

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Вінницький національний аграрний університет</b>
Освітня програма	<b>24065 Харчові технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	77
Повна назва ЗВО	<b>Вінницький національний аграрний університет</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>00497236</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Мазур Віктор Анатолійович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b><a href="https://vsau.org">https://vsau.org</a></b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/77>

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>24065</b>
Назва ОП	<b>Харчові технології</b>
Галузь знань	<b>18 Виробництво та технології</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Кафедра біоінженерії, біо- та харчових технологій</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<i>відсутня</i>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>21008, м. Вінниця, вул. Сонячна, 3</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>193654</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Соломон Алла Миколаївна</b>
Посада гаранта ОП	<b>доцент</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b><a href="mailto:Soloalla78@ukr.net">Soloalla78@ukr.net</a></b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(067)-425-70-06</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<b>+38(063)-533-20-02</b>

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

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

Підготовку бакалаврів з напрямку 6.051701 Харчові технології та інженерія у ВНАУ розпочато з 2010 року (рішення ДАК МОН України, протокол № 84 від 24.06.2010 р.). Необхідність такої підготовки в університеті була обумовлена реальним станом розвитку сільськогосподарських підприємств у Вінницькій області і покликана покращити кадрове забезпечення харчової галузі, що нараховувала більше 300 малих переробних підприємств.

З метою створення умов ступеневої освіти у ВНАУ було відкрито підготовку здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти в 2016 році (Наказ МОН № 1414л від 11.08.2016 р.). До цього спонукала проведена значна робота, зокрема, проаналізовано ринок освітніх послуг, регіональні кадрові потреби за даним напрямом (Вінницька область займає провідне місце у агропромисловому комплексі України, має розвинену мережу переробних підприємств різних галузей харчової промисловості), вподобан потенційних вступників; оцінено популярність спеціальності 181 «Харчові технології»; проаналізовано кадрове, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення ВНАУ. Вперше ОПП «Харчові технології» була акредитована МОН України в 2018 році, отримала позитивні висновки експертної комісії та сертифікат про акредитацію.

Освітня програма систематично переглядається та оновлюється на основі вивчення досвіду аналогічних програм вітчизняних ЗВО, провідних європейських університетів, консультацій з науково-педагогічними працівниками, провідними науковцями в галузі харчових технологій, зовнішніми стейкхолдерами та актуальних потреб здобувачів. ОП передбачає ґрунтовну підготовку фахівців в галузі харчової промисловості з метою забезпечення потреб регіону. Вінниччини і суміжних областей спеціалістами такої освітньої кваліфікації, які здатні підняти виробництво харчової продукції на якісно новий рівень і сприяти підвищенню конкурентоспроможності вітчизняної харчової промисловості в умовах входження України до СОТ.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2023 - 2024	39	28	11	0	0
2 курс	2022 - 2023	23	15	8	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)	40132 Зберігання і переробка зерна 40133 Виробництво харчової продукції
перший (бакалаврський) рівень	3658 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	24065 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	47596 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	27530	18109
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	27530	18109
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж	6913	3583

право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)		
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

## 8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>OPP_XT_2023.pdf</i>	eVZLvLky9RaBZcdOKx9/CmS3nGfIK9vRXCEJ5o1REEk =
Освітня програма	<i>Додаткова інформація щодо кадрового складу.pdf</i>	KbBVXoTVoqiz8plSmwuzYr3BnLHAj4/3fGp3TiiRidM=
Навчальний план за ОП	<i>NP-23-24.pdf</i>	pdDTKd8ci3oSzcHKr43RTcRxMOugMkbNZ8xCAjLd/+4 =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія 1.pdf</i>	l8jucY1XEHQop+boI64gGeEEIvaUp81AcswkQPGkAo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія 2.pdf</i>	uI+JlSnlc56Vyg1J626/PsRIIXBY+IQKkngoB66A2WM=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія 3.pdf</i>	HguXaNPaEai5H5+JVlYAqpnzddS7oIEWOuidt9T3tHU =

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОП - підготовка висококваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців, здатних до комплексного вирішення завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що передбачає здійснення інноваційно-дослідницької діяльності.

