

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Уманський національний університет садівництва
Освітня програма	30515 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	268
Повна назва ЗВО	Уманський національний університет садівництва
Ідентифікаційний код ЗВО	00493787
ПІБ керівника ЗВО	Мостов`як Іван Іванович
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	30515
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Термін навчання на освітній програмі	3 р. 10 міс.
Форми здобуття освіти на ОП	заочна, очна денна
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 технологій харчових продуктів, кафедра української та іноземних мов, кафедра соціально-гуманітарних і правових дисциплін, кафедра фізичного виховання і психолого-педагогічних наук, кафедра математики і фізики, кафедра біології, кафедра прикладної інженерії та охорони праці, кафедра публічного управління та адміністрування, кафедра інформаційних технологій
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Уманський національний університет садівництва, вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл., 20305
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	
Мова (мови) викладання	Українська

ID гаранта ОП у ЄДЕБО	189395
ПІБ гаранта ОП	Євчук Яна Валеріївна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	Yevchuk_yana@udau.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-935-08-93
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(067)-282-35-00

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

Витоки історії спеціальності «Харчові технології» пов'язані з 175-річним встановленням Уманського національного університету садівництва.

З переїздом Головного училища садівництва з м. Одеси до м. Умані (1859 р.) у навчальний план підготовки садівників включено дисципліну «Виноробство», а згодом курс «Переробка плодів і ягід на вино». Активна наукова робота викладачів в напрямку переробки плодів і овочів спонукала до відкриття у 1926 році кафедри технології зберігання і переробки плодів та овочів.

Підготовку фахівців, що спеціалізувалися на технології зберігання та переробки плодів і овочів в Університеті розпочато у 1970 році з відкриттям на плодоовочевому факультеті вказаної спеціалізації. З 1998 року в Університеті відкрито напрям підготовки 0917 «Харчові технології та інженерія» спеціальності 6.091706 «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів».

З 2004 року напрям підготовки 0917 «Харчові технології та інженерія» було розширено за рахунок спеціальності 6.091701 «Технологія зберігання і переробки зерна» та створення однойменної кафедри.

З 2015 року згідно з наказом МОН України № 1151 від 06.11.2015 року та постанови Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року №266 вказані спеціальності належать до галузі знань 18

«Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Вперше освітня програма (ОП) «Харчові технології» була розроблена після вивчення потреб ринку праці та підприємств харчової промисловості України, зокрема Черкаської, Вінницької та Кіровоградської областей. Проектною групою на чолі з гарантом було запропоновано проект освітньої програми на обговорення за участі здобувачів, потенційних роботодавців та академічної спільноти, результатом спільної роботи яких стала сформована освітня програма.

В результаті затвердження Міністерством освіти і науки України (наказ № 1125 від 18.10.2018 р.) стандарту вищої освіти першого (бакалаврського рівня вищої освіти) спеціальності 181 «Харчові технології» у 2019 року освітню програму було переглянуто на предмет відповідності стандарту. Наразі відповідальними за підготовку здобувачів за освітньою програмою «Харчові технології» є випускові кафедри: технології зберігання і переробки зерна та технологій харчових продуктів.

Розроблена освітня програма відповідає вимогам стандарту вищої освіти спеціальності з урахуванням рекомендованого обсягу програми, загальних і фахових компетентностей та програмних результатів навчання. Зміст освітньої програми та перелік освітніх компонентів, дозволяє сформувати у здобувачів вищої освіти загальні і професійні компетентності, потрібні для професійного управління виробництвом, конкурентоспроможністю, якістю і безпечністю харчових продуктів, впровадження екологічно безпечних технологій зі зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, розробки проектів, удосконалення і введення в практику наукових методів та інноваційних підходів. Зміст підготовки здобувачів вищої освіти сформульований у термінах результатів навчання.

Освітня програма 181 «Харчові технології» затверджена Вченою радою Уманського національного університету садівництва (протокол №7 від 25 квітня 2019 р.).

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року та набір на ОП

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	2019 - 2020	70	40	23	0	0
2 курс	2018 - 2019	73	46	26	0	0
3 курс	2017 - 2018	81	21	20	0	0
4 курс	2016 - 2017	85	26	4	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
другий (магістерський) рівень	7468 Технології зберігання і переробки зерна 10108 Зберігання, консервування та переробка плодів і овочів 31045 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	36689 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	34717	28500
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	34717	28500
Приміщення, які використовуються на іншому праві, ніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	693	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	MD5- хеш файла
Освітня програма	<i>opp_181_bakalavr_harchovi-tehnologii.pdf</i>	Y7KxfBODczU4bjhdpzhNjSrJrZnOnvDgP0gxbiUjN3U=
Навчальний план за ОП	<i>navchalnij-plan-tehnologi.pdf</i>	LM6CNIAP3fCeQVZjxPj82bsYkGusxO8PiFzMTWrDdhU=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>vidguki-recenzii.pdf</i>	Q1upw/mOHfBMKqkJovtKOxlersW4ZzCYoVo2iC6mCX0=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Основними цілями програми є підготовка висококваліфікованих фахівців, зі сформованими загальними та фаховими компетентностями, необхідними для професійного управління підприємствами харчової промисловості, якістю і безпечністю харчових продуктів, підвищення їх конкурентоспроможності, впровадження екологічно безпечних технологій зі зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, розробки проектів, удосконалення і введення в практику наукових

методів та інноваційних підходів.

Унікальність освітньої програми полягає у формуванні здобувачів вищої освіти з глибокими теоретичними знаннями та практичними навичками в галузі харчових технологій, володінням методами та методиками контролю якості і безпечності харчових продуктів, технологіями виробництва, принципами проектування підприємств харчової промисловості із застосуванням сучасного обладнання та програмного забезпечення, з набутими професійними знаннями для реалізації харчової продукції, науковими підходами до розв'язання проблем галузі та у тісній співпраці з роботодавцями. Програмні результати навчання за ОП створюють передумови подальшої професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості або здійснення власної підприємницької діяльності.

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

Місія Університету – забезпечення якісної, доступної сучасної освіти завдяки знанням та досвіду науково-педагогічних працівників, розвитку наукових і освітніх технологій; підготовка фахівців, здатних до практичної реалізації отриманих знань у науці, виробництві та бізнесі; розвиток творчого наукового потенціалу молоді, що базується на принципах гуманності й толерантності, демократизації, практичності і прагматичності, неперервності і варіативності, адаптивності та оптимальності; виховання гармонійно розвиненої особистості, громадянина та патріота української держави з високими духовними якостями; всебічний розвиток фундаментальних і прикладних наукових досліджень, забезпечення їх інноваційності та відповідності комерційному попиту ринку; подальша інтеграція в науковий та освітнянський світовий простір. Метою стратегічного розвитку університету є: безперервне підвищення якості освіти, заснованої на європейських цінностях, підготовка абітурієнтів до свідомого вибору ними майбутнього фаху, створення позитивного іміджу Університету серед випускників загальноосвітніх навчальних закладів, вищих навчальних закладів I-II рівня акредитації та залучення їх до вступу в університет (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/plozhennya/2016/Strategiya-rozvitku-Umanskogo-nacionalnogo-universitetu-sadivnictva.pdf>). Цілі ОП відповідають місії і стратегії Університету та спрямовують освітню програму на підготовку висококваліфікованих фахівців для харчової промисловості.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси та пропозиції здобувачів освіти освітньої програми, висловлені під час опитування, спілкування з кураторами, проведення занять, полягали у запитах на формування у майбутніх фахівців харчової промисловості навичок та умінь приймати рішення та вирішувати проблеми, критично мислити, орієнтуватися на кінцевий результат, формулювати та відстоювати власну думку, працювати в команді, мати здатність до самоосвіти та самореалізації, знати традиційні та інноваційні технології виробництва харчових продуктів, управляти якістю та безпечністю харчових продуктів. Пропозиції випускників полягали у розширенні баз практик, активній співпраці з підприємствами харчової промисловості в плані проведення занять на виробництві, ознайомлення з сучасними технологіями харчових виробництв, впровадження на відомих підприємствах. Вказані пропозиції знайшли своє відображення в освітній програмі.

- роботодавці

На етапі розробки ОП, проектна група проводила консультації з роботодавцями з метою поліпшення освітньої програми. Роботодавці за освітньою програмовою були залучені до проведення Ярмарок вакансій, читання лекцій, проведення занять на виробництві та здійснення практичної підготовки на базах підприємств. Під час консультацій роботодавці висловлюють бажання бачити на підприємствах, активних, ініціативних, відповідальних, з критичним мисленням, здатних до самоосвіти фахівців, що володіють іноземною мовою. Разом з тим, роботодавці відмічають важливість знання та розуміння технологічних процесів виробництва харчових продуктів, сучасних видів обладнання та технологій виробництва продукції, методів оцінки якості та безпечності сировини і готової продукції. З метою урахування пропозицій роботодавців розширено перелік освітніх компонентів та включено дисципліни, що забезпечують формування у майбутніх фахівців зазначених компетентностей та результатів навчання.

- академічна спільнота

Робота над ОП спеціальності 181 «Харчові технології» відбувалася шляхом консультування з академічною спільнотою – науково-педагогічними працівниками кафедр інженерно-технологічного та інших факультетів, дисципліни яких мають безпосередній зв'язок з нормативними та вибірковими дисциплінами ОП, на рівні узгодження окремих тем, модулів, логічності і значущості підтем і сприймання матеріалу, забезпечення приладами та матеріалами, формування у здобувачів фахових компетентностей та програмних результатів навчання. Важливим моментом у роботі над ОП є консультування, рецензування методичних вказівок,

посібників, підручників науково-педагогічних працівників інших ЗВО. Проведення спільних наукових досліджень, захист дисертацій, їхнє рецензування складає бачення розвитку спеціальності викладачів інших ЗВО.

- інші стейкхолдери

Зацікавленими сторонами виступають працівники підприємств, що проходять в Університеті підвищення кваліфікації за спеціальністю «Харчові технології», які мають власне бачення підготовки фахівців. Програму підвищення кваліфікації складають згідно побажань та пропозицій роботодавців, що згодом знаходять своє відображення в освітній програмі.

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

Харчова промисловість України – одна із провідних галузей народного господарства. В структурі виробництва предметів споживання, питома вага цієї галузі складає близько 53 %, а продукції агропромислового комплексу – 33,5 %. Завдяки досвіду зарубіжних країн, підприємства різних ланок харчової промисловості держави цілеспрямовано удосконалюють існуючі, а також розробляють та впроваджують новітні технології з отриманням високоякісних харчових продуктів.

Харчова промисловість займає чільне місце за обсягом споживання на внутрішньому ринку. Це зумовлено потужним сільським господарством країни в поєднанні зі значними витратами домогосподарств на продукти харчування. Разом з тим, галузі не вистачає висококваліфікованих кадрів, які здатні удосконалювати та розвивати виробництво в сучасних умовах, опираючись як на власний, так і досвід закордонних партнерів.

Проблему нестачі кадрів можна вирішити шляхом комплексного підходу в першу чергу із залученням підприємств харчової промисловості, науково-дослідних установ, широким можливостям практичної підготовки здобувачів та впровадженням кращих зразків світового досвіду.

У цьому контексті цілі та програмні результати навчання ОП узгоджуються з тенденціями розвитку спеціальності та ринку праці, оскільки знання та вміння, що їх отримують здобувачі за даною освітньою програмою забезпечать формування їх як високваліфікованих фахівців харчової промисловості та нададуть широкі можливості до працевлаштування за спеціальністю.

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

Орієнтація ОП на підготовку фахівців зі спеціальності 181 – Харчові технології, в першу чергу, зумовлена ключовими позиціями галузі в промисловому потенціалі Черкаської, Вінницької та Кіровоградської областей і дефіцитом висококваліфікованих працівників з даної спеціальності. З огляду на потреби ринку праці вказаних регіонів, під час розробки ОП, формулювання цілей та програмних результатів навчання були враховані можливості працевлаштування випускників. Потенційними роботодавцями для випускників ОП «Харчові технології» є: ТОВ «Добровеличківський консервний завод», ДП «Уманський ЛГЗ», ДП «Немирівський спиртовий завод», ТОВ «Сіріус-Агро», ТОВ «Чигиринський консервний завод», ТОВ «Мошурівський консервний завод», ТМ «Верес», ВАТ «Вінніфрут», "ПАТ Вітаміни", ПОГ АПВТ «Фірма Ласка», ПрАТ "Фрау Марта", ДП "Черкасистандартметрологія", ТОВ "Елеваторна компанія"КУСТО АГРО", ТОВ "Агро-С", ТОВ «СХК Вінницька промислова група», ТОВ СП «НІБУЛОН», ПрАТ «Лебединський насіннєвий завод», ТОВ «Каролінський елеватор», ТОВ "АГРО-ВЕЛЕС", ТОВ "УМАНЬ ХЛІБ ТРЕЙД", ТОВ «Тальне КХП», Новоукраїнський КХП, ПрАТ "РАЙЗ-МАКСИМКО", ДПЗКУ «Шполянський елеватор», ДПЗКУ «Уманський елеватор», ТОВ «Кононівський елеватор».

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

Нині, в Україні, фахівців спеціальності 181 – Харчові технології готують понад 40 ЗВО в тому числі і Уманський національний університет садівництва.

Розробленню освітньої програми передував порівняльний аналіз аналогічних програм, що діють у вітчизняних та закордонних закладах освіти. Так, розробники освітньої програми брали до уваги досвід Національного університету харчових технологій та Одеської національної академії харчових технологій, зокрема в частині формування блоків вибіркових дисциплін.

Досвід аналогічних іноземних програм отримано під час науково-педагогічного стажування НПП інженерно-технологічного факультету у Вроцлавському природничому університеті (Польща) на факультеті біотехнологій і харчових технологій. В результаті взяті до уваги окремі аспекти навчального плану споріднених дисциплін, особливості проведення лабораторно-практичних занять та наукових досліджень. Набуті викладачами досвід та знання поступово впроваджуються в освітній процес.

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

Зміст освітньої програми 181 – Харчові технології, дозволяє сформувати у здобувачів вищої освіти всіх

загальних і фахових компетентностей та досягти програмних результатів навчання, що передбачені стандартом вищої освіти спеціальності 181 – Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Так, результату навчання «Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо» можна досягти завдяки опануванню дисциплін: «Історія та культура України», «Філософія», «Основи правознавства», підготовці кваліфікаційної роботи і підсумковій атестації.

Передбачений стандартом результат «Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)» досягається вивченням дисциплін: «Фізика», «Загальна та неорганічна хімія», «Хімія органічна», «Хімія фізична і колоїдна», «Хімія аналітична», «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю», «Харчова хімія», «Біохімія», «Контроль якості та безпеки продукції галузі», а також в результаті проходження навчальної, виробничої, переддипломної практики, підготовки кваліфікаційної роботи і підсумкової атестації.

Передбачений стандартом результат навчання «Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі» можливо досягти вивченням дисциплін: «Технологія цукрового виробництва», «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів», «Технологія молока та молочних продуктів», «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Технологія бродильних виробництв», «Технологія жирів і жирозамінників», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія оздоровчих харчових продуктів», а також навчальна, виробнича, переддипломна практики, підготовка кваліфікаційної роботи і підсумкова атестація.

