua/vikladachu.html>).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

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>), де прописано систему заохочення розвитку викладацької майстерності, яка має матеріальну та нематеріальну складову

(вручення нагород університету – грамот, подяк).

В якості матеріального заохочення колективним договором та додатками до нього передбачається преміювання, встановлення надбавок до посадового окладу за сумлінне виконання посадових обов'язків, 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.

Заохоченням нематеріального характеру є нагородження за сумлінну працю, з нагоди державних свят та до визначних і пам'ятних дат, професійних свят; за підсумками проведення конкурсів, наукових конференцій тощо.

Відділом моніторингу якості освіти щорічно проводиться рейтингове оцінювання викладачів

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2017/111.pdf>), за результатами якого 10% кращих НПП отримують набавку.

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?

Розрахунок фінансових потреб здійснює плановий відділ бухгалтерії та погоджується з керівником ЗВО (<https://www.udau.edu.ua/ua/public-information/finansovi-dokumenti/>). Матеріально-технічна база університету включає сім навчальних корпусів, інформаційно-обчислювальний центр, редакційно-видавничий відділ, наукову бібліотеку з фондом понад 260 тисяч примірників, 24 навчально-наукових і проблемних лабораторій, навчально-виробничий відділ, спортивний комплекс, п'ять гуртожитків, їдальню, медпункт, паспортний стіл, магазин, кафе. Наукова бібліотека включає: відділ наукової обробки літератури та організації каталогів, інформаційно-бібліографічний відділ, зала каталогів і картотек, читальні зали, відділ обслуговування наукових співробітників, абонемент наукової літератури, зала інформаційних технологій із електронним каталогом розміщеним на сайті <https://library.udau.edu.ua/>. На кафедрі технології зберігання і переробки зерна обладнанні три аудиторії для проведення лекційних та практичних занять; лабораторії: з вентиляційного обладнання галузі, технологічного обладнання галузі, технології переробки зерна, а також навчально-наукова лабораторія «Оцінювання якості зерна і продуктів його перероблення». Є мультимедійне обладнання. Навчально-методичне забезпечення ОП розміщено на сайті <http://lib.udau.edu.ua>. Методичні рекомендації ОК доступні на сайті випускної кафедри, а у паперовому вигляді – в методичному кабінеті.

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?

В університеті організуються зустрічі здобувачів вищої освіти з роботодавцями, відбуваються Ярмарки вакансій. Діють психологічна служба «Довіра», центр культури і виховання студентів, центр професійно-кар'єрної орієнтації та доуніверситетської підготовки, наукові гуртки, курси водіїв, спортивні секції, профспілковий комітет. В відділі професійно-кар'єрної орієнтації здобувачі мають можливість отримати інформацію про роботодавців, відкриті вакансії та програми стажувань через організацію та проведення масових заходів (Ярмарки вакансій, стендові презентації, тренінги), а також через Інтернет-ресурси. 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>).

На кампусі УНУС розміщено п'ять гуртожитків, готельні номери, кафе, їдальні, продуктовий магазин, перукарня, майстерні з ремонту одягу та взуття, чотири автомобільні стоянки.

З метою задоволення потреб здобувачів у ЗВО проводяться опитування через анкетування, враховуються індивідуальні потреби, реалізуються гнучкі навчальні траєкторії через організацію вивчення дисциплін вільного вибору, академічну мобільність. Традиційно проводяться зустрічі ради студентського самоврядування з ректором, на яких здобувачі вищої освіти висловлюють свої пропозиції щодо покращення щодо освітнього процесу та побуту.

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

З метою запобігання злочинів та правопорушень, захисту життя та здоров'я здобувачів вищої освіти від протиправних посягань в університеті створено загін охорони громадського порядку. Адміністрацією ЗВО організовані постійні чергування викладачів для покращення контролю за порядком у гуртожитках та виявлення недоліків у забезпеченні соціальних умов проживання студентів. Задля забезпечення безпечного освітнього середовища для здобувачів освіти НПП та кураторами академічних груп перед виконанням лабораторно-практичних занять, не менше одного разу на семестр, проводяться інструктажі з техніки безпеки, охорони праці, правил пожежної безпеки. Для збереження психічного здоров'я здобувачів освіти в УНУС створено кабінет психологічної допомоги «Довіра» (<https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/psixologichna-sluzhba-universitetu/>), послуги кваліфікованого психолога є безоплатними та конфіденційними. Для забезпечення ефективності освітнього процесу, створення здорового психологічного клімату у колективах проводяться заходи виховної роботи щодо недопущення проявів фізичного, психологічного насильства (булінгу). Скарги можна передати через скриньку Довіри, телефони довіри тощо. В УНУС діє Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією. Функціонує профспілковий комітет (<https://www.udau.edu.ua/ua/departments/profspilkovij-komitet/>).

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?

Освітня, організаційна, інформаційна, консультативна та соціальна підтримка здобувачів вищої освіти забезпечується відповідними структурними підрозділами, що здійснюють свою діяльність на основі чинного законодавства. Механізми підтримки здобувачів вищої освіти, в першу чергу, реалізуються через спілкування з кураторами, працівниками деканату, викладачами, на зустрічах із ректором, в соціальних мережах Facebook, Viber. Органом студентського самоврядування, що діє згідно Положення про студентське самоврядування УНУС (<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. Навчальний відділ планує, організовує освітню діяльність, здійснює контроль за якістю освітнього процесу (<https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/navchalno-metodichnij-viddil.html>). Для реалізації поставлених кар'єрних цілей здобувачами освіти діють: відділ професійного розвитку та консультування (<https://work.udau.edu.ua/>); наукові гуртки (<https://science.udau.edu.ua/ua/studentski-naukovi-gurtki-umanskogo-nus.html>); центр культури і виховання студентів (<https://culture.udau.edu.ua/ua/centr-kulturi-i-vihovannya.html>), до складу якого входять 11 творчих колективів: ансамблі пісні і танцю, вокальні ансамблі, оркестр духових інструментів, студентський театр естрадних мініатюр «Добродії», гурток сольного співу. Психологічну підтримку можна отримати через психологічну службу «Довіра» (<https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/psichologichna-sluzhba-universitetu/>). Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією в УНУС, що діє згідно Положення про попередження та протидію сексуальними домаганнями та дискримінацією в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-protidiyu-seksualnim-domagannjam.pdf>), здійснює навчання здобувачів вищої освіти щодо протидії сексуальним домаганням та дискримінації, надає консультативну підтримку. Відділом моніторингу якості освіти (<https://mon.udau.edu.ua>) щорічно проводиться анкетування щодо потреб та інтересів здобувачів освіти. За результатами анкетування щодо безпечності освітнього середовища для життя і здоров'я, їх соціальної підтримки більшість здобувачів задоволені. За результатами опитування перші позиції для створення безпечного освітнього середовища належать закладам громадського харчування (університетській їдальні) – 67,5%, розвитку спорту – 54,5% та безпечним умовам проживання у гуртожитку – 48,4%. Важливим визнана робота психолога і наявність медичного обслуговування (відповідно 40,6 і 38,0 %). Вагомими для здобувачів є наявність скриньки довіри (45,5%), створення умов для студентів з особливими освітніми потребами (33,4%), соціальна стипендія (33,1%), допомога в працевлаштуванні (26,9%) (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-unus-2020.pdf>).