Унікальність освітньої програми полягає у:

- відповідності профілю ЗВО, використанні наукового і науково-методичного доробку НПП випускової кафедри для формування у здобувачів комплексних професійних знань і навичок шляхом долучення їх до розроблення та впровадження інновацій у галузях харчової промисловості;
- залученні до реалізації освітнього процесу вітчизняних фахівців та науковців;
- кореляції компонентів ОП із нагальними проблемами харчової промисловості, що пов'язані із якістю, безпечністю харчових продуктів, орієнтованих на забезпечення здоров'я нації та активного творчого довголіття.

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

Цілі ОП відповідають основній місії університету регламентованій у Стратегії розвитку ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/strategiya-rozvitku-do-25r.pdf> - створювати, узагальнювати, накопичувати і поширювати передові наукові знання у сфері агропромислового комплексу з метою покращення якості життя людей; формування сучасної ефективної системи підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації фахівців з вищою освітою для аграрної галузі на основі інтеграції особистого, наукового, навчального, інноваційного та технологічного потенціалу колективу Університету. Та реалізують заходи для забезпечення стратегічної мети - створення умов для реалізації особистого, наукового, освітянського, громадянського потенціалу всіх учасників навчально-виховного процесу з метою формування Університету, як навчально-виховного, науково-дослідного, культурного осередку центрального регіону України з багатопрофільної підготовки науково-педагогічних, наукових, управлінських і фахових кадрів вищої кваліфікації для економіки України. В межах реалізації Стратегії інтернаціоналізації ВНАУ до 2025 року <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/internacionalizaciaukr.pdf> в ОП передбачене всебічне сприяння розвитку та процвітання університету, підвищення його загальноукраїнського та міжнародного рейтингу, адаптація до європейських і світових стандартів освіти і науки, що забезпечує конкурентні переваги випускників ОП на ринку праці.

#### Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП: - здобувачі вищої освіти та випускники програми

Студентоцентроване навчання підкріплено залученням здобувачів вищої освіти до процесу забезпечення якості освітніх послуг. Під час перегляду ОП за результатами проведення анкетувань

<https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-8.pdf>, зустрічей зі здобувачами  
<http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=175&n=11879> розширено перелік вибіркових дисциплін  
<https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>

### **- роботодавці**

Щорічне обговорення цілей та програмних результатів навчання за ОП, проведення моніторингу якості освітньої програми та навчального плану, надання пропозицій щодо внесення коректив до них здійснюється за участю зовнішніх стейкхолдерів (представників підприємств харчової галузі). З цією метою створено раду стейкхолдерів, в яку входять представники роботодавців: ТОВ «Фруктона-ВН», ПП «Еко-молпродукт», ТОВ «Три ведмеді», ТОВ «Агрона Фрут Україна», ТОВ «Люстдорф», ТОВ «Солодка Мрія», ТОВ «Хмільницький завод сухого знежиреного молока «Молочний візит». За пропозицією головного технолога ТОВ «Агрона Фрут Україна» С. Земелева введено у перелік ОК дисципліну «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами». Тісне співробітництво з роботодавцями здійснюється шляхом проведення зустрічей <http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=175>, спільних круглих столів, форумів, різного роду науково-практичних конференцій, анкетувань та опитувань <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-4.pdf>, укладання договорів про співпрацю <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnictva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologii>

### **- академічна спільнота**

Обговорення ОП з представниками академічної спільноти відбувається у форматі зустрічей, анкетувань, засідань кафедри, під час наукових заходів. <http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=175&n=11880>. Для оптимізації навчального процесу за ОП викладачами було запропоновано вивести з переліку обов'язкових ОК дисципліну «Технології органічних харчових продуктів». НПП зацікавлені в наповненні змісту освітніх компонентів актуальним контентом, з метою забезпечення досягнення цілей програми, що розглядається на засіданнях кафедри та активно впроваджується в навчальний процес. За результатами анкетування НПП зміст ОП достатній та дозволяє забезпечити якість підготовки здобувачів <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-9.pdf>

### **- інші стейкхолдери**

Інтереси стейкхолдерів враховуються під час проведення різноманітних заходів, зустрічей з батьками абітурієнтів у дні відкритих дверей, коли вони висловлюють свої побажання до очікуваних результатів навчання, інших заходів профорієнтаційної роботи та співпраці з науковцями науково-дослідних установ. Вплив цих стейкхолдерів на якість ОП, удосконалення та покращення якості підготовки фахівців забезпечує відповідність змісту ОП сучасним потребам.