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?

Освітня програма була розроблена з урахуванням всіх необхідних вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України №1125 від 18.10.2018 р.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЕКТС)?

240

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

178

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

62

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

Зміст освітньої програми відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології». ОП передбачає опанування навчальних дисциплін, що відповідають об'єктам діяльності (технологічні процеси і харчові продукти): фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини в галузі; вступ до фаху; технології виробництв (цукрового; зберігання і переробки зерна; хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; молока та молочних продуктів; м'яса, м'ясопродуктів та риби; бродильних виробництв; жирів і жирозамінників; консервування плодів та овочів; оздоровчих харчових продуктів); процеси і апарати харчових виробництв. Практична підготовка має ступеневий характер та повною мірою відповідає об'єктам діяльності.

Відповідність теоретичному змісту предметної області забезпечують компоненти, які охоплюють основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості (проектування підприємств галузі), системи управління якістю та безпечністю харчової продукції (контроль якості та безпеки продукції галузі; фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини в галузі; стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю). Сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів передбачені компонентами: процеси і апарати харчових виробництв; технологіями виробництв. Правила застосування чинної законодавчої та нормативної бази наводяться в компонентах: основи правознавства; стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю; технологіях виробництв.

ОП передбачає застосування методів, методик та вивчення технологій, що пов'язані із подальшою професійною діяльністю та вивчаються в дисциплінах: інформатика та інформаційні технології, інженерна і комп'ютерна графіка, харчова хімія, біохімія, промислова екологія переробних підприємств галузі, технологіях виробництв, контроль якості та безпеки продукції галузі, стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, проектування підприємств галузі, технологічне обладнання галузі, процеси і апарати харчових виробництв. Компоненти ОП передбачають застосування сучасного технологічного та лабораторного обладнання: <https://piop.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/materialno-tehnichna-baza.html>; <https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/materialno-tehnichna-baza.html>; <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/materialno-tehnichna-baza.html>

В Уманському НУС відсутні освітні програми з суміжними предметними областями, що пов'язані зі спеціальністю 181 «Харчові технології», тому можливість об'єднання декількох програм не розглядається.

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

В Університеті впроваджені процедури, що сприяють формуванню індивідуальної освітньої траєкторії здобувача, зокрема через можливість вибору навчальних дисциплін, обсягом 62 кредити, що реалізується під час формування індивідуального плану.

Вказані процедури регламентуються положеннями: «Про організацію освітнього процесу в Уманському НУС» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya—Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>, «Про вибіркові дисципліни в Уманському НУС» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>, «Індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/education/Polozhennya-pro-iNPS.pdf>.

Індивідуальний навчальний план здобувача містить інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін, обсяг навчального навантаження, типи індивідуальних завдань, систему оцінювання, блок для вибірових дисциплін, що формується особисто здобувачем. Інформування здобувачів щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії здійснюють декан факультету та куратори академічних груп. Рівень задоволення освітніх потреб здобувачів контролюється анкетуванням, відповідно до результатів якого найбільшою проблемою формування індивідуальної освітньої траєкторії є низький рівень інформованості здобувачів. Вирішення проблеми полягає у повторному інструктажі здобувачів та контролі рівня їх інформованості.

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

Реалізація права на вибір вибірових навчальних дисциплін передбачено положеннями «Про вибіркові дисципліни в Уманському НУС» та «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти». Значна відповідальність за рівень інформування здобувачів щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії покладається на кураторів академічних груп та регулюється положенням: «Про куратора студентської академічної групи» ([https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/POLOZhENNYa-pro-kuratora\(1\).pdf](https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/POLOZhENNYa-pro-kuratora(1).pdf)).

Під час виховних годин здійснюється роз'яснення основних програмних результатів навчання за ОП, наводиться її характеристика. Пріоритетним є формування у здобувачів чітких цілей подальшого розвитку, результатом чого є індивідуальна освітня траєкторія, яка реалізується правом на вибіркові дисципліни.

Під час формування контингенту здобувачів для вивчення вибірових дисциплін декани факультетів їх ознайомлюють із Каталогом елективних дисциплін (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/inzhenerno-tehnologichnij-fakultet/>) та організовують процедуру вибору до 01 листопада поточного навчального року. Після ознайомлення з Каталогом, здобувачі, за допомогою кураторів, протягом місяця (до 01 грудня поточного навчального року) письмово, або онлайн здійснюють свій вибір щодо конкретних дисциплін.

Конкретну кількість дисциплін, які можуть обиратися з Каталогів визначається гарантом ОП та повідомляється здобувачам заздалегідь через кураторів або працівників деканату (для заочної форми навчання). Здобувачі, які обрали ідентичні вибіркові дисципліни формують академічні групи, а відповідна інформація передається навчальному відділу.

Крім вибірових дисциплін, що передбачені ОП, здобувач має право обрати будь-які дисципліни, які викладаються на інших ОП та рівнях освіти в Університеті: для нормативного терміну навчання (3 роки 10 місяців) не більше 4; для скороченого (2 роки 10 місяців) – не більше 3; для скороченого (1 рік 10 місяців) – не більше 2.

За результатами вибору, деканом факультету формуються академічні групи, відомості про які передають до навчального відділу. У разі неможливості формування академічної групи (мала кількість здобувачів), деканом факультету організовуються збори здобувачів, які не сформували академічні групи, де проводиться дискусійна бесіда із здобувачами з метою формування їх спільної освітньої траєкторії.

Оновлення переліку вибірових дисциплін (за потреби) здійснюється до 15 листопада поточного навчального року. Регульованою є процедура внесення пропозицій та затвердження змін до каталогу елективних дисциплін із врахуванням побажань стейкхолдерів (опитування здійснюється відділом моніторингу якості освіти <https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-robotodavciv.html>).

В Університеті діє автоматична система управління навчальним процесом (<http://mkr.udau.edu.ua/>), що мінімізує час на формування навчального навантаження відповідно до індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів.

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

Практична підготовка здобувачів регулюється 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>), а її зміст та наступність визначається наскрізною програмою практики. Практична підготовка має таку наступність: навчальна практика, що призначена для ознайомлення здобувачів із основами професійної діяльності, проводиться після другого семестру навчання та формує майже всі фахові компетентності, передбачені ОП за виключенням ЗК12 та ЗК13; виробнича практика – призначена для набуття професійних навичок на діючих підприємствах харчової промисловості, проводиться після 4-го та 6-го семестру навчання з формуванням компетентностей, аналогічних навчальній практиці; переддипломна практика – призначена для остаточного формування фахових компетентностей та підготовки кваліфікаційної роботи, проводиться після 8-го семестру навчання.

Співпраця з роботодавцями відбувається в контексті практичної підготовки через формування баз практики, що включають провідні підприємства галузі (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/bazi-praktik.html>).

Рівень задоволеності студентів компетентностями, здобутими під час практичної підготовки та її обсягом контролюється під час електронного анкетування здобувачів. 59,7 % респондентів задоволені обсягами практичної підготовки, а 61,7 % - здобутими компетентностями.

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

Зростаюча кількість роботодавців надає перевагу формуванню соціальних навичок (soft skills) у претендентів на працевлаштування. Форми та методи навчання за ОП «Харчові технології» сприяють формуванню у здобувачів соціальних навичок упродовж періоду навчання.

Розвиток індивідуальних якостей здобувачів (властивості приймати рішення та вирішувати проблеми, чітко ставити завдання та формувати цілі) формується під час виконання лабораторних робіт, курсового проектування, практичної підготовки та кваліфікаційної роботи, що передбачено компонентами ОП (фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини в галузі; вступ до фаху; технології харчових виробництв; процеси і апарати харчових виробництв).

Комунікаційні якості здобувачів (зрозуміло формулювати думки, взаємодіяти з різними типами людей, приймати участь в обговоренні, вислуховувати і приймати до уваги різні точки зору, відповідати аргументовано та зрозуміло) формуються за допомогою компонентів ОП (іноземна мова; історія та культура України; філософія; основи правознавства; практичної підготовки), проведення семінарських занять та виконання індивідуальних завдань.

Виховна та наукова діяльність університету стимулює та формує основні управлінські якості (робота у команді, навчати та розвивати членів команди, чітко планувати та керувати часом) за рахунок щорічних конкурсів: «Студентський лідер року», «Агрополітичні дебати», роботі наукових гуртків, зустрічей із фахівцями з виробництва, конференціям тощо.

Яким чином зміст ОП урахуває вимоги відповідного професійного стандарту?

ОП розроблено відповідно до нині діючого стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/181-kharchovi-tehnologii-bakalavr.pdf>

За обсягом навантаження (240 кредитів) ОП відповідає вимогам стандарту.

Загальні компетентності ОП повністю відповідають стандарту вищої освіти. ОП передбачає набуття всіх фахових компетентностей, що наведені в стандарті вищої освіти спеціальності 181-Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та двох додаткових, що запропоновані робочою групою:

1. ФК14. Здатність до розв'язання складних спеціалізованих задач та вирішення проблем в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.

2. ФК15. Здатність аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання ОП аналогічні стандарту, проте включають додаткові пункти:

1. ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.

2. ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам чинного стандарту.

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

Обсяг окремих освітніх компонентів освітньої програми цілком відповідає фактичному навантаженню здобувачів вищої освіти. Відповідно до положення «Про організацію освітнього процесу в Уманському НУС» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>), навчальний час, відведений для самостійної роботи здобувача вищої освіти становить не менше 1/3 та не більше 2/3 загального обсягу навчального часу. Фактичний обсяг самостійної роботи встановлює деканат із врахуванням рекомендацій відділу моніторингу якості освіти Уманського НУС.

Реальний обсяг навантаження студентів контролює відділ моніторингу якості освіти за допомогою анкетування (<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=x4A2fjgrv0mkj59TiiIN-cxXcwS84f9Eva-oD7SY7SZUOVawNfc2SE9CREpUIQ4SktZWFA1OEdHVC4u>).

Під час опитування встановлюють:

- рівень якості надання освітніх послуг;
- конкретні проблеми, що ускладнюють навчання за обраною спеціальністю;
- думку здобувачів, щодо обсягу реального аудиторного навантаження.

За результатами опитування деканатами вносяться корективи до фактичного обсягу часу самостійної роботи. У випадку виявлення позитивної динаміки збільшення скарг на значну кількість часу для самостійної та індивідуальної роботи, деканатом факультету проводиться 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

На даний час в університеті підготовка здобувачів за дуальною формою освіти не здійснюється.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

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

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

На здобуття вищої освіти за ОП приймаються особи, які мають повну загальну середню освіту (ПЗСО) або диплом ОКР молодшого спеціаліста. Форма вступних випробувань і порядок їх проведення затверджуються щорічно у Правилах прийому. Для формування/перегляду умов вступних випробувань залучаються по два представники від факультету, що є членами Приймальної комісії Університету та висвітлюють думку проектної групи щодо можливості урахування особливостей ОП під час формування конкурсного відбору при вступі.

Програми вступних випробувань за ОП на базі ОКР молодшого спеціаліста розміщені на сайті Уманського національного університету садівництва: додаткове вступне випробування – <https://admission.udau.edu.ua/assets/files/2019/programi-skoroch-termin/vishha-matematika.pdf>, фахове вступне випробування – <https://admission.udau.edu.ua/assets/files/2019/programi-skoroch-termin/181.pdf>). Для відкритої конкурсної пропозиції враховуються бали сертифікатів ЗНО з предметів: українська мова та література; математика; хімія або біологія. Вага предметів сертифікату ЗНО встановлена Університетом наступним чином: українська мова та література – 0,3; математика – 0,3; хімія або біологія – 0,25.

Для небюджетної конкурсної пропозиції Університетом встановлені конкурсні предмети: українська мова та література; біологія; математика або історія України. Значення вагових коефіцієнтів з окремих конкурсних предметів встановлені з урахуванням значимості знань з цих предметів для успішного навчання за ОП.

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/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>), «Положення про визнання результатів навчання в інших ЗВО в Уманському НУС» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-viznannya-rezultativ.pdf>) та «Положення про академічну мобільність Уманського НУС» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-studentiv-Umanskogo-NUS.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)?

Подібних прецедентів за ОП «Харчові технології» не було.

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

Регулювання питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті здійснюється на підставі «Положення про визнання в Уманському НУС результатів навчання, отриманих у неформальній освіті» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-royadok-viznannya-rezultativ-navchannya.pdf>).

Визнання результатів навчання у неформальній освіті дозволяється для дисциплін, які починають викладатися з другого семестру та розповсюджується лише на обов'язкові дисципліни ОП.

Університет може визнати результати навчання у неформальній освіті в обсязі не більше 10% від загального обсягу по конкретній ОП.

Для визнання результатів навчання у неформальній освіті здобувач звертається з заявою до ректора Університету. На підставі заяви розпорядженням декана створюється предметна комісія, яка визначає метод оцінювання результатів навчання відповідно до навчального плану. Здобувача ознайомлюють з програмою навчальної дисципліни, переліком питань, які виносяться на підсумкове оцінювання, критеріями оцінювання та правилами оскарження результатів. Здобувачеві надається 10 робочих днів для підготовки до підсумкового контролю та 20 робочих днів для написання письмової роботи. Підсумковий контроль проходить у вигляді екзамену. Якщо здобувач отримав менше 60 балів, то йому не зараховуються результати навчання у неформальній освіті. У разі негативного висновку предметної комісії здобувач має право звернути з апеляцією до ректора Університету.

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

За ОП «Харчові технології» практики застосування правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті наразі відсутні.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Форми та методи навчання і викладання на ОП передбачають поєднання лекційних курсів з лабораторними, практичними заняттями, семінарами, диспутами, «мозковими штурмами», виконанням розрахункових робіт, курсових проектів та кваліфікаційної роботи, практичною підготовкою на підприємствах харчової промисловості (Положення про організацію освітнього процесу в УНУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>).

Метою лекційних занять є надання студентам теоретичних знань з дисциплін за ОП. Під час лабораторних та практичних занять студенти набувають практичних навичок застосування теоретичних знань та роботи з приладами, обладнанням, що застосовується у виробничій діяльності. Самостійна робота дає можливість студентам досягти поглиблених знань в окремих розділах навчальних дисциплін, реалізувати набуті теоретичні знання і практичні навички в навчальних проектах, роботах, наближених за змістом до реальних виробничих проектів. Самопідготовка здійснюється на основі підручників, конспектів лекцій, з використанням Інтернет мережі. Форма робочої програми навчальної дисципліни передбачає корелювання результатів навчання за дисципліною з програмними результатами навчання.

Розподіл годин за окремими навчальними дисциплінами наведено у робочих навчальних планах НПП. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання знаходиться в таблиці 3 додатку.

Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам

студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Форми і методи навчання і викладання обираються викладачами відповідно до змісту освітніх компонентів та можливостей студентів щодо сприйняття інформації. Їх студентоцентрованість полягає передусім у кращих практиках викладання, максимальній сформованості компетентностей, досягненню програмних результатів навчання та індивідуальному підході до особливих навчальних потреб студента.