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)

В університеті наявне дистанційне методичне і інформаційне забезпечення навчального процесу. Захист соціальних прав здійснює профспілковий комітет. Психологічну допомогу надає служба «Довіра». Особи з інвалідністю, інші маломобільні групи студентів для доступу їм в навчальні аудиторії, читальні, тощо отримують практичну допомогу відповідно до Порядку супроводу (надання допомоги) особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам студентства в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/edu/poryadok-suprovodu.pdf>). УНУС забезпечує організацію освітнього процесу здобувачів освіти з особливими освітніми потребами шляхом пристосування своєї території, будівель, споруд та приміщень у відповідність з вимогами норм і стандартів, а саме: корпуси обладнанні пандусами; для здобувачів освіти з порушенням зору на полотнах дверей чи біля них розміщені контрастне маркування та дублювання написів шрифтом Брайля; на стінах корпусів розміщені спеціальні вказівники напрямку руху з аналогічним маркуванням. Призначення соціальної стипендії та надання матеріальної допомоги розглядається Стипендіальною комісією, що діє згідно Положення про стипендіальну комісію УНУС (<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, білизни, літератури; виплата матеріальної допомоги.

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

В університеті діє Антикорупційна програма Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/ANTIKORUPCIJNA-PROGRAMA-UNUS.pdf>), що розроблена відповідно до Конституції України, Закону України Про запобігання корупції та іншого антикорупційного законодавства України. Для оцінки корупційних ризиків в УНУС створена відповідна Комісія, що діє згідно Положення про комісію з оцінки корупційних ризиків в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-komisiyu-z-ocinki-korupciynih-rizikiv-v-unus.pdf>) та регламентована 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>). Університет популяризує академічну доброчесність та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності. 80,2% опитаних здобувачів освіти відповіли, що ознайомлені з принципами академічної доброчесності, а 59,1% здобувачів стверджують, що отримували необхідну роз'яснювальну

роботу. 69,8% здобувачів освіти із загальної кількості опитаних стверджують, що під час навчання в Університеті не зустрічались із проявами недоброчесності; 13,6% – відмітили необ'єктивне оцінювання, як порушення академічної доброчесності: <https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-unus-2020.pdf>. В Уманському НУС засуджується гендерне насильство, у тому числі, сексуальні домагання та дискримінацію на робочому місці та в освітньому процесі, і всіляко розробляється протидія їхнім проявам. В університеті функціонує Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією, який проводить навчання трудового колективу та здобувачів вищої освіти щодо попередження сексуальних домагань та дискримінації, надає інформаційну та консультативну підтримку керівництву структурних підрозділів, отримує і розглядає відповідні скарги. Якщо особа академічної спільноти вважає щодо неї в університеті було вчинено сексуальне домагання або дискримінацію, вона може подати скаргу відповідно до Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінацією в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-protidiyu-seksualnim-domagannjam.pdf>). Скарга надходить до Комітету у письмовій формі або на електронну пошту скриньку юрисконсульта 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. У кінці календарного року Комітет готує і оприлюднює для спільноти щорічний звіт із даними про проведені навчання щодо попередження сексуальних домагань; тренінги, кількість скарг щодо сексуальних домагань та наявні дискримінації, порушення, скарги.

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 національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>), Положенням про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-osvitni-programi-11111.pdf>), де зазначені види освітніх програм, порядок розроблення, затвердження, реалізації та періодичного перегляду. Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми регулюються в ЗВО Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti.pdf>) та Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>). Останній раз ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» переглянуто та затверджено з урахуванням вимог вказаних документів та Стандарту вищої освіти у 2020-2021 навчальному році.

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

Здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП є частиною системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Уманського НУС, що регулюється Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>), Положенням про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitni-programi.zip>). Перегляд ОП в Університеті відбувається з ініціативи і пропозиції гаранта ОП, НПП, 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. Перегляд (оновлення або модернізації) ОП здійснюється робочими (проектними) групами, які формуються окремо за кожною ОП на період її розроблення, моніторингу, перегляду, проведення процедур зовнішнього оцінювання, самооцінювання. Останній перегляд ОП, у формі модернізації відбувся у 2020-2021 навчальному році. З метою формування у здобувачів навиків та вмій представлення результатів наукової роботи іноземною мовою, до компонентів додано навчальну дисципліну Іноземна мова професійного спрямування. Приведено у відповідність ОП до затвердженого нового стандарту вищої освіти. Фокус і особливості ОП змінено з урахуванням аналізу ринку праці та актуального стану галузі (Протокол №7 від 05.11.2020 р.). На прохання здобувачів розширено перелік вибіркового компонентів та за рахунок дисципліни Управління підприємствами зернопереробної галузі (Протокол №9 від 16.11.2020 р.) та за рекомендацією роботодавців – Ресурсоощадні технології зберігання та переробки зерна та Оцінювання якості зерна за призначенням. За аналізом анкетування здобувачів ОК Охорона праці було виключено з переліку обов'язкових, а дисципліни Технологія харчових продуктів функціонального призначення і Інноваційний інжиніринг харчових підприємств – перенесено до вибіркового блоку за рішенням НПП. На запит виробництва було включено до переліку обов'язкових дисциплін Наукові основи раціонального використання сировини. Дисципліну Інноваційні технології харчових виробництв викладено в новій редакції: Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв; Управління якістю продукції харчових виробництв записати – як: Управління якістю та

безпечністю продукції харчових виробництв; Оптимізація техніко-технологічних об'єктів – як: Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів (Протокол №7 від 05.11.2020 р.).