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

В сучасних економічних умовах високої ринкової конкуренції відбувається підвищення ролі технологій, як стратегічного інструменту. Актуальні тенденції ринку праці ідентифіковано за відгуками стейкхолдерів, оглядами аналітичних агентств та аналізом вимог до претендентів на вакансії.

Роботодавці зацікавлені у працівниках, які здатні обирати і впроваджувати у виробничу діяльність новітні технології, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях (ПРН3), оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів (ПРН11).

На ринку праці структура вакансій у харчовій промисловості складає біля 25,8 %, куди включені пропозиції для технологів харчової промисловості з привабливою оплатою праці.

Сучасні вимоги суспільства та ринок праці потребує фахівців, здатних планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки (ПРН10), продуктивно використовувати набуті навички soft skills, розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки (ПРН 6) тощо.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання враховано галузевий контекст передусім тим, що цілі та програмні результати навчання відповідають чинному стандарту вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології», ОП забезпечує професійну підготовку здобувачів вищої освіти, здатних здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність у агропромисловому секторі.

Однією із стратегічних і оперативних цілей зазначених у Стратегії збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року <https://www.vin.gov.ua/images/doc/vin/ODA/strategy/strategy2027.pdf> є підвищення компетенцій місцевих операторів ринку харчових продуктів щодо запровадження міжнародних систем забезпечення безпеки та якості харчових продуктів, це пов'язано із лідируючими позиціями регіону в аграрному секторі та переробці сільськогосподарської продукції, з якої 64,3% складає харчова продукція (згідно SWOT - Аналіз Вінницької області). Тому з метою забезпечення конкурентоздатності регіону на 2021-2027 роки, діяльність органів

влади спрямована на підвищення якості підготовки кадрів, розвиток інновацій, а також на стимулювання розвитку виробництва органічної продукції та харчових продуктів. Саме цій місії слугує підготовка фахівців за ОПП у ВНАУ.

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

При формулюванні цілей та програмних результатів ОП враховувався досвід вітчизняних та зарубіжних університетів, які проводять підготовку здобувачів за аналогічною освітньою програмою. Серед них: Уманський національний університет садівництва <https://itf.udau.edu.ua/ua/abiturientu/magistratura/181-harchovi-tehnologii-or-magistr.html>, Сумський національний аграрний університет <https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/07/181-Harchovi-tehnologii-Magistr.pdf>, Миколаївський національний аграрний університет [https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp\\_181\\_mag\\_2023-2024.pdf](https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp_181_mag_2023-2024.pdf), Полтавський державний аграрний університет <https://www.pdau.edu.ua/content/zmist-pidgotovky-zvo-za-osvitnim-stupenem-magistr-z-specialnosti-harchovi-tehnologiiyi-opp>, Ряшівський університет (Польща) <https://proekt-obk.com/university/tyashivskij-universitet/magistatura>, Західноморський технологічний університет (Польща) <https://proekt-obk.com/university/zahidnopomorskiy-tehnologichnij-universitet/magistatura>. За результатами моніторингу було сформовано переліки обов'язкових та вибіркового компонентів, які повною мірою дозволяють досягнути цілей та програмних результатів навчання, опираючись на кваліфікацію науково-педагогічних працівників, матеріально-технічну базу університету та вимоги сучасного розвитку галузі.

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

Перелік програмних результатів навчання, зазначений в ОП в повному обсязі відповідає переліку зі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», за яким ОП дозволяє досягти результатів навчання через вивчення обов'язкових компонентів та сприяє поглибленому формуванню фахових компетентностей. Матриця відповідності програмних результатів навчання освітнім компонентам (Матриця 5) наведена в освітньо-професійній програмі. Інтегральна компетентність в рамках ОП Харчові технології забезпечена всіма ОК та повною мірою розкривається при написанні кваліфікаційної роботи. Усі програмні результати навчання досягаються змістовним наповненням визначених освітніх компонентів, їх обсягами та методами навчання і контролю. Крім цього досягненню результатів навчання сприяють наявна матеріально-технічна база, кадрове, навчально-методичне, інформаційне забезпечення ОП. Студенти мають можливість набувати вмінь і знань, продукувати інноваційні технологічні ідеї не тільки в процесі вивчення освітніх компонентів, але й у програмах академічної мобільності, у форматі неформальної освіти, у роботі гуртка, під час участі в конференціях, олімпіадах, конкурсах наукових робіт та проходженні виробничої практики.