Навчальні дисципліни укомплектовані навчальними та навчально-методичними матеріалами, структурованими згідно з тематичними планами і доступними для використання. Рівень задоволеності здобувачів формами і методами навчання регулярно вивчається через проведення анкетування, де здобувачі серед іншого оцінюють: ефективність методів і методики викладання дисциплін; задоволеність формами контролю, порядком і критеріями оцінювання; доступність підручників, методичних вказівок, конспектів лекцій. Так, за результатами опитування 39,4% респондентів високо оцінюють рівень якості надання освітніх послуг, 46,8% – достатньо; ефективність методів викладання і навчання оцінена високо (56,2), посередньо (41,3). Викладач контролює за результатами усного опитування студентів чи зрозумілі їм завдання та зміст вивчення дисципліни. Якщо здобувач освіти надає переконливі аргументи щодо застосування тої чи іншої форми навчання, можливе формування щодо нього плану індивідуальної роботи з даної дисципліни з урахуванням можливостей матеріально-технічного забезпечення, витрат ресурсів та робочого часу викладача.

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

Методи навчання і викладання за ОП дозволяють реалізуватися принципам академічної свободи, оскільки передбачається їхня максимальна варіативність, урахування свободи слова й творчості, використання результатів власних досліджень в освітньому процесі.

Академічна свобода НПП Уманського НУС регламентується Проектом кодексу академічної доброчесності УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/projects/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019.pdf>) та обмежена лише нормами статуту, правилами внутрішнього розпорядку, наприклад, розкладом занять, спеціалізацією кафедри тощо.

Гарантією права на академічну свободу є: заборона здійснювати цензуру творчої діяльності викладачів; поширення знань та інформації; вільний вибір теми наукових досліджень, вільне оприлюднення і використання їх результатів з урахуванням обмежень, встановлених чинним законодавством; можливість самостійного вибору бази практики.

Вивчення профільних дисциплін методологічно розмаїте, передбачає ряд концепцій і дає можливість здобувачам освіти розглянути різні підходи до проблематики. Викладачі дисциплін, що формують загальні компетентності принагідно звертаються до таких форм як дискусії і диспути, щоб обговорити актуальні суспільні проблеми.

Інтереси здобувачів освіти за програмою реалізуються через органи студентського самоврядування, залучення до складу Вченої ради факультету та Вченої ради університету, колективні пропозиції (від академічних груп), індивідуальні пропозиції окремих студентів.

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 *

Актуальна, своєчасна, легкодоступна, достовірна та об'єктивна інформація про діяльність за ОП публікується на сайті УНУС, в т. ч. через інформаційний пакет ЕКТС (<https://ects.udau.edu.ua/>), включаючи програми для потенційних здобувачів вищої освіти, випускників, інших стейкхолдерів і громадськості.

Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається повна, доступна і зрозуміла інформація щодо змісту, цілей та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів. Така інформація також доступна у формі: каталогу елективних (вибіркових) дисциплін, обов'язкові компоненти ОП, опису дисциплін та робочі навчальні програми розміщених на сайтах УНУС та кафедр у вкладці студенту (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/>; <https://zerno.udau.edu.ua/ua/studentu.html>; <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/studentu.html>).

На початку навчального семестру на першому занятті під час зустрічей зі студентами кожен викладач презентує освітні компоненти, висвітлює зміст, цілі та завдання, очікувані кінцеві результати навчання, порядок та критерії викладання й оцінювання дисциплін. Ця інформація міститься у методичній документації та методичних вказівках з певних дисциплін та доступна на відповідній кафедрі впродовж навчального року в робочий час. Підсумки практики здобувачів вищої освіти проводяться за результатами написання звіту та його захисту з урахуванням вимог кредитно-модульної системи.

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

В освітній діяльності за ОП використовуються результати наукових досліджень, виконаних на кафедрах, задіяних у підготовці здобувачів, що опубліковані у виданнях, індексованих науково-метричними базами Scopus та Web of Science, фахових наукових виданнях, матеріалах конференцій, звітах про науково-дослідну роботу.

Студенти залучаються до виконання наукових тем, що фінансуються за кошти державного бюджету або на основі укладених господарчих договорів. Це, зокрема, «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.).

Результати науково-дослідної роботи використовуються в навчальному процесі курсів «Технології виробництва продукції рослинництва і садівництва», «Технологія оздоровчих харчових продуктів» тощо. Студенти мають можливість проходити практику в науково-дослідних лабораторіях «Технолог» і «Оцінка якості зерна та зернопродуктів», а також в лабораторіях передових підприємств галузі. Здобувачі активно залучаються до участі в наукових дослідженнях, виконують курсові роботи, науково-дослідні завдання за окремими освітніми компонентами, наукові роботи для участі у Всеукраїнських конкурсах із врахуванням сучасних реалій ринку, інноваційно-інвестиційних процесів сучасного виробництва, вимог стейкхолдерів та узгоджуються із науково-дослідною тематикою фундаментальних досліджень кафедр і темами наукових досліджень НПП. За результатами наукової роботи здобувачі нагороджуються грамотами, відзнаками, а також матеріально заохочуються. Так, здобувач Оксютя А. отримала Премію НАН України за кращу студентську наукову роботу. Учасники II етапу Всеукраїнських студентських олімпіад та конкурсу наукових робіт (Лещенко І., Пірус А., Грабар І., Стародуб В., Бондаренко Н., Мороз А.) нагороджені грамотами та відзнаками. Починаючи з першого курсу здобувачі залучаються до роботи студентських наукових гуртків Харчовик, Дослідник, Новатор, а також з математики та фізики. Студенти доповідають результати своїх досліджень на наукових конференціях і публікують їх у наукових виданнях:

<https://zerno.udau.edu.ua/ua/novini/sekcijne-zasidannya-kafedri-tehnologii-zberigannya-i-pererobki-zerna-vseukrainskoi-studentskoi-naukovoi-konferencii.html>; <https://tzppo.udau.edu.ua/ua/novini/sekcijne-zasidannya-vseukrainskoi-studentskoi-naukovoi-konferencii-na-kafedri-tehnologii-zberigannya-i-pererobki-plodiv-ta-ovochiv-na-chest-175-richchya-umanskogo-nacionalnogo-universitetu-sadivnictva.html>.

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

Освітній процес в Уманському НУС передбачає студентоцентроване проблемно- та професійно-орієнтоване навчання і викладання з урахуванням вимог ринкового середовища, інтересів і потреб студентів, роботодавців, інших стейкхолдерів та спрямований на формування освіченої, гармонійно розвиненої особистості, здатної до постійного оновлення фахових знань, професійної мобільності, швидкої адаптації до змін і розвитку технологій, систем управління та організації праці в умовах сьогодення.

З метою забезпечення відповідності потребам здобувачів і суспільства, врахування в освітньому процесі наукових досягнень і сучасного виробництва, наукових досліджень викладачів, аспірантів та студентів, а також інноваційних практик підприємств, НПП проходять стажування як в Україні, так і за кордоном. Відповідно до програми стажування викладачі здобувають нові компетенції та програмні результати, завдяки яким якісно оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у переробній галузі. Відповідно до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>) здійснюється постійна модернізація та оновлення освітніх програм. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах освітньої програми (навчальному плані, матрицях, робочих програмах навчальних дисциплін, програмах практик і т.п.).

Так, зміни в законодавчій базі щодо стандартизації і управління якістю харчових продуктів несуть в собі необхідність перегляду викладачами відповідних фахових освітніх компонентів в межах окремих тем.

Навчально-методичні комплекси дисциплін (НМК) щорічно підлягають оновленню. Контроль за якістю НМК, їх змістовим наповненням і оновленням постійно здійснюють завідувачі кафедр та науково-методичні комісії факультетів, а також відділ моніторингу якості освіти під час щорічної перевірки науково-методичного забезпечення навчального процесу. Регулярний моніторинг і оновлення гарантують відповідний рівень надання освітніх послуг, а також створюють сприятливе й ефективне навчальне середовище для здобувачів вищої освіти. У відповідності до Положення про навчально-методичний комплекс дисципліни

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-navchalno-metodichnij-kompleks-disciplini.pdf>) обов'язковим є оновлення навчально-методичних матеріалів дисциплін (зокрема, методичних вказівок) щонайменше 1 раз на 5 років. Робоча навчальна програма дисципліни змінюється щороку.

Викладачі кафедри відвідують наукові конференції, передові підприємства галузі, де ознайомлюються з новими технологіями, процесами, сортами та гібридами, передовим обладнанням, отримують нову довідкову літературу. На основі результатів наукових досліджень публікуються нові підручники, навчальні посібники, монографії, що використовуються в навчальному процесі підготовки здобувачів за ОП.

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

Освітній процес за ОП передбачає тісний зв'язок навчання, викладання та наукових досліджень із інтернаціоналізацією діяльності закладу вищої освіти. Викладачі та здобувачі Університету мають повноцінний користувацький доступ до науко-метричних баз даних ResearchGate, Publons, GoogleScholar та інших.

Наукові дослідження пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО здійснюються у рамках міжнародних договорів: «Уточнення рекомендацій з використання препарату SmartFresh для яблук сорту Ред Джонапринц різних строків і методів збирання з метою отримання ринкових переваг і запобігання втратам у сезоні зберігання 2015/2016 рр. в Україні» (Польща); «Уточнення рекомендацій з використання препарату SmartFresh для яблук Ред Делішес Ерлі Ред Ван Ерован різних строків збирання з метою запобігання втратам від поверхневого побуріння та гіркої ямкуватості в сезоні зберігання 2016/2017 рр. в умовах України» (Польща); «Реєстраційні дослідження препарату СмартФреш ПроТабс, регулятора росту, для яблук в сезоні 2017/2018 рр. в умовах України. УНУС» (Франція).

Викладачі та здобувачі за ОП мають можливість відвідувати лекції представників закордонних бізнес-структур, приймати участь у міжнародних конференціях, програмах академічної мобільності, різноманітних конкурсах. Так, А. Трофуша стала переможцем конкурсу зі спеціальності "Харчові технології" і брала участь у фаховій поїздці до м. Кельн (Німеччина) в 2019 р.

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?

Поточний контроль у межах навчальних дисциплін ОП «Харчові технології» реалізується у формі опитування, захисту лабораторних робіт, виступів на семінарських та практичних заняттях, тестів, розв'язання виробничих ситуацій (кейсів), у вигляді безпосередньо самостійної роботи та індивідуальних завдань (написання рефератів, виконання розрахункових, розрахунково-графічних, контрольних робіт, курсових робіт (проектів), тощо. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для виставлення заліку і враховуються НПП при виставленні підсумкової оцінки (балів) з дисципліни.

Контроль самостійної роботи проводиться: з лекційного матеріалу шляхом перевірки конспектів лекцій; з практичних (лабораторних), індивідуальних занять шляхом перевірки виконаних завдань, захисту лабораторних робіт, написання реферату за обраною темою.

Семестровий підсумковий контроль проводиться у формі семестрового екзамену з конкретної навчальної дисципліни (якщо це передбачено навчальним планом) в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою, і у терміні, встановлені навчальним планом (Положення про організацію освітнього процесу в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положення про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti.pdf>), Положення про навчально-методичний комплекс дисципліни (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/Polozhennya-pro-navchalno-metodichnij-kompleks-disciplini.pdf>).

Студент вважається допущеним до семестрового екзамену з навчальної дисципліни за умови повного відпрацювання всіх практичних, лабораторних і семінарських занять, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни.

З метою підвищення мотивації студентів до систематичного активного навчання, встановлення міри сформованості визначених компетентностей, перевірки залишкових знань студентів проводиться ректорський контроль відділом моніторингу якості освіти спільно з комісією факультету відповідно до Положення про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС

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

Результати проведення ректорського контролю обговорюються на засіданні кафедр, вчених рад факультетів та Університету, де визначаються найбільш характерні помилки в підготовці здобувачів, причини їх виникнення та визначаються заходи щодо їх усунення.

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

В Університеті існує чіткий і зрозумілий механізм форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів, відображений у Положенні про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС

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

З дисциплін, для яких навчальним планом передбачено проведення підсумкового контролю (екзамену) на поточно-модульний контроль виділяється 70 балів, на підсумковий контроль - 30 балів.

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

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

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

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

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти на початку семестру чи на початку вивчення навчальної дисципліни НПП, який забезпечує викладання дисципліни.

Строки теоретичної та практичної підготовки, підсумкового контролю, підсумкової атестації визначається графіком освітнього процесу відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>).

Графік навчального процесу та інформацію про строки контрольних заходів розробляються деканатом, знаходяться в навчальному відділі, деканаті і розміщені також на інформаційних стендах та сайті факультету (<https://itf.udau.edu.ua>). Інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін, форми контрольних заходів та критерії оцінювання містить індивідуальний навчальний план, який формується особисто здобувачем під керівництвом куратора, складається на кожний наступний навчальний рік у квітні поточного року. ІНП ведеться у паперовій формі та знаходиться у здобувача.

Відділом моніторингу якості освіти проводиться анкетування, де здобувачам пропонують визначити, яким чином вони дізнаються про форми контролю, порядок і критерії оцінювання під час вивчення навчальної дисципліни. Отримані дані, свідчать, що у переважній більшості (77 % респондентів) викладач пояснює студентам методи і критерії оцінювання на початку курсу.

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

Атестація здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти які навчаються в Уманському НУС за ОП «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

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

Теми робіт (проектів) розробляє кафедра з урахуванням специфіки ОП, вимог стандарту вищої освіти для відповідного освітнього рівня; наукових досліджень та професійних інтересів кафедри, замовлень і рекомендацій виробничих підприємств, тощо.

Порядок захисту кваліфікаційних (дипломних) робіт (проектів) здійснюється відповідно до Положення 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>).

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

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

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--Pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-zabezpechennya-yakosti-osvitnoyi-diyalnosti-ta-yakosti-vishhoyi-osviti-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС

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

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

доступі на сайті університету.

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

НПП Уманського НУС сумлінно ставляться до освітнього процесу, форм контролю, об'єктивно та неупереджено оцінюють знання та вміння осіб, що навчаються в університеті та дотримуються Кодексу академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>).

Для забезпечення об'єктивності екзаменаторів в Уманському НУС передбачено складання підсумкового контролю у вигляді екзамену, захисту звітів про практику та курсових проектів перед екзаменаційною комісією.

Відповідно до анкетування здобувачів вищої освіти в Уманському НУС з поміж всіх наявних контрольних заходів при проведенні підсумкового контролю 35,3% респондентів найбільш об'єктивним вважають електронне тестування, 21,4% – комбінацію екзаменаційних питань і тестових завдань, 18,9% – співбесіду, 16,9% – тестування (у письмовій формі) та 7,5% – розв'язання конкретних ситуацій. На питання «Чи об'єктивна, на Вашу думку, чинна система оцінювання результатів навчання студентів в університеті?» 68,2% опитуваних відповіли ствердно, 27,9% вважають чинну систему частково об'єктивною та 3,9% – не об'єктивною.