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 залучені до процесу періодичного перегляду ОП й інших процедур забезпечення її якості. Так, здобувач вищої освіти Яковичина Альона Юріївна, у якості залученого стейкхолдера, включена до робочої групи розробників ОП. Відділ моніторингу якості освіти УНУС щорічно проводить анонімне опитування здобувачів щодо рівня задоволеності якістю освітніх програм, зокрема їхнім змістовним наповненням, ефективністю викладання (<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=x4A2fJgrv0mkj59TiiIN-cxXcwS84f9Eva-oD7SY7SZUOVawNfc2SE9CREpUIQ4SktZWFA1OEdHVC4u>). Результати анкетування у вигляді аналітичного звіту розглядаються навчально-методичною радою університету.

Власні побажання та пропозиції здобувачі висловлюють шляхом анонімного анкетування <https://zerno.udau.edu.ua/ua/magistratura.html>. Результати анкетування розглядаються робочою групою розробників ОП (Протоколи: №9 від 16.11.2020 р., №10 від 20.11.2020 р.).

Пропозиції та зауваження здобувачів до ОП акумулюють куратори, узагальнені пропозиції розглядаються проектною групою, на засіданнях випускових кафедр, обговорюються вченою радою факультету. Результати опитувань здобувачів свідчать про їхню обізнаність з процесом навчання та ознайомлення з цілями і змістом ОП (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/magistratura/robocha-grupa.html>). На запит здобувачів в ОП було систематизовано вибіркові дисципліни відповідно до їх предметної області.

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

Студентське самоврядування Університету бере активну участь у 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. Голова Ради студентського самоврядування факультету Яковичина Альона Юріївна, у якості залученого стейкхолдера, включена до робочої групи розробників ОП. 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. Згідно до Положення про Вчену раду УНУС

([https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-vchenu-radu\(1\).pdf](https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-vchenu-radu(1).pdf)) і Положення про вчену раду факультету УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-vchenu-radu-fakultetu-1.pdf>) представники студентства, за встановленою квотою, входять до складу вчених рад ЗВО та факультету, де обговорюють проекти ОП, результати екзаменаційних сесій та ректорського контролю знань, тощо.

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

Останнє анкетування (<https://mon.udau.edu.ua/assets/files/anketi/zvit-po-anketuvannyu-robotodavciv-2020.pdf>) показало, що 93,9% підприємств готові співпрацювати з Університетом задля комплектування кадрів із них 45,5% підприємств мають укладені договори про практику та працевлаштування випускників, 48,5% підприємств співпрацюють із ЗВО у комплектуванні кадрів. 15,1% анкетованих зазначили, що мають потребу у випускниках спеціальності.

Потенційні роботодавці мають можливість висловити свою думку щодо змісту та обсягу конкретних дисциплін, вагомості програмних результатів навчання та залишити власні побажання та пропозиції шляхом анонімного анкетування <https://zerno.udau.edu.ua/ua/magistratura.html>. Результати анкетування роботодавців розглядаються робочою групою (Протоколи: №9 від 16.11.2020 р., №10 від 20.11.2020 р.). Представник ТОВ СП НІБУЛОН Савенко І.В. і головний технолог ДК АГРОТЕХ Дишкант С. А., у якості залучених стейкхолдерів, включені до робочої (проектної) групи розробників ОП. Їхні рекомендації враховані під час підготовки ОК вибіркового блоку ОП (Протокол №7 від 05.11.2020 р.). Випускова кафедра функціонує у кооперації з підприємствами галузі. На вченій раді інженерно-технологічного факультету (Протокол №6 від 29.06.2021 р.) було зобов'язано завідувачів кафедр проконтролювати розроблення НПП робочих програм на 2021–2022 н. р. із дисциплін ОП, з урахуванням зауважень та побажань, що були висловлені стейкхолдерами під час засідань робочої групи ОП.

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 їхньої самореалізації шляхом працевлаштування, розвитку кар'єри та участі у міжнародних програмах, залучення до участі в реалізації проектів та програм розвитку університету в УНУС працює громадська організація «Асоціація випускників та друзів УНУС» (<https://www.udau.edu.ua/ua/alumni/asociacziya-vipusknikiv-ta-druziv-umanskogo-nus/>). Традиційно в університеті щорічно організуються зустрічі випускників, де збирається інформація щодо їх кар'єрного шляху та працевлаштування. Випускники за ОП залишають відгуки на сайті кафедри:

<https://zerno.udau.edu.ua/ua/abiturientu/vidguki-vipusknikiv.html>. Кафедра активно співпрацює з провідними підприємствами галузі регіону та поширює інформацію про поточні вакансії (<https://zerno.udau.edu.ua/ua/studentu/pracevlashtuvannya.html>; <https://www.facebook.com/groups/577203769902513/?ref=share>). Проводиться опитування випускників щодо їхнього кар'єрного шляху та траєкторії працевлаштування після завершення навчання в УНУС. Викладачі кафедри здійснюють моніторинг працевлаштування випускників за ОП, що реалізуються на випусковій кафедрі: <https://zerno.udau.edu.ua/ua/magistratura.html>. Відділом професійно-кар'єрної орієнтації проводиться моніторинг кар'єрного шляху випускників та збір інформації про працевлаштування випускників (<https://work.udau.edu.ua/ua/monitoring-karernogo-shlyahu.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?

За для виявлення недоліків у освітній діяльності в Уманському НУС відділом моніторингу якості освіти здійснюється низка анкетувань здобувачів, випускників, роботодавців, НПП. (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya.html>). Особлива увага при цьому приділяється анкеті здобувачів вищої освіти. Розглядаються питання організації навчального процесу, освітнього середовища та матеріальних ресурсів. Система анкетування випускників та роботодавців надає змогу вносити зміни в організацію навчального процесу та впливати на його якість.

Під час реалізації ОП Харчові технології у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості було зосереджено увагу на наступних недоліках: недостатньо широкий перелік вибіркових дисциплін за найбільш перспективною галуззю зернопереробної промисловості; не повна відповідність науково-дослідницької практики актуальним потребам сучасного виробництва; не достатнє залучення викладачів-практиків. Задля усунення виявлених недоліків до навчального плану за даною ОП було введено дисципліни: Наукові основи раціонального використання сировини, Науково-дослідницький практикум; розширено блок вибіркових дисциплін; було поглиблено вивчення актуальних питань виробництва з ресурсозбереження та раціонального використання сировини і безпечності харчових продуктів. Враховуючи те, що частина здобувачів вищої освіти навчається не за прямою спеціальністю, було прийнято рішення про доцільність проведення практичної підготовки в умовах діючих підприємств зернопереробної галузі, в т. ч. через запровадження дуальної освіти; реалізації спільної програми з ТОВ СП НІБУЛОН – РАЗОМ ДО УСПІХУ (протокол №18 від 10 травня 2021 р.) та з виконанням наукової складової в навчально-науковій лабораторії кафедри «Оцінювання якості зерна і продуктів його перероблення». Фокус і особливості ОП змінено з врахуванням аналізу ринку праці та актуального стану галузі.