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

Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти затверджено наказом МОН України від 22.10.2020 р. №1295.  
В ОП враховані всі вимоги діючого стандарту.

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

### **Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

90

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

66

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

24

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

Зміст ОП в повній мірі відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» (поняття, теорії та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій). Для формування майбутнього фахівця в галузі харчових технологій розроблено перелік освітніх компонентів ОП, що

передбачає обов'язкові ОК1-10, обсягом 66 кредитів ЄКТС та проходження виробничої практики ОК 11 (10 кредитів ЄКТС) і підготовку кваліфікаційної магістерської роботи ОК12 (7 кредитів ЄКТС).

Методи, методики та технології реалізуються в дисциплінах: технології харчової промисловості – ОК4-7, ОК10-12, аналітичні методи – ОК1, ОК3, ОК6, ОК10, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів – ОК1, статистичні методи аналізу даних – ОК1, ОК 4, ОК7, ОК 9, сучасні цифрові технології – ОК1, ОК2, ОК5-8, ОК11, ОК12. Інструменти та спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання використовується при опануванні всіх навчальних дисциплін. Для розширення знань про об'єкт вивчення та повноти розкриття теоретичного змісту предметної області ОП запропоновано ряд вибіркового фахових дисциплін <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>.

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

Структура ОП Харчові технології передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІОТ) через студентоцентризований підхід до навчальної та освітньої діяльності, з урахуванням: інтересів, здібностей, потреб, можливостей реалізації особистісного потенціалу здобувачів вищої освіти.

Право здобувача освіти ОП на свідомий і відповідальний вибір індивідуальної освітньої траєкторії регламентується нормативними документами університету та забезпечується такими інструментами: вільний індивідуальний вибір освітніх компонент варіативної частини (Положення про порядок формування власної траєкторії навчання здобувачів вищої освіти Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-traektoriyu-zdob.pdf> можливість навчання за програмою академічної мобільності (Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті [https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro\\_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf) можливість самостійно обирати місце проходження та керівника практики (Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-praktika-2018.pdf> можливість обирати дуальну форму навчання (Положення про здобуття вищої освіти за дуальною формою навчання у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya%20-pro-dualnu-formu-navchannya.pdf>

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

ОП передбачає 24 кредити ЄКТС на вибіркові компоненти, що відповідає вимогам ЗУ «Про вищу освіту». Процедура вибору ОК здійснюється відповідно Положення про порядок та умови обрання здобувачами вибіркового навчальних дисциплін <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennya-pro-obrannya-vybirkovux-dusc-2024.pdf> та Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті [https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro\\_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf) Обрання вибіркового компонент освітньої програми реалізується при формуванні індивідуального навчального плану. Перелік вибіркового компонент та їх силябуси розміщені на сайті для попереднього ознайомлення та вибору <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini> Кафедра біоінженерії, біо- та харчових технологій забезпечує здійснення попереднього запису студентів на вивчення вибіркового дисциплін до початку навчального процесу. Механізм реалізації права студентів на вивчення вибіркового ОК полягає у самостійному виборі із запропонованого переліку, спрямованого на оволодіння певними компетентностями. На основі цього деканатом формується робочий навчальний план на навчальний рік.

### **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 ОП Харчові технології координується відділом дуальної освіти, практичного навчання та працевлаштування навчально-наукового центру ВНАУ <https://vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdil> та регламентується Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-praktika-2018.pdf>

Студенти можуть самостійно обирати для себе місце проходження практики із рекомендованого університетом переліку

[https://vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/perelik\\_baz\\_praktuk-2023.pdf](https://vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/perelik_baz_praktuk-2023.pdf)