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

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

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

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

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

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/polozhennya-pro-akademichnu-uspishnist-v-umanskomu-nacionalnomu-universiteti-sadivnictva.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>).

Випадки оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів при підготовці здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти які навчаються в Уманському НУС за ОП «Харчові технології» не зафіксовані.

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

Документом, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності є Кодекс академічної доброчесності Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>)

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

Для попередження порушень академічної доброчесності в освітній та/або науковій діяльності здобувачів освіти та/або науково-педагогічних працівників використовується комплекс заходів відповідно до Кодексу академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>), Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/plagiat.pdf>). Контроль за дотриманням академічної доброчесності; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях здобувачів вищої освіти здійснює відділ моніторингу якості освіти. Інструментами протидії порушень академічної доброчесності є захист кваліфікаційних робіт в ЕК публічно; розміщення електронних версій кваліфікаційних робіт у спеціальному розділі репозитарію університету; обговорення результатів наукових досліджень, представлених у кваліфікаційних роботах, на наукових конференціях, науково-методичних семінарах та засіданнях наукових студентських гуртків. Технологічними рішеннями є використання програми «Unicheck», системи «Антиплагіат Unplag.com» для обов'язкової перевірки на плагіат кваліфікаційних (дипломних) робіт (проектів). За результатами перевірки оформляється звіт, що додається до кваліфікаційної роботи

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

Університет популяризує академічну доброчесність та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності. Популяризація ведеться через роз'яснювальну роботу, семінари-тренінги (<https://www.udau.edu.ua/ua/news/akademichna-dobrochesnist-obovyazkova-umova-suchasnoi-osviti.html>) та ознайомлення з Кодексом академічної доброчесності (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>), Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/plagiat.pdf>). Для виявлення рівня ознайомлення здобувачів із принципами академічної доброчесності відділом моніторингу якості освіти проводяться періодичні опитування, згідно з якими 52,9% опитуваних ознайомлені з принципами, 24,9% – частково і 22,2% – не ознайомлені.

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

За порушення правил академічної доброчесності здобувачі вищої освіти притягуються до таких основних видів відповідальності: повторне проходження контрольних заходів, повторне проходження відповідного освітнього компонента ОП; відрахування з Університету (Кодекс академічної доброчесності (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>), Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-zabezpechennya-yakosti-osvitnoyi-diyalnosti-ta-yakosti-vishhoyi-osviti-v-Umanskomu-NUS.pdf>)). За порушення академічної доброчесності НПП може бути відмовлено у присудженні наукового ступеня чи вченого звання; позбавлено права брати участь у роботі визначених законом органів чи обіймати визначені законом посади; винесена догана; не допущено до участі у конкурсі на заміщення вакантної посади; позбавлено на певний строк заохочень, визначених чинним трудовим законодавством, Колективним договором, внутрішніми нормативними документами. Опитування здобувачів вищої освіти свідчать про тенденцію до покращення ситуації стосовно проявів академічної доброчесності: 66,7% із загальної кількості опитаних стверджують, що не стикалися з проявами недоброчесності. Випадків порушення академічної доброчесності при підготовці здобувачів за ОП «Харчові технології» не зафіксовані.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір викладачів відбувається згідно Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти, Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-zabezpechennya-yakosti-osvitnoyi-diyalnosti-ta-yakosti-vishhoyi-osviti-v-Umanskomu-NUS.pdf>), Положення про порядок проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-poryadok-provedennya-onkursnogo-vidboru-na-zamishhennya-vakantniz-posad-npp.pdf>). При цьому враховується наявність наукового ступеня та/або вченого звання, науково-педагогічний стаж, досвід практичної роботи за фахом, наявність публікацій у виданнях, які включені до

наукометричних баз та у фахових виданнях, стажування тощо.

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

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

В Університеті наявна політика залучення роботодавців до освітнього процесу, зокрема до розроблення і перегляду освітніх програм, читання лекцій, проведення практичних занять в умовах виробництва, участі в наукових, науково-практичних семінарах, круглих столах. Невід'ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців є практика студентів на підприємствах різних галузей харчової промисловості: ДП «Сантрейд», ТОВ СП «Нібулон», ТОВ «Компанія «Агролідер Україна», ПАТ ДПКЗУ «Богданівський КХП», філія ПрАТ «Зернопродукт МХП» «Ямпільський елеватор», ТОВ «Українська елеваторна компанія», ТОВ «Катеринопільський елеватор», ТОВ «Дистрибуційна компанія Агротех», філія ПАТ «ДПЗКУ» «Уманський елеватор», ТОВ «Агро посівна компанія» ДП «Агрофірма «Байс-Агро», ТОВ «Агрозахідтрейд», ТОВ «Христинівське ХПП», ТОВ «Христинівський комбікормовий завод», ТОВ «Рікон-Лайн», ТОВ «Джулинське ХПП», ТОВ «Каролінський елеватор», ПрАТ «Білоцерківський консервний завод», ТОВ «Мошурівський консервний завод», ПАТ «Могилів-Подільський консервний завод», ПрАТ «Вітаміни», ТОВ «ВП «Умань», ТОВ «Добровеличківський консервний завод», ТОВ «Кривоозерська харчосмакова фабрика», ТОВ ККП «М'ясні делікатеси» та ін.

Вже традиційним є проведення в Уманському НУС Ярмарок вакансій, де студенти не лише отримують розгорнуту інформацію про компанії, а й спілкуються з керівниками та менеджерами відділів кадрів. Тож роботодавці розглядають Уманський НУС як дієву платформу для формування свого кадрового потенціалу.

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

Уманський НУС на регулярній основі залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців. Поширеною є практика проведення практичних занять в умовах виробництва представниками підприємств. Так, впродовж 2018-2019 н. р. практичні заняття проводились в умовах підприємств: агрохолдинг «Кернел» (м. Чорноморськ), «Будищенський елеватор», елеватор ТОВ УКРЗЕРНОТРЕЙД МАКС «Уманське ХПП» (м. Умань), «Уманський елеватор» (м. Умань), млин-завод ТОВ «МОВЕР МІЛ» (с. Криві Коліна, Тальнівський район), елеватор, комбікормовий завод та маслопресовий (м. Ладизин Вінницької області), ПАТ «Вітаміни» (м. Умань), АТ «Коблево» (с. Виноградне Миколаївської обл.), ТОВ «Сіріус-Агро» (с. Водяники Черкаської обл.), ТОВ «Агрона-Фрут» (м. Вінниця), ТОВ «Мошурівський консервний завод» (с. Мошурів Тальнівського району), ПрАТ «Білоцерківський консервний завод» (м. Біла Церква) та ін.

Значна кількість викладачів за освітньою програмою має великий досвід практичної роботи на посадах директора консервного заводу (викладач Волкова Т.В.), головного технолога консервного заводу (викладач Миронюк С.С.), начальника винного цеху, інженера-технолога консервного виробництва (професор Токар А.Ю.), головного технолога елеватору, завідувача хлібопекарським цехом (доцент Єремєєва О.А.), старшого інженера-мікробіолога (ст. викладач Харченко З.М.), наукового консультанта проектів будівництва зерносушильних комплексів (Ткаченко Г.В.) та ін.

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

Університет сприяє професійному розвитку викладачів, шляхом організації підвищення кваліфікації (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), можливостям наукового стажування, в т.ч. за кордоном, участі у програмах академічної мобільності, семінарах, практикумах та ін.

Наукові стажування НПП в європейських ЗВО організовує Центр міжнародної освіти та співпраці Уманського НУС. Так, викладачі ОП пройшли стажування у Вроцлавському природничому університеті (Польща): доцент Євчук Я.В., доцент Костецька К.В., ст. викладач Дрозд О.О.

Для підтримки наукової діяльності НПП існують гранти, програми, конкурси: Еразмус +; програма стажування WIRA; програма стажування молодих викладачів агрономічних та технічних спеціальностей Apollo (Німеччина), стипендіальні програми тощо.

Відділ моніторингу якості освіти регулярно збирає та систематизує інформацію про діяльність НПП шляхом формування рейтингу викладача, за результатами якого обирають кращого професора, доцента, викладача та проведення анкетування здобувачів, де серед іншого є питання про рівень якості надання освітніх послуг. Результати анкетування свідчать, що 56,2% студентів задоволені методами викладання і навчання, 41,3% - оцінили посередньо, а 2,5% - не задоволені.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

В університеті сприяють розвитку викладацької майстерності викладачів ОП через систему

морального і матеріального заохочення з урахуванням їх ролі у діяльності Університету, кваліфікаційно-професійного досвіду, рівня відповідальності та творчої активності, високопрофесійного виконання працівниками службових обов'язків. (Положення 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--ped-prac-UNUS.pdf>, Колективний договір між трудовим колективом та адміністрацією Уманського НУС на 2020-2022 роки: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/koldogov-2020-2022.pdf>). Матеріальне стимулювання НПП здійснюється на підставі якісного та своєчасного виконання науково-дослідних робіт, одержання особливо важливих результатів наукової роботи, 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. За сумлінну працю, з нагоди державних свят та до визначних і пам'ятних дат держави, університету та професійних свят; за підсумками проведення конкурсів, фестивалів, спартакіад, наукових конференцій та іншу діяльність, яка сприяє підвищенню престижу університету адміністрація університету нагороджує НПП грамотами.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Матеріально-технічний комплекс університету включає 22 навчальних та адміністративно-допоміжних корпусів, п'ять гуртожитків, спортивні зали, відкритий стадіон, тенісний корт, легкоатлетичний спортмайданчик, актову залу, дегустаційну залу, буфети, їдальню. На території навчального закладу наявний вільний доступ до інтернет-мережі. В університеті наявна наукова бібліотека Уманського НУС з читальними та аспірантською залами на 260 посадкових місць, книгосховищем та електронним каталогом розміщеним на сайті <https://library.udau.edu.ua/>. Бібліотечний фонд за ОП «Харчові технології» налічує 9317 позиції. Для забезпечення досягнення визначених ОП цілей та результатів навчання придбано електронні ресурси і створено ряд навчально-наукових і виробничих лабораторій: технологій зберігання плодів та овочів, технологій консервування, контролю якості харчових продуктів, організації обслуговування ЗРГ, технологій харчування, вентиляційного обладнання, приймання, обробки і зберігання зерна, науково-дослідної роботи, якості зернопродуктів, стандартизації, метрології та зернознавства, круп'яного та комбікормового виробництва, борошномельного та хлібопекарського виробництва, технології комбікормів, науково-дослідна лабораторія «Технолог», наукова лабораторія з переробки зерна, що забезпечені методичними та матеріально-технічними об'єктами. Навчально-методичне забезпечення розміщено в репозитарії Уманського НУС <http://lib.udau.edu.ua/> та є доступним і безоплатним для здобувачів вищої освіти.

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

Практична підготовка здобувачів відбувається на базах практик з якими університетом укладені договори про співпрацю або на інших підприємствах за вибором здобувачів, уклавши договори в установленому порядку згідно Положення про організацію проведення практичної підготовки студентів Уманського НУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoyi-pidgotovki.pdf>. У ЗВО, зокрема на випускових кафедрах, регулярно відбуваються зустрічі здобувачів з майбутніми роботодавцями, Ярмарки вакансій. На базі бібліотеки працює навчальний центр статистичних спостережень, що спрямовує свою діяльність на поліпшення інформаційного забезпечення, вільного доступу до бібліотечно-інформаційних ресурсів на різних носіях: паперових, цифрових. Діє центр культури і виховання студентів, психологічна служба «Довіра», курси водіїв, спортивні секції, профспілковий комітет. Здобувачі мають можливість отримати фахову консультацію з кар'єрного консультування та пройти ряд психологічних тренінгів направлених на покращення лідерських якостей та комунікативних навичок в центрі професійного розвитку та консультування. Задля виявлення і врахування потреб та інтересів здобувачів проводяться опитування результати якого свідчать, що в університеті створено безпечне освітнє середовище за належної соціальної підтримки здобувачів.

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

Для створення безпечного освітнього середовища із здобувачами освіти під час освітнього процесу періодично, згідно до наказів по університету, кураторами академічних груп та НПП, перед

виконанням лабораторно-практичних занять, проводяться профілактичні бесіди, інструктажі щодо безпеки життєдіяльності, дотримання правил пожежної безпеки, охорони праці й закріплюються практичними діями, не менше одного разу на семестр, з відповідним записом у журналі. З метою підтримки психічного здоров'я здобувачів працює психологічна служба "Довіра" <https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/psixologichna-sluzhba-universitetu/>, послуги якої є безоплатними та конфіденційними. Періодично працівниками служби проводиться анкетування здобувачів. На сайті висвітлюються практичні рекомендації та поради з метою попередження найбільш поширених проблем (адаптація студентів-першокурсників, перевтома, планування часу, керування емоціями). В УНУС діє Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією.

Аналогічні питання підіймаються й кураторами груп на виховних годинах. Проводяться лекції та практичні навчання представниками Червоного хреста.

Захист інтересів студентів також здійснює профспілковий комітет, членами якого є більшість студентів <https://www.udau.edu.ua/ua/departments/profspilkovij-komitet/>.

З метою запобігання злочинів й правопорушень, захисту життя і здоров'я студентів від протиправних посягань в університеті створено загін охорони громадського порядку.

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

Комунікація зі здобувачами ОП «Харчові технології» для задоволення потреб та інтересів здійснюється через безпосереднє спілкування з кураторами академічних груп, працівниками деканату, викладачами та на зустрічах з ректором, в соціальних мережах Facebook, Viber, Telegram, де студенти висловлюють свої пропозиції щодо покращення навчання та побуту й опосередковано через раду студентського самоврядування (участь в управлінні Університетом у порядку, встановленому Законом «Про вищу освіту» та Статутом УНУС; участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій тощо; участь у заходах щодо забезпечення якості вищої освіти; реалізація студентських ініціатив), що діє згідно Положення про студентське самоврядування в Уманському НУС

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--pro-studentske-samovryaduvannya--Umanskogo-NUS.pdf>.

На постійній основі для підтримки здобувачів вищої освіти в університеті діють: Психологічна служба "Довіра" <https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/psixologichna-sluzhba-universitetu/>; постійнодіючим є Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією в УНУС, який проводить навчання студентства щодо попередження сексуальних домагань та дискримінації, надає інформаційну та консультативну підтримку; центр професійного розвитку та консультування <https://profc.udau.edu.ua> допомагає зробити кар'єру успішною і отримати необхідні навички для досягнення поставлених кар'єрних цілей; центр культури і виховання студентів <https://culture.udau.edu.ua/ua/centr-kulturi-i-vihovannya.html> - створення можливостей для самореалізації та особистісного розвитку студентів; відділ моніторингу якості освіти <https://mon.udau.edu.ua>, що анонімно проводить анкетування з метою удосконалення рівня організації та якості проведення освітнього процесу в Уманському НУС. Свої відгуки та побажання щодо освітнього процесу та соціальної підтримки здобувачі можуть залишити в скриньці довіри, що знаходиться на першому поверсі корпусу №4. До його складу входять 11 творчих колективів: ансамблі пісні і танцю, вокальні ансамблі, оркестр духових інструментів, студентський театр естрадних мініатюр «Добродії», гурток сольного співу.