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 із останньої акредитації немає. До уваги взяті зауваження та пропозиції останніх акредитацій ОП «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та ОП «Технології харчування» другого (магістерського) рівня вищої освіти (<https://mon.udau.edu.ua/ua/akreditacijni-ekspertizi-osvitnih-program/rekomendacii-z-udoskonalennya-osvitnih-program.html>), зокрема до змісту і наповнення силабусів (робочих програм) навчальних дисциплін, застосування сучасних методів навчання, залучення до проведення аудиторних занять професіоналів-практиків.

Під час оновлення ОПП «Харчові технології» було враховано основні побажання експертів та членів ГЕР стосовно інших ОП, а саме: оновлено особисті профілі викладачів кафедр факультету в яких зазначена актуальна інформація про їх освіту, підвищення кваліфікації, всі види і результати професійної діяльності; навчально-методичне забезпечення дисциплін постійно оновлюється, є у вільному доступі, у розділах з обов'язковими та вибірковими освітніми компонентами, системі Moodle; НПП активно публікують наукові праці у вітчизняних фахових виданнях, а також у виданнях, що індексуються у наукометричних базах Scopus і Web of Science; активізовані заходи із популяризації академічної доброчесності; поліпшено систему електронного опитування студентів щодо якості забезпечення ЗВО освітньої діяльності та якості вищої освіти <https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya.html>; удосконалюється практика взаємодії із здобувачами вищої освіти, Радою студентського самоврядування, роботодавцями, випускниками Уманського НУС.

З 2 вересня 2021-2022 навчального року вибір дисциплін відбувається виключно дистанційно через електронний кабінет здобувача в системі АСУ Уманського НУС.

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 і НПП, що викладають за освітньою програмою, викладачів із інших кафедр. Свої пропозиції та зауваження учасники академічної спільноти можуть висловити на засіданнях кафедри чи вченої ради факультету, надіслати на адресу зворотного зв'язку, вказану на сайті університету з проектами ОП: <https://mon.udau.edu.ua/ua/obgovorennya-osvitnih-program.html?pr=8321ded309cd1c3922f82fc6a87d8e1e>. Викладачі приймають участь у перегляді освітніх програм, в оцінюванні здобувачів вищої освіти, самооцінюванні зі складанням рейтингу, анкетуванні щодо якості освітнього процесу (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-vikladachiv.html>). Якість ОП обговорюються на засіданнях випускових кафедр, вченої ради факультету та університету. Рекомендації учасників академічної спільноти розглядається на зборах робочої групи розробників ОП. У відповідності до ОП, НПП 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 (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>), ректорському контролю знань.

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

Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС покладає керівництво системою внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти на ректора, першого проректора, проректора із науково-педагогічної роботи, проректора з наукової та інноваційної діяльності. Відділ моніторингу якості освіти контролює дотримання кафедрами, факультетами нормативних документів щодо внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти; здійснює системне опитування здобувачів, НПП, інших зацікавлених сторін, надає відповідні рекомендації. Вчена рада визначає процедури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, затверджує освітні програми, навчальні плани. Навчальний відділ координує роботу факультетів, кафедр, інших підрозділів із забезпечення освітнього процесу. Кафедри та факультети проводять навчальну, наукову, методичну, виховну роботу зі здобувачами. Інформаційно-обчислювальний центр здійснює інформаційний супровід та забезпечує функціонування системи дистанційного навчання. Центр міжнародної освіти та співпраці сприяє розвитку міжнародного співробітництва у сфері освіти та науки. Центр професійно-кар'єрної орієнтації та доуніверситетської підготовки надає освітні послуги з підготовки до вступу в ЗВО, сприяє працевлаштуванню випускників. Центр культури і виховання створює умови для особистісного розвитку здобувачів. Студентське самоврядування приймає участь у заходах щодо забезпечення якості вищої освіти та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу.

9. Прозорість і публічність

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

В Університеті права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу регулюються наступними документами: Конституцією України, Законом України «Про освіту», Законом України «Про вищу освіту», Статутом Уманського НУС, Колективним договором між трудовим колективом та адміністрацією Уманського НУС на 2020-2025р.р., Правилами внутрішнього розпорядку Уманського НУС, Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС, Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС, Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС, Кодексом академічної доброчесності Уманського НУС та інші. Вищезазначені документи, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, розташовані у відкритому доступі на сайті Уманського НУС 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/ua/proekti-osvitnih-program/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/op-magistr4.html>

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/ht/i/op-harchovi-tehnologii-2021.pdf>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» має такі сильні сторони:

- місія і цілі ОПП відповідають Стратегії розвитку Уманського НУС на 2020-2025р.р.;
- має практичну спрямованість, враховує регіональний і галузевий контекст розвитку;
- затребуваність здобувачів вищої освіти за ОП на ринку праці з можливістю професійного росту та гідною заробітною платою;
- тісна співпраця з зовнішніми стейкхолдерами – опитування, зустрічі, залучення до підготовки здобувачів, договори про співпрацю, що враховується в процесі вдосконалення програми;
- повною мірою забезпечується право студентів на можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії;
- дотримання студентоцентрированого підходу шляхом створення комфортного та безпечного освітнього середовища та індивідуальної освітньої траєкторії через вибір освітніх компонент;
- залучення до освітнього процесу професіоналів-практиків, систематична організація виїзних занять і практик на виробництві з використанням їх матеріально-технічної бази;
- відкритий та безкоштовний доступ в бібліотеці університету до матеріалів баз Scopus;

- використання в навчальному процесі сучасного лабораторного обладнання;
- необмежений доступ до наявної інфраструктури університету, та безпечні умови перебування створюють передумови для реалізації максимального потенціалу майбутнього фахівця.