У ОП передбачена практика загальним обсягом 10 кредитів у 2 семестрі. Метою виробничої практики студентів ОП є набуття практичних навичок приймати самостійно рішення в реальних виробничих умовах. Базами для проходження практик є провідні підприємства харчової галузі Вінниччини та України: ТОВ «Хмільницький завод сухого знежиреного молока «Молочний Візит» <https://milkvisit.com/>, ТОВ «Фруктона-ВН» <https://fruit.net/> ПП «Еко-молпродукт» <https://ekomolprodukt.com.ua/>, ТОВ «Три ведмеді» <https://zbears.ua/>, ТОВ «Агрона Фрут Україна» <https://ua.agrana.com/pro-nas/agrana-v-ukrajini>, ТОВ «Люстдорф» <https://www.loostdorf.com/>, ТОВ «Солодка Мрія» <https://vzfk.com.ua/>, ВАТ «Крижопільський сироробний завод» <https://terrafood.ua/archives/factory/krizhopilskij-sirzavod>, ТОВ «Вінницька птахофабрика» <https://www.ua-region.com.ua/35878908>. ТОВ «Калинівський молокозавод ЛТД» <https://www.ua-region.com.ua/37663198>

**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

Соціальні навички soft skills формуються упродовж всього періоду навчання й відповідають цілям та ПРН: критичне мислення, лідерство, креативність, вміння дотримуватися дедлайнів, відповідальність, дисциплінованість, робота в команді, створення презентацій, вміння формулювати власну думку, приймати рішення, ораторські та комунікативні здібності. Перелічені навички формуються під час лекцій, виконання практичних робіт, виступів на наук. конференціях, виконання та захисту звіту з виробн. практики та кваліф. роботи формуються вміння налагоджувати співпрацю з колегами і здатність працювати в критичних умовах. Важливим для розвитку соціальних навичок є робота у гуртку у заходах Школи молодого лідера ВНАУ <http://surl.li/quchx> Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ВНАУ <https://vsau.org/nauka/naukove-tovaristvo> зустрічах із відомими особистостями, науковцями, політиками, громадськими діячами, що дає можливість, переймати цікавий досвід, робити власні висновки, дозволяє формувати лідерство, здатність брати на себе відповідальність тощо. Інтерактивною формою набуття навиків соціальної активності, вдосконалення особистісних якостей є онлайн-конфер., тематичні брейн-ринги. Новинкою для здобувачів стало створення студентського простору «SOFT SKILLS» на території ВНАУ, який став зоною коворкінгу для творчих заходів та генерації креативних ідей, місцем натхнення і дозволяла на природі <http://surl.li/mhept>

## Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній.

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

Співвіднесення обсягу окремих компонентів ОП «Харчові технології» із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти відображається у навчальному плані. Загальне навантаження за ОП становить 90 кредитів, з яких на аудиторні заняття припадає 24 кредити ЄКТС (27 % загального навантаження), на самостійну роботу 66 кредити ЄКТС (73 % загального навантаження), з них на практику виділено 10 кредитів, написання кваліфікаційної роботи – 7 кредитів ЄКТС.

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВНАУ

[https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro\\_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf) під час формування навчальних планів обов'язковою умовою є дотримання обсягу навантаження одного навчального року для магістрів становить 60 кредитів ЄКТС, аудиторне тижневе навантаження не перевищує 18 годин. Обсяг ОП та окремих освітніх компонентів відповідає фактичному навантаженню здобувачів, досягненню цілей та ПРН. Співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи визначається з урахуванням специфіки та змісту конкретної навчальної дисципліни, її місця та значення в реалізації ОП та питомої ваги лекційних і практичних занять. На рахунок достатності навантаження проводиться опитування здобувачів щодо визначення його рівня <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-1.pdf>

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

Освітня програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти адаптована до дуальної форми освіти, яка передбачає узгоджену взаємодію освітньої та виробничої сфери та регламентована відповідно до Положення про здобуття вищої освіти за дуальною формою навчання у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya%20-pro-dualnu-formu-navchannya.pdf> Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою здобуття освіти передбачає: написання заяви студентом денної форми навчання про переведення на дуальну форму навчання; формування тристороннього договору про дуальну форму здобуття освіти між здобувачем, університетом та підприємством, що відповідає профілю ОП; складання індивідуального навчального плану здобувача та програми стажування на підприємстві. Підприємство може брати участь у формуванні індивідуального плану здобувача та індивідуального графіка його навчального процесу, а також погоджує Програму стажування. За дуальною формою навчання підготовка за ОП «Харчові технології» не здійснюється у зв'язку з відсутністю заяв здобувачів.