Щодо безпечності освітнього середовища для життя і здоров'я студентів, їх соціальної підтримки на думку здобувачів відповідні послуги надаються на високому рівні і задовольняють більшість студентів. Найбільш вагомими виявились ресурси підтримки в розвитку фізичного виховання та спорту – 47,8 %, безпечних умов проживання – 33,8 %, психологічна допомога – 30,3 %, наявність закладів громадського харчування – 65,2 %, захист від сексуального домагання – 6,9 %.

<https://mon.udau.edu.ua/ua/novini/monitoring-ocinyuvannya-zdobuvachami-vishhoi-osviti-yakosti-provedennya-osvitnogo-procesu-v-umanskomu-nus.html>

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)

На ОП 181 «Харчові технології» навчається 6 осіб з особливими освітніми потребами (2 здобувача - особи з інвалідністю, 1- сирота, 3 – діти учасників бойових дій).

В Уманському НУС надається практична допомога особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам студентів для доступу їм в навчальні аудиторії, читальні, актові зали, тощо та відбувається відповідно до Порядку супроводу (надання допомоги) особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам студентства в Уманському НУС

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/edu/poryadok-suprovodu.pdf>

Наразі навчальні корпуси облаштовані пандусами. Для осіб з порушенням зору на полотнах дверей розміщують візуальну інформацію (контрастне маркування та дублювання написів шрифтом Брайля, вказівники напрямку руху).

Призначення соціальної стипендії здобувачам вищої освіти та надання матеріальної допомоги розглядається Стипендіальною комісією, що діє згідно Положення про стипендіальну комісію

Уманського НУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/docs/other/2017/Polozhennya-pro-stipendialnu-komisiyu.pdf>

Особам з особливими освітніми потребами (для студентів з числа дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування) передбачені виплати компенсацій на харчування, придбання предметів гардероба та текстильної білизни, виплата матеріальної допомоги придбання навчальної літератури. Виплата зазначеної допомоги здійснюється протягом 30 днів після початку навчального року за рахунок коштів, що передбачаються у відповідних бюджетах.

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?

Уманський НУС веде прозору політику щодо процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією). Врегулювання конфліктних ситуацій відбувається згідно Методичних рекомендацій щодо запобігання та врегулювання конфлікту інтересів <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/nakazi/n-839-metod-rek-konflikt-interesiv.pdf>, розглядається постійно діючою комісією з оцінки корупційних ризиків в Уманському НУС та регламентується Положенням про комісію з оцінки корупційних ризиків в Уманському НУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-komisiyu-z-ocinki-korupcijnih-rizikiv-v-unus.pdf>. Також в університеті діє Антикорупційна програма Уманського НУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/ANTIKORUPCIJNA-PROGRAMA-UNUS.pdf>. Інформація про факти корупції з боку посадових осіб, працівників та контрагентів ЗВО може бути повідомлена на антикорупційну лінію сайту університету <https://www.udau.edu.ua/ua/about/antikorupcijna-diyalnist/antikorupcijna-liniya.html>. За результатами анкетування здобувачів стосовно порушення принципів академічної доброчесності та корупції з боку НПП 66,7% студентів із загальної кількості опитаних стверджують, що не стикалися з даними проявами, 17,4% - відмітили прояви списування, як порушення академічної доброчесності. Уманський НУС засуджує гендерне насильство, у тому числі, сексуальні домагання та дискримінацію на робочому місці та в освітньому процесі й протидіє їх проявам дотримуючись законодавства України в сфері забезпечення тендерної рівності та протидії (Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації в Уманському НУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-protidiyu-seksualnim-domagannjam.pdf>). Постійнодіючим є Комітет з попередження і боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією в УНУС, який проводить навчання трудового колективу та студентства щодо попередження сексуальних домагань та дискримінації, надає інформаційну та консультативну підтримку, отримує і розглядає відповідні скарги. Скарга подається до Комітету у письмовій формі або може бути надіслана на електронну поштову скриньку юрисконсульта або голови Ради студентського самоврядування. Комітет вивчає скаргу, надає консультації обом сторонам, пропонує способи вирішення ситуації, що виникла у зв'язку з сексуальними домаганнями або дискримінацією. У разі можливості, сторони, залучені до даного випадку, заохочуються вирішувати ситуацію, що склалась, неформальним шляхом, але це не виключає можливість застосування норм чинного законодавства щодо захисту особою її прав. Згідно до трудового договору перевірка скарг і пропозицій співробітників з питань забезпечення умов і охорони праці розглядається комісією по трудових спорах (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/koldogov-2020-2022.pdf>).

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

Для забезпечення високоякісної професійної підготовки фахівців в Університеті існує механізм розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм, що регулюється Положенням про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва:

<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>. Вказане положення разом з додатками до нього оприлюднено в підрозділі «Навчальний процес».

В положенні наведено види та обсяги освітніх програм, порядок їхнього розроблення, затвердження, відкриття, акредитації та закриття освітньої програми, порядок реалізації, моніторингу та періодичного перегляду програм з календарним планом-графіком розробки.

Освітню програму «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» переглянуто та затверджено з урахуванням вимог вказаних документів та стандарту вищої освіти спеціальності 181-Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

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

Перегляд освітніх програм в Університеті здійснюється з метою встановлення, чи заявлені результати навчання та розраховане навантаження є досяжними, реалістичними, адекватними та їхнього удосконалення у формах оновлення або модернізації щорічно в частині усіх компонентів, крім місії (цілей) і програмних результатів.

Підставою для оновлення освітньої програми може бути ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми, академічної ради, науково-педагогічних працівників, що її реалізують; результати оцінювання якості; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру, інших ресурсних умов реалізації освітньої програми.

До процедур розроблення, моніторингу та перегляду освітньої програми залучені проектні групи на чолі з гарантом та зацікавлені сторони, серед яких представники роботодавців, здобувачів вищої освіти, професіонали та інші. Аналізування актуальності освітньої програми здійснюється на основі аналізу проектною групою ринку освітніх послуг та ринку праці за консультування зі здобувачами вищої освіти, випускниками Університету, роботодавцями, науковою спільнотою, професіоналами. Здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм є частиною системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти УНУС, що регулюється Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>.

Внутрішня оцінка якості освітньої програми здійснюється шляхом її самообстеження комісією з числа НПП факультету, що реалізує освітню програму із залученням представників роботодавців, здобувачів та, за можливості, випускників або ж проектною групою. Моніторинг освітньої програми здійснюється шляхом опитування усіх зацікавлених сторін, в тому числі здобувачів, на предмет відповідності змісту освітньої програми очікуванням, ефективності методів викладання і навчання, задоволеності компетентностями набутими під час навчання.

Останній перегляд ОП відбувався у 2019 році у зв'язку з введенням в дію стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського рівня) освіти, в результаті чого змінилася форма атестації здобувачів вищої освіти з випускного кваліфікаційного екзамену на випускні кваліфікаційну роботу. Компетентності та програмні результати навчання приведено у відповідність до стандарту та доповнено додатковими, що рекомендовані зацікавленими сторонами освітнього процесу. Для забезпечення окремих компетентностей та програмних результатів навчання за рекомендацією проектною групою до ОП включено дисципліну «Основи правознавства».

Окрім цього, розширено перелік вибірових освітніх компонентів освітньої програми за рахунок дисциплін «Гігієна і санітарія», «Технології продукції ресторанного господарства», що зумовлено змінами харчового законодавства, розширенням в регіоні пропозицій на ринку праці, рекомендаціями проектною групою, відгуками роботодавців та здобувачів.

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

Аналіз якості ОП відбувається із залученням здобувачів вищої освіти шляхом їхнього регулярного анонімного опитування відділом моніторингу та якості освіти Університету. Анкета складається за основними критеріями якості освіти з оцінюванням кожного критерію рівнями: високий, достатній, задовільний, недостатньо високий та незадовільний. За результатами анкетування формується аналітичний звіт, що розглядається навчально-методичною радою університету.

З метою ознайомлення всіх зацікавлених сторін з освітньою програмою, її проект оприлюднюється на офіційній сторінці університету, доводиться до відома здобувачів кураторами, на засіданнях органів студентського самоврядування. Власні пропозиції здобувачі можуть висловлювати усно і письмово через куратора, органи студентського самоврядування. Узагальнені пропозиції розглядаються проектною групою, на засіданнях випускових кафедр, обговорюються вченою радою факультету. Ухвалені пропозиції враховуються проектною групою. Здобувачі є членами Вчених рад факультету та університету, де затверджують освітні програми.

Здобувачами у зв'язку з розширенням в регіоні пропозицій на ринку праці з боку підприємств ресторанного господарства, запропоновано розширити перелік вибірових дисциплін, що враховано в освітній програмі.

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

Органи студентського самоврядування приймають участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньої програми шляхом їхнього залучення до її розроблення і періодичного перегляду.

Зокрема на інженерно-технологічному факультеті університету створена рада студентського самоврядування в якій функціонує сектор забезпечення якості, функціями якого є моніторинг проектів освітніх програм, збір пропозицій здобувачів вищої освіти щодо змісту освітніх програм та представлення їх на засіданнях вченої ради факультету. Представники ради студентського самоврядування є членами вченої ради факультету та Вченої ради університету, на засіданнях яких беруть участь в обговоренні проектів освітніх програм, результатів екзаменаційних сесій та ректорського контролю знань, тощо.

Найбільш гострими питаннями для представників студентського самоврядування в контексті освітньої програми «Харчові технології» є відповідність переліку освітніх компонентів та отриманих

програмних результатів навчання запитам роботодавців та можливості працевлаштування випускників. Для вирішення цих питань підтримується тісний зв'язок з роботодавцями із залученням їх до освітнього процесу.

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

Університет в рамках підготовки за ОП здійснює тісну співпрацю з роботодавцями, враховуючи їхній професіоналізм, практичний досвід роботи, бажання передавати досвід, брати участь в освітній діяльності та впроваджувати результати науково-дослідної роботи на підприємствах.

Роботодавці запрошуються для читання лекцій, проведення практичних занять із залученням матеріально-технічної бази підприємств, участі у науково-практичних семінарах. У рамках співпраці НПП мають можливість пройти підвищення кваліфікації та стажування на підприємствах харчової промисловості.

Роботодавці безпосередньо залучені до процесу розроблення, затвердження та періодичного перегляду ОП через надання пропозицій та зауважень до їхнього змісту.

Під час проведення Ярмарок вакансій із залученням роботодавців регіону, проводять анкетування щодо якості освіти випускників та готовності роботодавців до співпраці з метою покращення якості освітнього процесу. Результати опитування свідчать про 100 % готовність співпрацювати з метою комплектування кадрів та удосконалення освітніх програм підготовки фахівців.

Найбільш гострими питаннями для роботодавців в рамках реалізації ОП є набуття здобувачами фахових компетентностей, потрібних для професійної діяльності відповідно до застосування інноваційних технологій виробництва та потреб підприємства. Задля вирішення цих питань відбувається моніторинг та удосконалення ОП і робочих програм навчальних дисциплін, розширюються можливості для практичної підготовки здобувачів.

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

Зважаючи на активну співпрацю з роботодавцями, університет активно сприяє працевлаштуванню випускників. Відомості про вакансії надходять від роботодавців через випускові кафедри, кадрові агенції та інші джерела, оголошення про які кафедри розміщують на своїх офіційних веб-сторінках. Колишні випускники, а тепер відомі фахівці галузі залучаються до читання лекцій, участі у науково-практичних семінарах, круглих столах тощо.

В університеті працює громадська організація «Асоціація випускників та друзів УНУС», серед напрямів діяльності якої є забезпечення зв'язку з випускниками, допомога в працевлаштуванні, розвитку кар'єри. У університеті склалася традиція щорічних зустрічей випускників, де збирається інформація про їхній кар'єрний шлях. Функціонує електронний інформаційний ресурс «УНУС очима випускників» з опитуванням щодо кар'єрного шляху та працевлаштування випускників.

НПП випускових кафедр здійснюють моніторинг працевлаштування випускників ОП:

<https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/nashi-vipuskniki.html>, <https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/nashi-vipuskniki1.html>.

Наразі випускники ОП працюють на підприємствах харчової промисловості на посадах керівників, директорів виробництв, головних технологів, завідувачів лабораторій, фахівців з органічного виробництва, інспекторів з якості, інженерів-технологів, хіміків-лаборантів, викладачів. Їхні зауваження та пропозиції враховуються під час перегляду ОП.

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

Під час реалізації освітньої програми 181 «Харчові технології» у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості було виявлено наступні недоліки: недостатньо широкий перелік вибіркового дисциплін за освітньою програмою та необхідність залучення здобувачів вищої освіти за освітньою програмою до програм академічної мобільності, що діють в університеті.

Задля усунення недоліків прийнято рішення про розширення переліку вибіркового освітніх компонентів та вивчення питання залучення здобувачів до програм академічної мобільності.

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?

Враховуючи факт первинної акредитації освітньої програми 181 «Харчові технології», результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, що беруться до уваги під час удосконалення ОП наразі немає.

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

Процедури внутрішнього забезпечення якості освіти регулюються 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>.

Всі учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти. Так, НПП здійснюють моніторинг та періодичний перегляд ОП; розробляють НМК освітніх компонентів; приймають участь в оцінюванні здобувачів та самооцінюванні з формуванням рейтингу; проходять регулярне підвищення кваліфікації та стажування у вітчизняних та закордонних ЗВО; проводять науково-дослідну роботу із залученням здобувачів, беруть участь у опитуванні щодо рівня організації та якості проведення освітнього процесу:

<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-vikladachiv.html>

Якість освітніх програм регулярно обговорюється на засіданнях випускових кафедр, вчених радах факультету та університету.

Залучення здобувачів до процедур внутрішнього забезпечення якості освіти передбачає участь в обговоренні питань удосконалення освітнього процесу, проведенні ректорського контролю знань, участі у опитуванні щодо якості проведення освітнього процесу.

В Університеті ведеться активна роз'яснювальна робота серед учасників академічної спільноти, щодо їхнього залучення до внутрішньої системи забезпечення якості, зокрема до їхньої участі у опитуваннях.

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

Згідно Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти загальне керівництво системою внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти здійснюють перший проректор, проректор із науково-педагогічної роботи та відділ моніторингу якості освіти.

Основними завданнями відділу є: контроль за дотриманням кафедрами, факультетами законодавчих і нормативних документів щодо змісту освіти, планування та організації освітнього процесу; постійний систематичний збір, обробка та аналіз результатів моніторингу діяльності здобувачів і НПП; науково-методичне та організаційне забезпечення моніторингу якості знань здобувачів; розробка єдиної системи критеріїв, показників моніторингу якості освіти; контроль якості навчання; відповідності якості знань здобувачів освітнім програмам.

Вчена рада Університету визначає систему та затверджує процедури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; затверджує освітні програми і навчальні плани для кожного рівня вищої освіти та спеціальності.