До слабких сторін освітньої програми можна віднести:

- недостатнє залучення здобувачів до дуальної форми навчання;
- недостатня участь науково-педагогічних працівників у програмах міжнародного стажування (обміну);
- відставання рівня матеріально-технічного забезпечення випускової кафедри;
- обмеження чинною редакцією Національного класифікатора професій (ДК 003:2010) можливостей випускників за спеціальністю Харчові технології щодо працевлаштування.

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

Перспективи розвитку ОПП продиктовані передумовами та прогнозом розвитку аграрного комплексу економіки України. У фахівцях в галузі виробництва та технологій особливо зацікавлені сучасні аграрні підприємства, які спеціалізуються не тільки на виробництві с.-г. продукції, а й проведенням її зберігання та перероблення. Основні вимоги до випускників – знання технологій харчових виробництв із акцентом на елеваторно-складське господарство та технології комплексного перероблення зерна. При цьому випускники повинні демонструвати високий рівень навичок наукового дослідження (у тому числі за використання інноваційних методів статистичного оброблення) та соціальних навичок, як головних ознак професіонала галузі. Саме на виконання таких вимог спрямована частина освітніх компонент ОПП, яка акредитується. Інша складова ОПП спрямована на досягнення глибокого розуміння рівня наукового прогресу, пов'язаного із виробництвом та шляхи його інтеграції в умовах вітчизняних підприємств. Аграрний сектор потребує фахівців, здатних управляти технологічними процесами, що пов'язані із зберіганням обробленням та реалізацією продуктів харчування. На підготовку таких фахівців спрямована значна частина освітніх компонент, засвоєння яких можливе за наявності у ЗВО сучасної матеріально-технічної бази. Для цього в межах Уманського НУС передбачено реалізувати в найближчі три роки такі заходи:

- налагодження співпраці із виробниками технологічного устаткування та трансфер технологічних рішень провідних вітчизняних компаній в навчальний процес;
- впровадження в навчальний процес лінійки програмних продуктів Statistica, End note;
- оновлення технічного забезпечення персональних комп'ютерів у класі дипломного проектування;
- розробити дієві заходи для повноцінного функціонування дуальної форми навчання.

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: 06.09.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	<i>OK 1 Іноземна мова професійного спрямування.pdf</i>	2xi1owIr99sqqUNOn0RnCwaktNuFSbBY+6IarAVmlrg=	Мультимедійний проектор Плакати, стенди, Навчальні посібники, Методичне забезпечення
Інтелектуальна власність	навчальна дисципліна	<i>OK 2 Інтелектуальна власність.pdf</i>	9tRLlg3wSYorBN24hzT+fehYCXLoNIImW+19E2O5Drfo=	персональний комп'ютер, набір офісних програм, методичне забезпечення, довідкова література, навчальні посібники.
Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	навчальна дисципліна	<i>OK 3 Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами.pdf</i>	d7hshqWQIPAEilk5rRpUH7sPUGKZyTQYiALiAPHeQ=	мультимедійний проектор, навчальні стенди, методичне забезпечення, набір офісних програм.
Методологія харчової науки	навчальна дисципліна	<i>OK 4 Методологія харчової науки.pdf</i>	mSuih5Xo7rqc05050CwCz+lFukFFNja9ELJYdBvrzM8=	ПК; набір програм Microsoft Office; методичні рекомендації, довідкова література, навчальні посібники.
Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів	навчальна дисципліна	<i>OK 5 Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів.pdf</i>	MmodMBuomHrCHrT2ecjpOyJhOfzxpCEM/sIOCTnVK1c=	ПК; набір програм Microsoft Office (Word, Power Point, Excel); методичні рекомендації; довідкова література та посібники.
Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK 6 Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харч.pdf</i>	GOIL9VFcR144/6j+eGU6azCY+Sz+onYLPohALftDmeQ=	пропарювач лабораторний ПЛ-1; вимірювач ВДК; екструдер лабораторний; мікрохвильова піч; вимірювач споживання електричної енергії (220 v); сировина рослинного походження (зразки сортів спельти, полби, тритикале); млин лабораторний; молоткова дробарка лабораторна; вологомір; аналітичні ваги; розсів лабораторний РЛУ-1; луцильний зерновий УШЗ-1; набір лабораторних сит; піч лабораторна; мультимедійний проектор; плакати, стенди.
Науково-дослідницький практикум	навчальна дисципліна	<i>OK 7 Науково-дослідницький практикум.pdf</i>	51+PdJ/Knb2Y2QTHFaA4yPYru23wvS74wGnOnBO4/rI=	персональний комп'ютер; набір програм Microsoft Office (Word, Power Point, Excel); методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт; лабораторне устаткування; машини для моделювання технологічних процесів в лабораторних умовах (млин лабораторний, зволожувач зерна, бункери для відволожування, екструдер лабораторний, площильний верстат лабораторний, обладнання для випічки хлібобулочних виробів); аналізатор кості зерна Infratec

				1241; STATISTICA 13.3 EN (trial); довідкова література та посібники.
Управління якістю та безпечністю продукції харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK 8 Управління якістю і безпечністю продукції харчових виробництв.pdf	6EcB7LPoUGIletwzfs9YgniFFJH2UPPcr4/v77e8N4Y=	нормативно-законодавчі положення сфери управління якістю; мультимедійний проектор; персональний комп'ютер; набір програм Microsoft Office (Word, Power Point, Excel); методичні рекомендації; довідкова література та посібники.
Наукові основи раціонального використання сировини	навчальна дисципліна	OK 9 Наукові основи раціонального використання сировини.pdf	n31tTCbo324MG62jGUVWTUUM3/3+yCBZyFKKLTcOun8=	методичні рекомендації; довідкова література та посібник; персональний комп'ютер; набір офісних програм microsoft office; стандарти на культури; infratec 1241; діафаноскоп; пурка; вологомір; вимірювач деформації клейковини (ИДК); набір лабораторного посуду; набір реактивів.
Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв	курслова робота (проект)	КП Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв.pdf	oMon8ITLlSZJYyWoJTTMG4Vq4gI5vJICGyTgnuPdWjY=	персональний комп'ютер; набір офісних програм; методичні рекомендації; довідкові матеріали
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	практика	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА.pdf	EOyQ9tzopJ3NieTXMaAWDQvMVX8Wz8Go/4g/2WJV14Q=	персональний комп'ютер; набір офісних програм; методичні рекомендації; довідкові матеріали
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	підсумкова атестація	КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА 2021.pdf	72dIoRblRLrwykKT3rKAwmVAlhHcyF66JFoW9RT56s=	персональний комп'ютер; набір програм Microsoft Office (Word, Power Point, Excel); машини для моделювання технологічних процесів в лабораторних умовах (млин лабораторний, зволожувач зерна, бункери для відволожування, екструдер лабораторний, плющильний верстат лабораторний, обладнання для випічки хлібобулочних виробів); аналізатор кості зерна Infratec 1241; STATISTICA 13.3 EN (trial); довідкова література та посібники.