## 3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Правила прийому до Вінницького національного аграрного університету

<https://vsau.org/assets/images/content/abityruenty/vstup-2023/PP-do-VNAU-2023.pdf>.

Положення про приймальну комісію Вінницького національного аграрного університету в 2023 році

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro-PK-2023.pdf>.



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

Прийом на навчання другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 18 Виробництво та технології за спеціальністю 181 Харчові технології (ОПП «Харчові технології») здійснюється університетом на конкурсній основі. Для здобуття ступеня магістра приймаються вступники за наявності диплому бакалавра, спеціаліста або магістра. Реєстрація заяв на участь в ЄВІ та ЄФВВ, співбесіди замість ЄВІ, фаховому іспиті, здійснюється у терміни, встановлені Міністерством освіти і науки України.

Конкурсний відбір на навчання для здобуття ступеня «магістра» спеціальності 181 Харчові технології (ОПП «Харчові технології») здійснюється за результатами вступних випробувань у формі ЄВІ, фахового іспиту, співбесіди, вступного іспиту для іноземців.

Для конкурсного відбору на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 181 Харчові технології (ОП «Харчові технології») на основі НРК6 та НРК7 зараховуються бал (бали): ЄВІ 2023 та 2024 років та фахового іспиту; вступного іспиту для іноземців з дисциплін.

Для конкурсного відбору на навчання для здобуття ступеня магістра НРК6 та НРК7 враховується конкурсний бал (КБ):

$(КБ) = 0,2 * П1 + 0,2 * П2 + 0,6 * П3$ , де П1 - оцінка тесту загальної навчальної компетентності ЄВІ; П2 - оцінка тесту з іноземної мови ЄВІ; П3 - оцінка фахового іспиту. Перегляд та оновлення програми вступного випробування проводиться щорічно. Програми розміщуються у вільному доступі на вебсайті університету.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО у ВНАУ регулюється згідно положень, розмішених на сайті ВНАУ у вкладці «Публічна інформація» <https://vsau.org/publicna-informacziya>:

- Положення про порядок переведення здобувачів вищої освіти та поновлення відрахованих осіб у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhenua-pro-perevedennua-ta-ponovlennua-2023.pdf>.

- Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pro-perezarahuvanya.pdf>

- Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-oczinuvannya.pdf>

- Зміни до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/zminu-polozhenya-pro-poradok-ocinuvannya-2017.pdf>,

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/zminu-do-polog-2021.pdf>.

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

За ОП «Харчові технології» відсутня практика застосування вказаних правил на теперішній час.

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

Порядок визнання результатів навчання неформальної/інформальної у ВНАУ регламентується:

Положенням про неформальну та інформальну освіту у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-neformalny-osvity.pdf>.

Наказом ректора «Щодо дії системи набуття професійних компетенцій під час участі здобувачів вищої освіти в освітньо-наукових заходах неформальної та інформальної освіти»

<https://www.vsau.org/assets/images/content/dokPDF/nakaz%20%E2%84%9625%20-03.03.2023.pdf>.

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

Науково-педагогічні працівники популяризують серед здобувачів можливості освоєння сертифікованих курсів в межах неформальної освіти і саморозвитку. За ОП було реалізовано практику перезарахування (нарахування балів) за окремими темами ОК. За результатами звернення здобувачів вищої освіти Павла Довбуша та Владислава Войтишеня було прийнято рішення про визнання та зарахування результатів навчання за сертифікатною програмою «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», що дало змогу зарахувати бали з тематик ОК 10 «Біологічно активні речовини в харчових технологіях».

## **4. Навчання і викладання за освітньою програмою**

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

Освітній процес у ВНАУ за ОП спрямований на формування інтелектуального потенціалу, шляхом розвитку

особистості, здатної до постійного оновлення наукових знань, професійної мобільності в сучасних умовах української держави, інтеграції у світовий простір та здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті»

[https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro\\_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf)

«Положення про дистанційне навчання у Вінницькому національному аграрному університеті»

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-dystantsiyne-navchannya.pdf>

Освітній процес здійснюється за використання різних форм навчання та видів занять: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка та контрольні заходи. У відповідності до форми навчання та програмних результатів навчання застосовують наступні методи: аналітичний, дослідницький, проблемно-пошуковий, дискусії та ситуаційні завдання.