Навчальний відділ здійснює координацію роботи факультетів, кафедр та інших підрозділів із забезпечення освітнього процесу. Підготовче відділення здійснює координацію роботи з потенційними здобувачами вищої освіти, випускниками, сприяє працевлаштуванню випускників.

Центр професійного розвитку і консультування допомагає у розвитку професійної та кар'єрної самоідентифікації випускників та поданню їх професійної компетенції роботодавцям на ринках праці.

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?

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва 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 тощо.

Всі вищезазначені документи, якими регулюються права та обов'язки усіх 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 пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки

https://mon.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/inzheneri/harchovi-tehnologii/opp_181_bakalavr_harchovi-tehnologii_2019-proekt.pdf

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

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Аналіз освітньої програми дозволив виділити в ній ряд сильних сторін:

1. Позитивний імідж Університету, вірність традиціям за постійного розвитку.
2. Затребуваність фахівців на ринку праці, особливо в місцях розміщення потужностей виробництва.
3. Чіткий фокус освітньої програми та її спрямованість на підготовку фахівців з використанням наукових підходів та тісної співпраці з роботодавцями.
4. Надійні та довготривалі партнерські відносини з підприємствами харчової промисловості.
5. Висококваліфіковані, досвідчені викладачі, зокрема зі значним практичним досвідом роботи.
6. Активне залучення роботодавців до підготовки здобувачів за освітньою програмою з можливостями подальшого працевлаштування.
7. Активна наукова робота науково-педагогічних працівників із залученням здобувачів з вагомими практичними результатами впровадженними у виробництво та навчальний процес.
8. Поліпшення фінансових можливостей університету, сучасна та міцна матеріально-технічна база.
9. Широкі можливості для стажування, участі в міжнародних програмах, конкурсах як для науково-педагогічних працівників так і для здобувачів.
10. Комфортне освітнє середовище, спрямоване на задоволення потреб і інтересів здобувачів з політикою студентоцентризму.

До слабких сторін освітньої програми можна віднести:

1. Зниження загального рівня знань абітурієнтів, що вступають на навчання за освітньою програмою.
2. Відсутність дуальної форми навчання.
3. Відсутність участі здобувачів за освітньою програмою у програмах академічної мобільності.
4. Низька активність участі науково-педагогічних працівників у програмах міжнародного стажування.
5. Недостатня практика стажування науково-педагогічних працівників на підприємствах харчової промисловості.

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

Освітня програма «Харчові технології», що реалізується в Уманському національному університеті садівництва має перспективи для розвитку завдяки сталому попиту на ринку праці на висококваліфікованих фахівців в регіонах, особливо в місцях розташування потужностей виробництва підприємств зі зберігання і переробки зерна, переробки плодоовочевої продукції в місцях вирощування, фермерських господарств з підрозділами зберігання та переробки власної сільськогосподарської продукції.

Одним із шляхів розвитку Університет вбачає в розширенні програми за рахунок підготовки кадрів для закладів ресторанного господарства, що зумовлено потребами ринку праці м. Умань, у зв'язку з географічним положенням міста, нарощуванням туристичного потенціалу та його вагомості як осередку культурного і духовного життя.

Значним попитом на ринку праці регіону користуються фахівці з технології хліба, хлібобулочних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, поглиблене вивчення спеціалізованих дисциплін цієї галузі харчової промисловості сприятиме розвитку освітньої програми.

Поступальний розвиток програми забезпечуватиметься поглибленням зв'язків з підприємствами харчової промисловості за рахунок виконання наукових досліджень на замовлення підприємств, заключенням тристоронніх договорів на цілеспрямовану підготовку фахівців для конкретних підприємств із врахуванням їхніх запитів.

Розширення баз практичної підготовки, в тому числі за кордоном, стимулювання науково-педагогічних працівників до участі у програмах міжнародного стажування та стажування на виробництві, участі здобувачів за ОП у програмах академічної мобільності надасть ширші можливості для здобувачів програми.

В Університеті планують розглянути можливості впровадження дуальної форми освіти в тому числі із залученням здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології».

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: МОСТОВ'ЯК ІВАН ІВАНОВИЧ

Дата: 25.02.2020 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	MD5- хеш файла	
Технологія консервування плодів та овочів	навчальна дисципліна	Технологія консервування плодів та овочів.pdf	/00h+2zQ/MMw0LjLbcsvj0/2O1go/9G73oSxK52fjXl=	Мультимедійне обладнання. Рефрактометр РПЛ-3 - 2 шт. рН-метр. АД-130- 1 шт., електроплита - 2 шт., ваги - 2 шт. Фотоелектроколориметр КФК-2, муфельна піч, електросушарка. Шафа сушильна - 1 шт, термометри-1 шт, терези-1 шт, піч муфельна-1 шт, екзикатори, піщана баня-1 шт. Хімічний посуд, реактиви. Автоклав - 1 шт. Термостат - 1 шт. Холодильна камера - 2 шт. Лабораторні штативи - 8 шт.
Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	навчальна дисципліна	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю.pdf	x3Do3dGfrOm9EXxfbkzITXNG9894eKccbj+IqUjpKk=	Мультимедійне обладнання, методичні рекомендації, навчальні стенди.
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	Процеси і апарати харчових виробництв.pdf	5PU1dJeUtCW472ApYfRolf1PibzH43eYYzgDOBerlc=	Мультимедійне обладнання. Центрифуга - 1 шт. Вакуумвипарна установка - 1шт. Автоклав - 1 шт. Комплекс круп'яний універсальний - 1 шт. Морозильна камера - 1 шт. Сушарка лабораторна - 1 шт. Екструдер - 1 шт. Сепаратор - 1 шт.
Процеси і апарати харчових виробництв	курсова робота (проект)	КР Процеси і апарати харчових виробництв.pdf	XQAKSPtXPUXmiXDerXaVpR8husM1DQ6+fMs1pdVkul=	Методичні рекомендації
Технологія води і водопідготовки в галузі	навчальна дисципліна	Технологія води і водопідготовки в галузі.pdf	9vR/T6xRmIJ77eFcMulxEtp6SmtMLYyehWfcOcsZ4M=	Мультимедійне обладнання, фотоколориметр КФК-2 - 1 шт, аналізатор води - 1 шт , рН-метр АД-130- 1 шт. Хімічний посуд, реактиви.
Технологія оздоровчих харчових продуктів	навчальна дисципліна	Технологія оздоровчих харчових продуктів.pdf	rhU9QcH14WiZXihUG6edWoaFM3jgkMrOeCocr5xVpc8=	Мультимедійне обладнання. Рефрактометр РПЛ-3-1 шт. Шафа сушильна-1 шт. Електроплита -1 шт. Шафи для хімічного посуду, столи лабораторні, термостат, автоклав - 1 шт., ваги технічні, рефрактометр УРЛ-1- 1 шт, ваги аналітичні ТВЕ 2.21, ЕТ965-1 шт , центрифуга ЦЛУ-1-1 шт, кондуктомір-солемір АРГ7200.- 1 шт. Фотоелектроколориметр - 1 шт.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	Харчова хімія.pdf	7b/ciAdR1jYGvqmKx2mL+QHT652U2Mlb3W+5/RiSCEw=	Витяжна шафа - 1 шт., лабораторні штативи - 18 шт., шафа сушильна - 1 шт., іонімір - 1 шт., електроди - 2 шт., бюретки, піпетки, електроплитка - 2 шт., спиртівки, ваги аналітичні - 1 шт., мірні циліндри, фотоелектроколориметр - 1 шт., термометри - 10 шт., пробірки, хімічні стакани, колби конічні, нітратомір, набір реактивів.
Організація та планування підприємств галузі	навчальна дисципліна	Організація та планування підприємств галузі.pdf	WvfNII12Bx+NLaQnRTctkEfV67BpFIPdN7QpU3ty5s=	Мультимедійне обладнання, методичні вказівки.
Технологія жирів і жирозамінників	навчальна дисципліна	Технологія жирів та жирозамінників.pdf	f5IxisuXqJRVYVVdBHxiyqu5JRu6DX60ZFD9XysIW/o=	Мультимедійне обладнання. Зразки жирів тваринного та рослинного

				походження. Хімічний посуд. Набір реактивів. Прес шнековий (для отримання олії) – 1 шт.; прес ручний (П-5) – 2 шт.; центрифуга (ЦІН-2) – 2 шт. Бюретка для титрування.
Промислова екологія переробних підприємств галузі	навчальна дисципліна	Промислова екологія ППГ.pdf	ch8D9aYrEYQCXfVnylgzaHrpJCcho8YjbQIrcGPLcoA=	Мультимедійне обладнання, лабораторний посуд, термометр спиртовий -1 шт., центрифуга -1 шт., multifunctionalний прилад -1 шт., фотоелектроколориметр -1 шт., аналітичні терези - 1 шт., сушильна шафа -1 шт., муфельна піч -1 шт.
Проектування підприємств галузі	навчальна дисципліна	Проектування підприємств галузі.pdf	25auTaoqiahulX3OCcpOe78o4JAHG6ceVk4cUJtV0Q4=	Мультимедійне обладнання. Персональні комп'ютери, пакет прикладних програм (MS Word 2003; MS Excel 2003; MS PowerPoint 2003; Adobe reader 8.1; КОМПАС-3D V8+; LANSchool 6.0; Mathcad 2001 Professional).
Проектування підприємств галузі	курсowa робота (проект)	КП Проектування підприємств галузі.pdf	bQ3yY/NgaFqUvCr8B5DQ+KekV9p7jWOQn4l0td//qo0=	Персональні комп'ютери, пакет прикладних програм (MS Word 2003; MS Excel 2003; MS PowerPoint 2003; Adobe reader 8.1; КОМПАС-3D V8+; Mathcad 2001 Professional). Методичні вказівки.
Контроль якості та безпеки продукції галузі	навчальна дисципліна	Контроль якості та безпеки продукції галузі.pdf	et/rBjimUF4RDs1tryBqYkT7JPWHZu5NVLhHtF2+njc=	Мультимедійне обладнання. Фотоелектроколориметр КФК-2, муфельна піч, електросушарка. Рефрактометр РПЛ-3-1 шт, Шафа сушильна - 1 шт. Електроплита-1 шт. Термометри- 4 шт. Терези-1 шт. Піч муфельна-1 шт. Ексикатори. Піщана баня-1 шт. Лабораторний посуд. Хімічні рекативи.
Технологічне обладнання галузі	навчальна дисципліна	Технологічне обладнання галузі.pdf	V7gvMu2eO3av6gPoj0NiLT2+dbxIw4Ku6w9ulVXVU74=	Мультимедійне обладнання. Електросушарка «Садочок» - 7шт. Вага 0,15 тон - 1шт., Холодильний агрегат - 3 шт. Овочерізка- 1шт. Термостат - 1шт. Рибочистка- 1шт. Картоплечистка- 1шт. Котел варильний КП-60М- 1шт. Автоклав -2 шт. - 1шт. Морозильна камера- 1шт. овітроохолоджувач - 3шт. Електрична плита Термія - 3шт. комплект автоматики Dahfoss- 1шт. Вакуум-випарна установка ВВУ- 1шт. електросушарка «Ветерок» - 2 шт. Повітряний сепаратор - 1 шт. Розсів лабораторний з комплектом сит (тип 1, 2) - 1 шт. Сушарка зернова лабораторна - 1 шт. Трієр лабораторний - 1 шт. Вертикальний транспортер норія - 1 шт. Екструдер лабораторний - 1 шт. Гранулятор лабораторний - 1 шт.
Технологічне обладнання галузі	курсowa робота (проект)	КП Технологічне обладнання галузі.pdf	hDNHnNi6sUBCdEtLzl3dwcYpkwE5INvD/Hh6cNzhhs=	Персональні комп'ютери, пакет прикладних програм (MS Word 2003; MS Excel 2003; MS PowerPoint 2003; Adobe reader 8.1; КОМПАС-3D V8+; Mathcad 2001 Professional). Методичні вказівки.
Інформатика та інформаційні технології	навчальна дисципліна	Інформатика та Інформаційні технології.pdf	uSfoX7uUbH3t7VPDLZNg2+BXR2fanLbIGSOFLEt9COU=	Персональний комп'ютер (Celeron - 1100) - 9 шт, пакет прикладних програм (MS Word 2003; MS Excel

				2003; MS PowerPoint 2003). Методичні вказівки.
Навчальна практика	практика	Naskrizna_programa_Tekhnolog.pdf	U9fQrRYAnjm+hvkgzIPfITL6luit8MfY8P6jYglvZV0=	
Виробнича практика	практика	Naskrizna_programa_Tekhnolog.pdf	U9fQrRYAnjm+hvkgzIPfITL6luit8MfY8P6jYglvZV0=	
Біохімія	навчальна дисципліна	Біохімія.pdf	qqbf+wwih7CELPpDwYz9tX9diPgM9Fbv1DgxSCgcOOo=	Мікроскоп (МБР-1) – 16 шт; дистиллятор – 1 шт; рН-метр – 2 шт; холодильник – 2 шт; лабораторні ваги – 4 шт; лабораторний посуд, хімічні реактиви.
Технологія бродильних виробництв	навчальна дисципліна	Технологія бродильних виробництв.pdf	2sb0sAvfjmvLJlX9P+uzyrBgE+RxH9Pv/7iSHDtNdbE=	Лабораторний посуд, набір реактивів. Столи лабораторні з водопостачанням і водовідведенням -1 шт. Спиртомір зі шкалою від 0 до 10 % об. – 1шт. Скляний спиртомір від 60-100 % об. – 1шт. Термометр ртутний скляний лабораторний, з ціною поділки 10 С, з інтервалом виміру 0-1000 С – 1шт. Ваги лабораторні – 1шт. Перегінна установка в комплекті з електроплиткою – 1шт. Рефрактометр УРЛ - 1. шт Прилад для відгонки спирту – 1шт., прилад скляний для визначення летких кислот, установка скляна для відгонки спирту, фотоелектроколориметр КФК-2 -1 шт, муфельна піч – 1 шт, кондуктомір, ваги аналітичні ТВЕ 0,3.
Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	навчальна дисципліна	Технологія мяса, мясопродуктів та риби.pdf	RtolpsDZ9J6g3gAp3qDB9iBkqe6LnPcFvH58DJKmpZA=	Рефрактометр УРЛ-1, ваги аналітичні ТВЕ 0,3 – 2 шт, центрифуга ЦЛУ-1- 1 шт., пробіркотримач, подрібнювач лабораторний Braun – 1 шт, аквадистиллятор MICRODE-5 – 1 шт, дозатори ДПОП – 2 шт, плита електрична – 2 шт, холодильна камера - 1 шт., морозильна камера - 1 шт.
Технологія молока та молочних продуктів	навчальна дисципліна	Технологія молока та молочних продуктів.pdf	0vFYKpB/ZPeHlboyBwd2DTFFPh0AN7KJVCr2oqmJ1Fo=	Мультимедійне обладнання, рефрактометр УРЛ-1 – 2шт., ваги аналітичні ТВЕ 0,3 – 2 шт., центрифуга ЦЛУ-1- 1 шт., пробіркотримач, подрібнювач лабораторний Braun, аквадистиллятор MICRODE-5, аналізатор молока Екомілк – 1 шт., дозатори ДПОП – 2 шт, плита електрична- 2 шт.
Іноземна мова	навчальна дисципліна	Іноземна мова.pdf	aBXS+mNBqJw6VDfa7pFJgU0fxh9HtqkKuimuXossY0k=	Мультимедійне обладнання. Лінгафонне обладнання: портативний ноутбук HP 250 G6 (2EV80ES) вчителя, портативний ноутбук HP 250 G6 (2EV80ES) учня, мережевий комутатор TP-LINK TL-SF1008D Світч, маршрутизатор Wi-Fi TP-Link TL-WR840N, акустична система Sven SPS-619 Black, гарнітура (навушники з мікрофоном) Protech Kotion Each G2000 Black Blue, програмне забезпечення, словники, магнітофон касетний Sony CFS-B7S, касети з записами за темами занять
Українська мова	навчальна дисципліна	Українська мова.pdf	CNVs6W2AxY6FY5IcblMS2TXPa376pkrRUVGXSS5Solew=	Мультимедійне обладнання, стенди, словники, довідники.
Історія та культура України	навчальна дисципліна	Історія та культура України.pdf	w8JbaTg6w4cVUIPYIU9Z7v/+VDDHjhCztSbaI5DnoGs=	Кабінет українського традиційного побуту, експонати побуту та культури України
Філософія	навчальна дисципліна	Філософія.pdf	UcnJdFpRuw7AvJVN1XKrpou4v/cQOKCKgGuFrjdcjCY=	Мультимедійне обладнання, методичні