* 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
142606	Осокіна Ніна	завідувач	Інженерно-	Диплом	37	Наукові основи	Освіта - Уманський

	Максимівна	кафедри, Основне місце роботи	технологічний	доктора наук ДД 006741, виданий 02.07.2008, Диплом кандидата наук СХ 006568, виданий 28.09.1983, Атестат доцента ДЦ 023094, виданий 26.04.1990, Атестат професора 12ПР 005887, виданий 23.12.2008		раціонального використання сировини	сільськогосподарськи й інститут, 1975р. Спеціальність – плодоовочівництво та виноградарство, спеціалізація – технологія зберігання і переробки плодів та овочів. Науковий ступінь - Кандидат сільськогосподарських наук, диплом СХ № 006568 від 28 вересня 1983р. Спеціальність 05.18.03 – зберігання зерна (елеваторно- складське виробництво) і інших сільськогосподарських продуктів Доктор сільськогосподарських наук, диплом ДД № 006741 від 2 липня 2008 р. Спеціальність 06.01.15 – первинна обробка продуктів рослинництва. Підвищення кваліфікації - Державний заклад освіти »Одеський інститут післядипломної освіти» Національного університету харчових технологій Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 02070938/000248-17 від 4 листопада 2017р.. Досягнення у професійній діяльності (п.38 ліцензійних вимог) - п1, п2, п3, п4, п6, п7. Профіль викладача - https://zerno.udau.edu. ua/ua/pro- kafedru/vikladachi-ta- spivrobitniki/duplicate- of-osokina-nina- maksimovna.html
28320	Новіков Володимир Вікторович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно- технологічний	Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2012, спеціальність: 091701 Технологія зберігання і переробки зерна, Диплом кандидата наук ДК 041258, виданий 28.02.2017	4	Управління якістю та безпечністю продукції харчових виробництв	Освіта - Уманський національний університет садівництва. Спеціальність – Технологія зберігання і переробки зерна, кваліфікація спеціаліста з технології зберігання і переробки зерна, диплом ЕР № 43745482 від 5 червня 2012 р.. Науковий ступінь - Кандидат технічних наук. Диплом ДК № 041258 від 28 лютого 2017 р. Спеціальність 05.18.05 – Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур. Підвищення кваліфікації -

						Державний заклад освіти «Одеський інститут післядипломної освіти» Національного університету харчових технологій Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 02070938/000251-17 від 4 листопада 2017р. Досягнення у професійній діяльності (п.38 ліцензійних вимог) - п1, п2, п4, п5, п7, п14. Профіль викладача - https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/novikov-volodimir-viktorovich.html	
129299	Любич Віталій Володимирович	професор, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом бакалавра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1301 Агрономія, Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 130107 Агрономія, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.05170101 технології зберігання і переробки зерна, Диплом доктора наук ДД 007819, виданий 23.10.2018, Диплом кандидата наук ДК 001318, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 045670, виданий 15.12.2015, Атестат професора АП 001460, виданий 16.12.2019	10	Науково-дослідницький практикум	Освіта - Бакалавр з харчових технологій та інженерії, диплом В16 №031900 Магістр з технології зберігання і переробки зерна, диплом М17 №053973. Науковий ступінь - Кандидат сільськогосподарських наук (2011 р.) зі спеціальності 06.01.04 – агрохімія Доктор сільськогосподарських наук (2018 р.) зі спеціальності 06.01.15 – первинна обробка продуктів рослинництва. Підвищення кваліфікації - Захист дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня доктор наук. «Теоретичне обґрунтування формування якості зерна пшениць і продуктів його перероблення» 14 червня 2018 р. Досягнення у професійній діяльності (п.38 ліцензійних вимог) - 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12. Профіль викладача - https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/lyubych-vitaliy-volodymyrovych.html

246063	Комісаренко Наталія Олександрів на	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом кандидата наук ДК 023347, виданий 14.04.2004, Атестат доцента 02ДЦ 014733, виданий 22.12.2006	35	Іноземна мова професійного спрямування	Освіта - Кіровоградський державний педагогічний інститут імені О.С. Пушкіна, 1981 р. Спеціальність "Англійська мова". Кваліфікація - вчитель англійської мови (Г-ІІ № 223926 від 27 червня 1981 року). Науковий ступінь - кандидат педагогічних наук за спеціальністю 13.00.07 - теорія та методика виховання, 2004. Диплом ДК № 023347 від 14 квітня 2004 р. Підвищення кваліфікації - Сертифікат міжнародного науково-педагогічного стажування (січень – квітень 2021 р) свідоцтво № 095-2021. Досягнення у професійній діяльності (п.38 ліцензійних вимог) - п1, п3, п4, п12, п19, п20. Профіль викладача - https://langs.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/prepodavатели-i-sotrudniki/komisarenko-nataliya-oleksandrivna.html .
133188	Железна Валерія Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Інженерно- технологічний	Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2012, спеціальність: 091701 Технологія зберігання і переробки зерна, Диплом кандидата наук ДК 044409, виданий 11.10.2017	4	Моделювання та оптимізація техніко- технологічних об'єктів	Освіта - Магістр з технології зберігання і переробки зерна (диплом з відзнакою EP № 45847279) Уманський національний університет садівництва. Науковий ступінь - Кандидат сільськогосподарських наук (2017 р.) зі спеціальності 06.01.15 – первинна обробка продуктів рослиництва (ДК № 044409). Підвищення кваліфікації - Державний заклад освіти »Одеський інститут піддипломної освіти» Національного університету харчових технологій Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 02070938/000254-17 від 4 листопада 2017р. Досягнення у професійній діяльності (п.38 ліцензійних вимог) - п1, п2, п3, п4, п5, п12, п14. Профіль