Науково-педагогічні працівники здійснюють вибір методів навчання і викладання освітніх компонент, в основі якого закладено оптимізацію досягнення програмних результатів навчання.

### **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?**

В основу втілення студентоцентрованого навчання і викладання закладено заохочення у здобувача почуття незалежності водночас із забезпеченням належного наставництва і підтримки з боку викладача, регулярне оцінювання і коригування способів подачі матеріалу та педагогічних методів.

Реалізація студентоцентрованого підходу відбувається шляхом формування індивідуальної траєкторії навчання здобувачів, зокрема вибору студентами дисциплін, баз практики, тем кваліфікаційних робіт, об'єктів наукових досліджень та наукових керівників. Створення умов розвитку творчих здібностей та формування навиків наукової діяльності через участь у роботі гуртків, здійснення індивідуальної наукової роботи, публікацію результатів досліджень у фахових виданнях та збірнику студентських наукових праць

<https://vsau.org/studentamm/zhurnal-studentskix-naukovix-pracz>, виступи на конференціях. Значна увага приділяється формуванню гнучкої системи форм та методів надання освітніх послуг, інтерактивності, мобільності та наставництва в залежності від умов освітнього середовища та викликів сучасності (проведення занять онлайн та оффлайн). Здобувачі вищої освіти задоволені методами навчання і викладання відповідно до результатів анонімного онлайн опитування <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-1.pdf>

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

Принципи академічної свободи лежать в основі реалізації методів навчання і викладання на ОП для всіх учасників навчального процесу, базуються на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів, регламентуються положеннями ВНАУ, зокрема: Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>

Права та обов'язки учасників освітнього процесу Вінницького національного аграрного університету відповідно до закону України «Про вищу освіту» <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/prava-ta-obov.pdf>

Науково-педагогічні працівники, залучені до викладання на ОП вільно обирають зміст навчальної дисципліни, методи та засоби навчання, використовують індивідуальний підхід, що забезпечує високу якість навчального процесу. Академічна свобода викладачів, задіяних в реалізації ОП, полягає у вільному виборі напрямків наукових досліджень, місця проходження підвищення кваліфікації (стажування), складових, які формують якість викладання. Оновлення ОП проводять за безпосередньої участі НПП, за врахування їх пропозицій. Академічна свобода здобувачів полягає у можливості врахування особистих соціальних та професійних інтересів викладачами, які враховують пропозиції студентів при викладанні дисциплін та виборі методів, які використовуються.

### **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 \***

Інформацію щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів представлено у робочих програмах, силабусах та методичних вказівках навчальних дисциплін. Учасники освітнього процесу мають постійний доступ до ресурсів через автоматизовану електронну систему управління вузом «Сократ»: персональний кабінет студента, картки дисциплін та сайт кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій (вкладка дисципліни). Інформування здобувачів освітнього процесу про цілі, зміст, очікувані результати навчання та критерії оцінювання кожної освітньої компоненти за ОП з посиланням на нормативні документи обов'язково здійснюють науково-педагогічні працівники на першому занятті, а також у разі необхідності проводять консультування. По вибірковим дисциплінам наявний відкритий доступ до силабусів на офіційному вебсайті (вкладка вибіркові дисципліни <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>).

Опитування здобувачів свідчить, що всі ознайомлені зі змістом ОП <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-8.pdf>.

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

Відповідно до критеріїв оцінювання знань здобувачів вищої освіти за ОП передбачено до 10% поточного контролю за показники наукової та інноваційної діяльності <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/zminu-do-polog-2021.pdf>. Зокрема, видами студентської активності визначено публікації наукових статей в періодичному виданні студентських наукових праць з тем, що відповідають фаху підготовки; виступи на міжнародній, всеукраїнській