	дисципліна			обладнання, методичні вказівки.
Основи правознавства	навчальна дисципліна	Основи правознавства.pdf	qBcznrNI6R65vR6BepS4m1rKD79P5zoPE54nfRYFjnk=	Мультимедійне обладнання, методичні вказівки.
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	Фізичне виховання.pdf	b2BPiDqOqRRM+9GyniGkxHMsgbeE/S1xAu/l17sfc94=	Спортивний зал, футбольне поле з синтетичним покриттям, майданчик для волейболу, баскетболу, тренажери для легкої та важкої атлетики, спортивний інвентар.
Вища математика	навчальна дисципліна	Вища математика.pdf	IM9AjD0r7oCMQXzOthWAUhZiUgxF7VWJUe40fd0Qug=	Мультимедійне обладнання. Прилади для вимірювання фізичних і математичних величин: мультиметр, тестер, електронний вольтметр, лінійка, косинка, циркуль; креслярські комплекти.
Фізика	навчальна дисципліна	Фізика.pdf	7DvuFQKtXxcRUTIW0ku4c8KH7jaZTo2LlvNn5d5sbP8=	Мультимедійне обладнання. Прилади для вимірювання фізичних і математичних величин: мультиметр, тестер, електронний вольтметр, амперметр.
Загальна та неорганічна хімія	навчальна дисципліна	Загальна та неорганічна хімія.pdf	1NA/EjsjX3dWua4cAsQttknIeA06FKdZ37YwpcHT7Gs=	Мультимедійне обладнання. Сушильна шафа – 1 шт., муфельна піч – 1 шт., шафа витяжна – 2 шт., бюретки, піпетки, пробірки, ексікатор, стакани хімічні, стакани хроматографічні, термометри, порцелянові чашки, газометр, циліндри, кристалізатор, електроплитка, колба В'юргза, спиртівки, хімічні реактиви, ваги аналітичні – 2 шт., фотоелектроколориметр – 1 шт., спектрофотометр – 1 шт., полярограф – 1 шт., флюориметр – 1 шт., термостат – 1 шт., мікроподрібнювач – 1 шт., апарат Кіппа – 2 шт.
Хімія органічна	навчальна дисципліна	Хімія органічна.pdf	al5dFRCuuHtG181HWdeDAaWFAiMeZiW4D0Q9OC4qink=	Мультимедійне обладнання. Сушильна шафа – 1 шт., муфельна піч – 1 шт., шафа витяжна – 2 шт., бюретки, піпетки, пробірки, ексікатор, стакани хімічні, стакани хроматографічні, термометри, порцелянові чашки, газометр, циліндри, кристалізатор, електроплитка, колба В'юргза, спиртівки, хімічні реактиви, ваги аналітичні – 2 шт., фотоелектроколориметр – 1 шт., спектрофотометр – 1 шт., полярограф – 1 шт., флюориметр – 1 шт., термостат – 1 шт., мікроподрібнювач – 1 шт., апарат Кіппа – 2 шт.
Хімія фізична і колоїдна	навчальна дисципліна	Хімія фізична і колоїдна.pdf	2KTJoN2PMVbIP/C4pWNhE1Cf6K9Zfhp1d3OUZNi1tV4=	Мультимедійне обладнання. Витяжна шафа – 1 шт., лабораторні штативи – 18 шт., шафа сушильна – 1 шт., іонімір – 1 шт., електроди – 2 шт., бюретки, піпетки, електроплитка – 2 шт., спиртівки, ваги аналітичні – 1 шт., мірні циліндри, фотоелектроколориметр – 1 шт., термометри – 10 шт., пробірки, хімічні стакани, колби конічні.
Фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини в галузі	навчальна дисципліна	Фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини.pdf	16HC5CVnWjf1/VyIfMvOq80FISl81fOQ96IfAVhcxck=	Мультимедійне обладнання, рефрактометр РПЛ-3 - 2 шт. рН-метр АД-130- 1 шт., електроплита - 2 шт., ваги аналітичні - 1 шт, шафи для хімічного посуду, столи лабораторні, термостат

				лабораторні, термостаті, автоклав, ваги технічні – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1, ваги аналітичні ТВЕ 2.21, ЕТ965, центрифуга ЦЛУ-1, кондуктометр-солемір АРГ7200
Хімія аналітична	навчальна дисципліна	<i>Хімія аналітична.pdf</i>	uzltdZVdyOHJQQ8bXU6+4IVJdaTccE161HksZu5dgJl=	Мультимедійне обладнання. Лабораторні штативи – 20 шт., шафа витяжна – 2 шт., бюретки, піпетки, пробірки, кристалізатор, електроплитка – 2 шт., спиртівки – 2 шт., колби на 100 мл, 250 мл, 500 мл, 1000 мл, 2000 мл, хімічні реактиви, хроматографічний циліндр – 1 шт., рефрактометр – 1 шт., центрифуга – 1 шт., пробіркотримач – 2 шт.
Інженерна і комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	<i>Інженерна і комп'ютерна графіка.pdf</i>	+HB5I5zP2uYJnwl+IK6GqAQRLrIPCuO5t9+rBmw50H4=	Мультимедійне обладнання. Персональний комп'ютер (Celeron – 1100) – 9 шт, пакет прикладних програм (MS Word 2003; MS Excel 2003; MS PowerPoint 2003; Adobe reader 8.1; КОМПАС-3D V8+; LANSchool 6.0; Mathcad 2001 Professional; Autodesk AUTOCAD 2007) – 9 шт.
Вступ до фаху	навчальна дисципліна	<i>Вступ до фаху.pdf</i>	1uTucHS17hYTJHMDY6tqD5WUngNahyGJNB/pYuihtw=	Мультимедійне обладнання. Навчальні стенди. Шафа сушарна – 2 шт; Лабораторна сушарка (ЗШ-0,1 «Катрусся») – 1 шт;; машина насіннеочисна (СМ-0,15) – 1 шт. електричний млинок зерновий – 8 шт вологомір (WILE-65) – 2 шт; центрифуга (ЦІН-2) – 2 шт; мультимерт – 5 шт; Розсійник лабораторний (РЛУ-1) – 2 шт; млин 50 кг/год – 1 шт; млинки (ЛМТ-1) – 6 шт; прилад вимірювання якості клейковини (ІДК-5) – 4 шт; прилад для визначення якості зерна – 2 шт; апарат для відмивання клейковини – 2 шт; розділювач проб (БІС-1) – 3 шт; піч для пробної випічки – 1 шт; прилад для визначення числа падіння (ПЧП-5) – 2 шт; Лінія з виробництва крупи – 1 шт; зерноочисна машина (PETKUS – гігант) – 1 шт; бурат – 2 шт. рефрактометр УРЛ-1 – 2шт., ваги аналітичні ТВЕ 0,3 – 2 шт., центрифуга ЦЛУ-1 – 1 шт., пробіркотримач, подрібнювач лабораторний Braun, аквадистильатор MICRODE-5, аналізатор молока Екомілк – 1 шт., дозатори ДПОП – 2 шт, плита електричні- 2 шт.
Безпека життєдіяльності	навчальна дисципліна	<i>Безпека життєдіяльності.pdf</i>	XvTG/LXbGqAQsmq6+fUYj3aL26mPzy8XUwk4J2p2HOA=	Мультимедійне обладнання, аудіоапаратура – 1 шт; персональні комп'ютери (Celeron – 1100) – 2 шт; стенд (витяги Закону України «Про охорону праці» – 1 шт; стенд (структурна схема системи управління охороною праці) – 3 шт; стенд (пожежної безпеки, електробезпеки, безпечної експлуатації вантажопідіймальних кранів, автотракторної техніки, промислової санітарії, комплектів інструкцій) – 5 шт; натурні зразки засобів індивідуального захисту і захисних пристроїв (распіратори РУ60М – 2 шт, ЗМ 6200 – 2 шт, ЗМ 7500 – 3 шт, У2-К – 5 шт,

				вогнегасники ОХП-10 – 2 шт, ОХВП-10 – 3 шт, ОВП-5 – 3 шт, ОП-10 – 2 шт; шумомір – 2 шт, віброметр – 1 шт, аналізатор спектру - Алгоритм - 03) – 1 шт, комплект навчальних плакатів – 14 шт.
Технологія цукрового виробництва	навчальна дисципліна	Технологія цукрового виробництва.pdf	IdAwjZKO8oljz50ZepsSb+USMeW/spz3nv/+kYsusgY=	Мультимедійне обладнання. рефрактометр УРЛ-1 – 2шт., ваги аналітичні ТВЕ-0,3 – 2 шт., центрифуга ЦЛУ-1- 1 шт., лабораторний посуд, реактиви.
Технологія зберігання і переробки зерна	навчальна дисципліна	Технологія зберігання і переробки зерна.pdf	nIKDGXTNeCjNE6lr7/7A4VFwgKcgY+sMWD0JBEb7WUY=	Мультимедійне обладнання. Аналізатор Infratec 1241 - 1 шт. Шафа сушарна – 2 шт; лабораторна сушарка (ЗШ-0,1 «Катруся») – 1 шт;; машина насіннеочисна (СМ-0,15) – 1 шт. електричний млинок зерновий – 8 шт вологомір (WILE-65) – 2 шт; центрифуга (ЦІН-2) – 2 шт; мултимерт – 5 шт; розсіювач лабораторний (РЛУ-1) – 2 шт; млин 50 кг/год – 1 шт; млинки (ЛМТ-1) – 6 шт; прилад вимірювання якості клейковини (ІДК-5) – 4 шт; прилад для визначення якості зерна – 2 шт; апарат для відмивання клейковини – 2 шт; розділювач проб (БІС-1) – 3 шт; піч для пробної випічки – 1 шт; прилад для визначення числа падіння (ПЧП-5) – 2 шт; лінія з виробництва крупи – 1 шт; зерноочисна машина (PETKUS – гігант) – 1 шт; бурат – 2 шт
Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	навчальна дисципліна	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.pdf	gF223MRjMTmluQukcCG9EpwLyNEhfJ8OI7Qu6PyI90Y=	Мультимедійне обладнання, прилад для визначення об'єму хліба (БІС-1А) – 2 шт, діжі для замісу тіста – 3 шт. гальвоометр – 2 шт; пурка літрова – 2 шт; мікроскоп (МБР-1) – 4 шт, шафа хлібопекарна (ХПЕ-500) – 1 шт; шафа розстійна (ШРЕ-2,1) – 1 шт; витяжні шафи – 4 шт; термошафи – 4 шт; автоматична хлібопічка – 2 шт. рефрактометр – 2 шт; діафаноскоп (ДСЗ-3) – 2 шт; екструдер (КЕШ-1) – 1 шт; психометр – 3 шт; прилад для визначення білизни муки (СКИБ-М) – 5 шт; прилад для визначення вологості тіста – 3 шт; прилад Чиждова (ВЧМ) – 4 шт; розсіювач – 1 шт; поляриметр – 2 шт. лінія з виробництва крупи – 1 шт; зерноочисна машина (PETKUS – гігант) – 1 шт; бурат – 2 шт.
Переддипломна практика	практика	Naskrizna_programa_Tekhnolog.pdf	U9fQrYAnjm+hvkgzIPfITL6luit8Mfy8P6jYglvZV0=	
Підготовка кваліфікаційної роботи і підсумкова атестація	підсумкова атестація	Дипломне проектування.pdf	gNp1GsbVb4xB1JIRVCPsZBckCPcKdmG6hteuWtAWyqo=	

* 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

245621	Костецька Катерина Василівна	викладач			0	Контроль якості та безпеки продукції галузі	Посада: доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна, кандидат сільськогосподарських наук (06.01.15 - Первинна обробка продуктів рослинництва), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 10 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.5. П.п.8. П.п.10. П.п.12. П.п.13. П.п.14. П.п.15. https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kostetska-kateryna-vasylivna.html
28320	Новіков Володимир Вікторович	викладач			0	Технологічне обладнання галузі	Посада: старший викладач кафедри технології зберігання і переробки зерна, кандидат технічних наук (05.18.02 - Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур). Стаж науково-педагогічної роботи - 5 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.10. П.п.11. П.п.12. П.п.13. П.п.14. https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/novikov-volodimir-viktorovich.html
203681	Мазур Юрій Павлович	Доцент			0	Інформатика та інформаційні технології	Посада: доцент кафедри інформаційних технологій, кандидат економічних наук (08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 23 роки. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.2. П.п.3. П.п.13. П.п.14. https://ekis.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/mazur-yurij-pavlovich.html
119248	Дрозд Ольга Олександрівна	Старший викладач			0	Харчова хімія	Посада: доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна, кандидат сільськогосподарських наук (06.01.15 - Первинна обробка продуктів рослинництва). Стаж науково-педагогічної роботи - 6 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.5. П.п.13. https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/drozd-olga-oleksandrivna.html
229534	Ковальов Леонід Євгенійович	доцент			0	Фізика	Посада: доцент кафедри математики і фізики, кандидат фізико-математичних наук (01.04.10 - Фізика напівпровідників і діелектриків), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 32 роки. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.3. П.п.4. П.п.5. П.п.10. П.п.13. П.п.14. П.п.17. П.п.18. https://math.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kovalyov-leonid-evgenievich.html
189395	Євчук Яна Валеріївна	Доцент			0	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	Посада: доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна, кандидат технічних наук (05.18.13 - Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 10 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.5. П.п.8. П.п.10. П.п.11. П.п.12. П.п.13. https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/yevchuk-yana-aleriyivna.html
352601	Мазепа Неля Олександрівна	викладач			0	Загальна та неорганічна хімія	Мазепа (дівоче прізвище). Ляховська Неля Олександрівна. Посада: викладач кафедри біології. Стаж науково-педагогічної роботи - 27 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30