							викладача - https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/voziyan-valeriya-valeriivna.html
189395	Євчук Яна Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом спеціаліста, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091718 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091718 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом кандидата наук ДК 012405, виданий 01.03.2013, Аттестат доцента АД 000313, виданий 11.10.2017	11	Методологія харчової науки	Освіта - Уманський державний аграрний університет. Магістр (2006 р.) з харчових технологій та інженерії. Науковий ступінь - Кандидат технічних наук (2013 р.) зі спеціальності 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів. Підвищення кваліфікації - У 2017–2018 рр. науково-педагогічне стажування у Вроцлавському природничому університеті (м. Вроцлав, Польща), сертифікати (WOWZ 0000.442.05.31.2016/2017) від 31 березня 2017 р.; (WOWZ 0000.442.24.2018) від 5 квітня 2018 р. Досягнення у професійній діяльності (п.38 ліцензійних вимог) - п1, п3, п4, п7, п8, п12. Профіль викладача - https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/yevchuk-yana-aleriyivna.html
73174	Макушок Ольга Василівна	доцент, Основне місце роботи	Економіка і підприємництва	Диплом кандидата наук ДК 036251, виданий 12.10.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 021380, виданий 23.12.2008	21	Маркетингові дослідження та управління інвестиційним и проектами	Освіта - ОКР «магістр», спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація «Менеджера-економіста» (диплом ДМ №018064 від 30 вересня 1999 р.) ОКР «спеціаліст», спеціальність «Аграрний менеджмент», кваліфікація «Економіст організатор сільськогосподарського виробництва» (диплом ВЕ №011425 від 24 червня 1998 р.). Науковий ступінь - кандидат економічних наук зі спеціальності «Економіка, організація і управління» (диплом ДК №036251 від 12 жовтня 2006 р.). Підвищення кваліфікації - College of Communications and Management in Poznań

							сертифікат ОК 1787701 27.03-12.04.2018 р. Досягнення у професійній діяльності (п.38 ліцензійних вимог) - п1, п3, п4, п8, п12, п14, п19. Профіль викладача - https://marketing.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/makushok-olga-vasilivna.html
60769	Кепко Олег Ігорович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом кандидата наук ДК 032136, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 017740, виданий 21.06.2007	21	Інтелектуальна власність	Освіта - Сільськогосподарська академія, м. Київ. Спеціальність:електрифікація сільського господарства. Кваліфікація: інженер-електрик. Диплом: УВ № 807382. Науковий ступінь - Кандидат технічних наук. Диплом ДК № 032136 від 15 грудня 2005 року. Спеціальність: 05.14.06 – Технічна теплофізика та промислова теплоенергетика. Підвищення кваліфікації - Білоцерківський національний аграрний університет, свідоцтво СПК 00493712/000555-21 03.09.2021р (Програма підвищення кваліфікації - методологія викладання дисципліни Інтелектуальна власність). Досягнення у професійній діяльності (п.38 ліцензійних вимог) - п1, п3, п4, п14. Профіль викладача - https://piop.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kepko-oleg-igorovich.html
99552	Єремєєва Олена Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом кандидата наук ДК 041254, виданий 28.02.2017, Атестат доцента АД 002873, виданий 20.06.2019	7	Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв	Освіта - спеціаліст з технології зберігання і переробки зерна (диплом ИВ № 090221, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М. В. Ломоносова за спеціальністю «Технологія зберігання і переробки зерна» 1983 р.). Науковий ступінь - Кандидат технічних наук (2017 р) зі спеціальності 05.18.02 – технологія зернових, бобових,

						<p>круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур. Диплом ДК №041254 від 28 лютого 2017 р.. Підвищення кваліфікації - Державний заклад освіти «Одеський інститут післядипломної освіти» Національного університету харчових технологій Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 02070938/000250-17 від 4 листопада 2017р. Досягнення у професійній діяльності (п.38 ліцензійних вимог) - п1, п3, п4, п5, п11, п12, п14, п20. Профіль викладача - https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/eremeeva-olena-anatoliivna.html</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<p><i>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА</p>	<p>Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами, спрямованих на поглиблення знань та вмій. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.</p>	<p>Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів ""А""") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""В"" і ""С""") студент отримує коли тема</p>

				<p>роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки неприципового характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності.</p> <p>Задовільну оцінку (60-73 балів "D" і "E") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати обчислень тільки частково обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається невперненість та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.</p>
		Наукові основи раціонального використання сировини	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; публічний виступ; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; вебінар.	Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей.
		Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації (КЕЙС-МЕТОД); публічний виступ; тренінги індивідуальні та групові; вебінар.	Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей; Підготовка та публічний захист презентацій на вебінарах.
PH 1. Відшукувати систематизувати	<input checked="" type="checkbox"/>	КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами,	Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому

<p>та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p>		<p>спрямованих на поглиблення знань та вмінь. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.</p>	<p>засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів ""А"") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""В" і ""С"") студент отримує коли тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки непринципового характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності. Задовільну оцінку (60-73 балів ""D" і ""E"") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати обчислень тільки частково обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається невперненість та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.</p>
	<p>ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА</p>	<p>Виконання індивідуального завдання в умовах діючого виробництва (відповідно до</p>	<p>Усне опитування під час захисту звіту; Активність під час</p>

			методичних рекомендацій).	обговорення звіту; Прояв лідерських якостей під час захисту; (доповіді та відповідей на питання комісії).
		Науково-дослідницький практикум	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; публічний виступ; метод аналізу і діагностики ситуації (КЕЙС-МЕТОД).	Правильність відповіді Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей.
		Інтелектуальна власність	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; дискусія із запрошенням фахівців; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; вебінар; Тренінги індивідуальні та групові.	Письмове опитування (або ЕСЕ); Усне опитування/ захист роботи/ звіту; Тестування; Активність (під час обговорення, тощо); Прояв лідерських якостей.
<i>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами, спрямованих на поглиблення знань та вмінь. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.	Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів ""А""") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""В"" і ""С""") студент отримує коли тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки непринципового характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності. Задовільну оцінку (60-73 балів ""D"" і ""E""") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати

				<p>обчислень тільки частково обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається неперпеніть та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.</p>
		Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників.	Правильність відповіді; Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей; Підготовка та публічний захист презентацій.
		Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; вебінар.	Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей; підготовка та публічний захист презентацій.
<p><i>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</i></p>	☒	КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	<p>Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами, спрямованих на поглиблення знань та вмінь. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.</p>	<p>Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів ""А""") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""В"" і ""С""") студент отримує коли тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки не принципового характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни</p>

				<p>чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності.</p> <p>Задовільну оцінку (60-73 балів "D" і "E") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати обчислень тільки частково обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається невперненість та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.</p>
		<p>Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів</p>	<p>аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації (КЕЙС-МЕТОД); публічний виступ; тренінги індивідуальні та групові; вебінар.</p>	<p>Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей; Підготовка та публічний захист презентацій на вебінарах.</p>
		<p>Методологія харчової науки</p>	<p>аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; ділова (рольова) гра; метод аналізу і діагностики ситуації (КЕЙС-МЕТОД).</p>	<p>Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей</p>
<p><i>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА</p>	<p>Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами, спрямованих на поглиблення знань та вмінь. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.</p>	<p>Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів "A") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і</p>

				<p>рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""В"" і ""С"") студент отримує коли тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки не принципового характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності.</p> <p>Задовільну оцінку (60-73 балів ""D"" і ""E"") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати обчислень тільки частково обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається невперненість та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.</p>
		Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників.	Правильність відповіді; Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей; Підготовка та публічний захист презентацій.
		Управління якістю та безпечністю продукції харчових виробництв	дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників.	Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей.
РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку	<input checked="" type="checkbox"/>	КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами,	Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому

<p>підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p>			<p>спрямованих на поглиблення знань та вмій. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.</p>	<p>засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів ""А"") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""В" і ""С"") студент отримує коли тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки непринципового характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності. Задовільну оцінку (60-73 балів ""D" і ""E"") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати обчислень тільки частково обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається невперненість та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.</p>
	<p>Маркетингові дослідження та управління</p>	<p>аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий</p>	<p>Усне опитування; Активність під час обговорення;</p>	

		інвестиційними проектами	штурм»); ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; вебінар.	Прояв лідерських якостей; підготовка та публічний захист презентацій.
<p><i>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Науково-дослідницький практикум	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; публічний виступ; метод аналізу і діагностики ситуації (КЕЙС-МЕТОД).	Правильність відповіді Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей.
		ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	Виконання індивідуального завдання в умовах діючого виробництва (відповідно до методичних рекомендацій).	Усне опитування під час захисту звіту; Активність під час обговорення звіту; Прояв лідерських якостей під час захисту; (доповіді та відповіді на питання комісії).
		КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами, спрямованих на поглиблення знань та вмінь. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.	Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів ""A"") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""B"" і ""C"") студент отримує коли тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки неprincipiального характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності. Задовільну оцінку (60-73 балів ""D"" і ""E"") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати обчислень тільки частково

				обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається невперненість та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.
РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	☒	Інтелектуальна власність	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; дискусія із запрошенням фахівців; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; тренінги індивідуальні та групові.	Письмове опитування (або ЕСЕ); Усне опитування/ захист роботи/ звіту; Тестування; Активність (під час обговорення, тощо); Прояв лідерських якостей.
		КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами, спрямованих на поглиблення знань та вмінь. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.	Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів ""А"") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""В"" і ""С"") студент отримує коли тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки не принципового характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності. Задовільну оцінку (60-73 балів ""D"" і ""E"") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі

				<p>методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати обчислень тільки частково обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається невперненість та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.</p>
<p><i>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА</p>	<p>Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами, спрямованих на поглиблення знань та вмінь. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.</p>	<p>Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів ""А"") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""В"" і ""С"") студент отримує коли тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки не принципового характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності. Задовільну оцінку (60-73 балів ""D"" і ""E"") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі</p>

				методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати обчислень тільки частково обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається невперненість та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.
		Іноземна мова професійного спрямування	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; брейнстормінг («мозковий штурм»); ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників.	Усне опитування; Активність під час заняття; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей.
<i>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</i>	☒	Методологія харчової науки	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; ділова (рольова) гра; метод аналізу і діагностики ситуації (КЕЙС-МЕТОД).	Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей; публічний захист презентацій.
		Науково-дослідницький практикум	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; публічний виступ; метод аналізу і діагностики ситуації (КЕЙС-МЕТОД).	Правильність відповіді Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей.
		Наукові основи раціонального використання сировини	аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; публічний виступ; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; вебінар.	Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей.
		КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Комплексне застосування методик, передбачених попередніми компонентами, спрямованих на поглиблення знань та вмінь. Кваліфікаційна робота характеризує ступінь засвоєння курсів і дисциплін за весь період навчання, здібність виконувати технічні та економічні розрахунки і графічні роботи, застосовувати	Захист та оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії. Оцінка якості виконання та захисту робіт студентів здійснюється на основі сумарної оцінки за п'ятьма критеріями. Студент отримує відмінну оцінку (90-100 балів ""А"") за умови бездоганного виконання роботи, наявності елементів

			<p>передові досягнення науки і техніки, передовий досвід харчових виробництв і вміння користуватися сучасними методами досліджень.</p>	<p>новизни, практичного значення та апробування результатів досліджень. Доповідь логічна і стисла, проголошена вільно із знанням справи, відгук і рецензія позитивні, відповіді на запитання членів ЕК правильні та стислі. Під час доповіді та дискусії із комісією, здобувач демонструє високий рівень соціальних навичок. Добру оцінку (74-89 балів ""В"" і ""С"") студент отримує коли тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки неprincipового характеру: аналіз джерел літератури неповний, не враховано передовий вітчизняний та закордонний досвід у вирішенні поставлених завдань; елементи новизни чітко не представлені або сумнівні; у відповідях на запитання трапляються окремі неточності. Задовільну оцінку (60-73 балів ""D"" і ""E"") студент отримує коли тема проекту в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру, застосовуються старі методики (у тому числі математичного та статистичного оброблення експериментальних даних), немає посилань на використання програмного забезпечення розрахунків, отримані результати обчислень тільки частково обґрунтовують доцільність прийняття конструктивних рішень, під час доповіді та відповіді на запитання студент погано демонструє соціальні навички, спостерігається невперненість та грубі помилки на запитання комісії. Рішення ЕК про оцінку знань студента, виявлених під час захисту дипломного проекту, та видання йому диплому державного зразка про освіту (кваліфікацію) приймається комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні.</p>
<p><i>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Управління якістю та безпечністю продукції харчових виробництв</p>	<p>дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників.</p>	<p>Усне опитування; Активність під час обговорення; Прояв лідерських якостей.</p>
		<p>ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА</p>	<p>Виконання індивідуального завдання в умовах діючого виробництва (відповідно до методичних рекомендацій).</p>	<p>Усне опитування під час захисту звіту; Активність під час обговорення звіту; Прояв лідерських якостей під час захисту; (доповіді та відповіді на</p>