							Ліцензійних умов: П.п.9.П.п.10. П.п.12. П.п.13. П.п.14. П.п.15. https://biology.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/lyahovska-nelya-oleksandrivna.html
59190	Новак Лариса Леонідівна	Доцент			0	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	Посада: старший викладач кафедри технології зберігання і переробки зерна, кандидат сільськогосподарських наук (05.01.15 - Первинна обробка продуктів рослинництва), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 14 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.8. П.п.12. П.п.13. П.п.14. П.п.15. П.п.17. https://zerno.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/novak-larisa-leonidivna.html
59190	Новак Лариса Леонідівна	Доцент			0	Технологія цукрового виробництва	Посада: старший викладач кафедри технології зберігання і переробки зерна, кандидат сільськогосподарських наук (05.01.15 - Первинна обробка продуктів рослинництва), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 14 роки. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.8. П.п.12. П.п.13. П.п.14. П.п.15. П.п.17. https://zerno.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/novak-larisa-leonidivna.html
246061	Василик Оксана Борисівна	старший викладач			0	Українська мова	Посада: старший викладач кафедри української та іноземних мов, кандидат філологічних наук (10.02.01 - Українська мова). Стаж науково-педагогічної роботи - 8 роки. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.2. П.п.10. П.п.13. П.п.14. https://langs.udau.edu.ua/ua/prokafedru/prepodavatel-i-sotrudniki/vasilik-oksana-borisivna.html
328967	Гарбар Ольга Петрівна	Доцент			0	Історія та культура України	Посада: доцент кафедри соціально-гуманітарних і правових дисциплін, кандидат історичних наук (07.00.07 Історія науки і техніки), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 11 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.13. П.п.14. https://social.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/garbar-olga-petrivna.html
316515	Мовчан Людмила Володимирівна	Старший викладач			0	Іноземна мова	Посада: старший викладач кафедри української та іноземних мов, кандидат педагогічних наук (13.00.04 - Теорія і методика професійної освіти). Стаж науково-педагогічної роботи - 23 роки. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.3. П.п.13. П.п.14. П.п.15. П.п.17. https://langs.udau.edu.ua/ua/prokafedru/prepodavatel-i-sotrudniki/movchan-lyudmila-volodimirivna.html
229535	Доморослий Валентин Іванович	доцент			0	Філософія	Посада: доцент кафедри соціально-гуманітарних і правових дисциплін, кандидат історичних наук (07.00.07 - Етнографія, етнологія і антропологія), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 31 рік. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.2. П.п.3. П.п.13. П.п.14. П.п.15. П.п.18. https://social.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/domoroslij-valentin-ivanovich.html
246067	Жиляк Іван Дмитрович	доцент			0	Хімія фізична і колоїдна	Посада: доцент кафедри біології, кандидат хімічних наук (02.00.01 - Неорганічна хімія), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 20 років. Види та результати професійної

							активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.2. П.п.8. П.п.10. П.п.12. П.п.13. П.п.18. https://biology.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/zhilyak-ivan-dmitrovich.html
232963	Поліщук Олена Анатоліївна	Доцент кафедри соціальногуманітарних та правових дисциплін			0	Основи правознавства	Посада: доцент кафедри соціально-гуманітарних і правових дисциплін, кандидат педагогічних наук (13.00.04 - Теорія і методика професійної освіти), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 20 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.10. П.п.11. П.п.13. П.п.14. https://social.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/polischuk-olena-anatoliivna.html
121142	Калайда Катерина Василівна	Доцент			0	Технологія води і водопідготовки в галузі	Посада: доцент кафедри технологій харчових продуктів, кандидат сільськогосподарських наук (06.01.15 - Первинна обробка продуктів рослинництва), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 10 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.12. П.п.13. П.п.14. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kalajda-katerina-vasilivna.html
147175	Волкова Тетяна Володимирівна	викладач			0	Технологія оздоровчих харчових продуктів	Посада: викладач кафедри технологій харчових продуктів, інженер-технолог. Стаж науково-педагогічної роботи - 9 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.13. П.п.17. П.п.18. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/volkova-tetyana-volodimirivna.html
326582	Дяченко Микола Іванович	Доцент			0	Організація та планування підприємств галузі	Посада: доцент кафедри публічного управління та адміністрування, кандидат сільськогосподарських наук (06.01.01 - Загальне землеробство), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 40 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.10. П.п.13. П.п.17. П.п.18. https://mo.udau.edu.ua/ua/public-administration/staff/dyachenko-mik-iv.html
121142	Калайда Катерина Василівна	Доцент			0	Технологія молока та молочних продуктів	Посада: доцент кафедри технологій харчових продуктів, кандидат сільськогосподарських наук (06.01.15 - Первинна обробка продуктів рослинництва), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 10 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.12. П.п.13. П.п.14. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kalajda-katerina-vasilivna.html
336771	Колібабчук Віктор Вікторович	Викладач			0	Фізичне виховання	Посада: викладач кафедри фізичного виховання і психолого-педагогічних наук, тренер. Стаж науково-педагогічної роботи - 10 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.10. П.п.13. П.п.14. П.п.16. https://sport.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kolibabchuk-viktor-viktorovich.html
245623	Герасимчук Олена Петрівна	викладач			0	Промислова екологія переробних підприємств галузі	Посада: доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна, кандидат сільськогосподарських наук (06.01.15 - Первинна обробка продуктів рослинництва), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 17 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30

							Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.10. П.п.11. П.п.12. П.п.13. https://zerno.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/herasymchuk-olena-petrivna.html
246152	Леонтюк Ірина Борисівна	Доцент			0	Біохімія	Посада: доцент кафедри біології, кандидат с.-г. наук (06.01.01 Загальне землеробство), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 20 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.8. П.п.11. П.п.12. П.п.14. П.п.15. П.п.16. https://biology.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/leontyuk-irina-borisivna.html
128347	Пиркало Віталій Васильович	викладач			0	Проектування підприємств галузі	Посада: викладач кафедри технології зберігання і переробки зерна, інженер-технолог. Стаж науково-педагогічної роботи - 10 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.2. П.п.10. П.п.13. П.п.14. П.п.15. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/pirkalo-vitalij-vasilovich.html
144083	Миронюк Сергій Степанович	викладач			0	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	Посада: викладач кафедри технологій харчових продуктів, інженер-технолог. Стаж науково-педагогічної роботи - 17 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.2. П.п.3. П.п.12. П.п.17. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/mironyuk-sergij-stepanovich.html
166636	Гайдай Ірина Володимирівна	Доцент			0	Технологія бродильних виробництв	Посада: старший викладач кафедри технологій харчових продуктів, кандидат технічних наук (05.18.05 - Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 15 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.11. П.п.12. П.п.15. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/gajdaj-irina-volodimirivna.html
129299	Любич Віталій Володимирович	Доцент			0	Технологія жирів і жирозамінників	Посада: професор кафедри технології зберігання і переробки зерна, доктор сільськогосподарських наук (06.01.15 - Первинна обробка продуктів рослинництва, професор. Стаж науково-педагогічної роботи - 10 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.8. П.п.12. П.п.13. П.п.14. https://zerno.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/lyubych-vitaliy-volodymyrovych.html
94737	Матенчук Людмила Юрівна	Доцент			0	Технологія консервування плодів та овочів	Посада: доцент кафедри технологій харчових продуктів, кандидат сільськогосподарських наук (06.01.15 - Первинна обробка продуктів рослинництва), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 16 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.10. П.п.12. П.п.13. П.п.14. П.п.15. П.п.17. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/matenchuk-lyudmila-yurivna.html
245614	Головкіна Леся Іванівна	викладач			0	Процеси і апарати харчових виробництв	Посада: викладач кафедри прикладної інженерії та охорони праці, інженер-технолог. Стаж науково-педагогічної роботи - 13 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.2. П.п.10. П.п.13. П.п.14. https://piop.udau.edu.ua/ua/pro

							kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/golovkina-lesya-ivanivna.html
245610	Ненька Руслана Володимирівна	викладач			0	Вища математика	Посада: викладач кафедри математики і фізики, -. Стаж науково-педагогічної роботи - 31 рік. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.3. П.п.13. П.п.14. П.п.15. П.п.17. https://math.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/nenka-ruslana-vladimirovna.html
245631	Єремеева Олена Анатоліївна	викладач			0	Фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини в галузі	Посада: старший викладач кафедри технології зберігання і переробки зерна, кандидат технічних наук (05.18.02 - Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур) , доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 8 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.8. П.п.12. П.п.13. П.п.14. П.п.15. П.п.17. П.п.18. https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/eremeeva-olena-anatoliivna.html
142606	Осокіна Ніна Максимівна	завідувач кафедри			0	Технологія зберігання і переробки зерна	Посада: завідувач кафедри технології зберігання і переробки зерна, професор кафедри технології зберігання і переробки зерна, доктор сільськогосподарських наук (05.18.03 - Зберігання зерна (елеваторно-складське виробництво) і інших сільськогосподарських продуктів), професор. Стаж науково-педагогічної роботи - 36 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.4. П.п.10. П.п.11. П.п.12. П.п.13. П.п.15. https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/duplicate-of-osokina-nina-maksimovna.html
352601	Мазепа Неля Олександрівна	викладач			0	Хімія аналітична	Мазепа (дівоче прізвище). Ляховська Неля Олександрівна. Посада: викладач кафедри біології. Стаж науково-педагогічної роботи - 27 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.9.П.п.10. П.п.12. П.п.13. П.п.14. П.п.15. https://biology.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/lyahovska-nelya-oleksandrivna.html
245614	Головкіна Леся Іванівна	викладач			0	Інженерна і комп'ютерна графіка	Посада: викладач кафедри прикладної інженерії та охорони праці, інженер-технолог. Стаж науково-педагогічної роботи - 13 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.2. П.п.10. П.п.13. П.п.14. https://piop.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/golovkina-lesya-ivanivna.html
147175	Волкова Тетяна Володимирівна	викладач			0	Вступ до фаху	Посада: викладач кафедри технологій харчових продуктів, інженер-технолог. Стаж науково-педагогічної роботи - 9 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.3. П.п.13. П.п.17. П.п.18. https://tzppo.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/volkova-tetyana-volodimirivna.html
245612	Прокопенко Едуард Васильович	доцент			0	Безпека життєдіяльності	Посада: доцент кафедри прикладної інженерії та охорони праці, кандидат сільськогосподарських наук (06.01.04 - Агрохімія), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 11 років. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.1.П.п.2. П.п.10. П.п.13. https://piop.udau.edu.ua/ua/pro-

							kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/prokopenko-eduard-vasilovich.html
246130	Очеретенко Людмила Юхимівна	доцент			0	Хімія органічна	Посада: доцент кафедри біології, кандидат біологічних наук (06.01.01 Загальне землеробство), доцент. Стаж науково-педагогічної роботи - 43 роки. Види та результати професійної активності відповідно до п. 30 Ліцензійних умов: П.п.2. П.п.3. П.п.8. П.п.12. П.п.13. П.п.15. П.п.17. https://biology.udau.edu.ua/ua/prokafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/ocheretenko-lyudmila-yuhimivna.html

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

Програмні результати навчання ОП	Методи навчання	Форми оцінювання
<i>Технологія консервування плодів та овочів</i>		
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів),	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.		
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю</i>		
ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Процеси і апарати харчових виробництв</i>		

ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
<i>Процеси і апарати харчових виробництв</i>		
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН16. Дотримуватися правил техніки	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування,

безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.		тестування індивідуальне завдання
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
<i>Технологія води і водопідготовки в галузі</i>		
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Технологія оздоровчих харчових продуктів</i>		
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Харчова хімія</i>		
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

та командної роботи.		
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
Організація та планування підприємств галузі		
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
Технологія жирів і жирозамінників		
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

інструкцій на харчові продукти.		
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

проведення досліджень прикладного характеру.		
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Промислова екологія переробних підприємств галузі</i>		
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Проектування підприємств галузі</i>		
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання

ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.		
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
<i>Проектування підприємств галузі</i>		
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН13. Обирати сучасне обладнання	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування,

для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.		тестування індивідуальне завдання
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
<i>Контроль якості та безпеки продукції галузі</i>		
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні,	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування,

технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.		тестування
<i>Технологічне обладнання галузі</i>		
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
<i>Технологічне обладнання галузі</i>		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання

ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	словесні, лабораторні, наочні	усне опитування, письмове опитування, тестування індивідуальне завдання
<i>Інформатика та інформаційні технології</i>		
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Навчальна практика</i>		
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику

контролю).		
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
<i>Виробнича практика</i>		
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику

контролю).		
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	консультація, екскурсія, стажування	звіт про практику
<i>Біохімія</i>		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

продовольчої сировини під час технологічного перероблення.		
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Технологія бродильних виробництв</i>		
ПРН20. Вміти укласти ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

автоматизованого проектування та програмного забезпечення.		
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби</i>		
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Технологія молока та молочних продуктів</i>		
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини		
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Іноземна мова</i>		
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	практичні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і	практичні	усне опитування, письмове опитування, тестування

технологічних завдань.		
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	практичні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	практичні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	практичні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Українська мова</i>		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
<i>Історія та культура України</i>		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
<i>Філософія</i>		
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування

технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.		
<i>Основи правознавства</i>		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
<i>Фізичне виховання</i>		
ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	практичні	усне опитування
<i>Вища математика</i>		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
<i>Фізика</i>		
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Загальна та неорганічна хімія</i>		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Хімія органічна</i>		
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

Хімія фізична і колоїдна		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
Фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини в галузі		
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
Хімія аналітична		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Інженерна і комп'ютерна графіка</i>		
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, практичні, наочні, комп'ютерні засоби навчання	усне опитування, тестування, письмове опитування, розрахунково-графічні роботи
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, практичні, наочні, комп'ютерні засоби навчання	усне опитування, тестування, письмове опитування, розрахунково-графічні роботи
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, практичні, наочні, комп'ютерні засоби навчання	усне опитування, тестування, письмове опитування, розрахунково-графічні роботи
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, практичні, наочні, комп'ютерні засоби навчання	усне опитування, тестування, письмове опитування, розрахунково-графічні роботи
<i>Вступ до фаху</i>		
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

Безпека життєдіяльності		
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	словесні, практичні	усне опитування, тестування, письмове опитування
Технологія цукрового виробництва		
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

діяльності. ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Технологія зберігання і переробки зерна</i>		
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</i>		
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування

економіки.		
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	словесні, лабораторні	усне опитування, письмове опитування, тестування
<i>Переддипломна практика</i>		
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику

ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення	консультація, екскурсія, стажування, робота з нормативною літературою	звіт про практику

ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.		
Підготовка кваліфікаційної роботи і підсумкова атестація		
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань
ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	консультація; робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; дипломне проектування	захист кваліфікаційної роботи, презентації результатів виконання завдань