студентській науково-практичній конференції; участь у виконанні державної госпдоговірної, ініціативної тематики; участь у другому етапі Всеукраїнського конкурсу наукових робіт. На базі кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій функціонує науковий гурток «Харчові технології» в межах якого здобувачі проводять дослідження відповідно до науково-дослідних тематик кафедри, знайомляться з науковими дослідженнями НПП, які дотичні до тематики дисципліни. Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається також під час виконання практичних занять у лабораторіях філій кафедри, на яких здобувачі відпрацьовують методи та методики досліджень; при виконанні індивідуальних завдань (науковий пошук) та при написанні кваліфікаційної роботи, яка містить науково-дослідну частину, унікальність досліджень підтверджується перевіркою на плагіат. Результати науково-дослідної роботи здобувачів можуть бути безкоштовно опубліковані в науковому виданні університету «Збірник студентських наукових праць СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКІ НАУКИ» НАПРЯМ 6. ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ВИРОБНИЦТВА ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (<https://vsau.org/studentamm/zhurnal-studentskix-naukovix-pracz>). Рагушна В., Лендел В., Мардій Б., Марущак Б. та інші. [https://vsau.org/assets/images/content/studenty/zbirnik-Sgn\\_tom-4\(12\)2023.pdf](https://vsau.org/assets/images/content/studenty/zbirnik-Sgn_tom-4(12)2023.pdf). Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ВНАУ, як частина системи студентського самоврядування (<https://vsau.org/nauka/naukove-tovaristvo>) сприяє створенню умов для виявлення і розвитку талановитої молоді, їх науково-дослідних здібностей та інтересів та надає підтримку в реалізації шляхом участі магістрів у наукових конкурсах, стартапах та конференціях. У Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт “Black Sea Science”, спеціальність 181 Харчові технології брала участь Леся Ковальська (тема роботи: «Baby sausages»); у конкурсі з актуальних проблем пакувальної індустрії Надія Волошанюк, Костянтин Гологоц (тема роботи: «Вплив упаковки на ефективність ланцюга постачання продуктів»). <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/konkursu--olimpiadu--.pdf> Надбанням ОП є самостійні дослідження здобувачів та власне виробництво сирів на основі розроблених технічних умов (І. Нистеренко) <https://www.facebook.com/groups/219798608600691/posts/1441714309742442/>

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

Оновлення змісту освітніх компонентів забезпечується шляхом поєднання різних форм організаційно-методичної та наукової діяльності НПП: участю викладачів ОП у міжнародних, всеукраїнських, факультетських науково-практичних конференціях; у заходах із підвищення кваліфікації, стажування у зарубіжних країнах; виконанням ініціативних наукових тематик, проведенням власних досліджень (опублікування статей у фахових вітчизняних та зарубіжних виданнях, написання навчальних посібників, монографій). Як наслідок здобуття викладачами нових знань та компетентностей, відбувається якісне оновлення змісту освітніх компонентів із внесенням у матеріал дисциплін останніх наукових досягнень і сучасних практик.

Результати проходження підвищення кваліфікації Соломон А.М. та наукових досліджень, висвітлених в наукових статтях, монографіях імplementовано в ОК7 «Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів», ОК 4 «Технології продуктів з комбінованим складом сировини», ОК 3 «Міжнародна продовольча безпека». Написання та захист докторської дисертаційної роботи Берник І.М. є методологічним підґрунтям для якісного викладання та оновлення ОК6 «Методологія наукових досліджень в харчовій галузі з основами інтелектуальної власності. Низку досліджень щодо використання біологічних речовин рослинної сировини у харчових виробництвах висвітлено у наукових публікаціях Новгородської Н.В. та впроваджено у викладання ОК10 «Біологічно активні речовини в харчових технологіях». Досвід наукової роботи в Інституті продовольчих ресурсів НААН України використовується Грушецьким Р.І. при викладанні ОК5 «Інноваційні технології галузі».

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

Інтернаціоналізація діяльності ВНАУ є основою для перспективного і поточного планування роботи з міжнародного співробітництва та комунікацій, направлена на підвищення авторитету в науково-освітньому міжнародному просторі, координується Відділом євроінтеграції та міжнародної діяльності <https://vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdzili> та регулюється Стратегією інтернаціоналізації ВНАУ до 2025 року <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/internacionalizaciaukr.pdf>.

Міжнародна діяльність університету полягає в активній співпраці з закордонними партнерами з якими підписані угоди, договори та меморандуми про навчальне, освітнє, наукове та міжнародне співробітництво <https://vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdzili/mizhнародna-diyalnist>.

Викладачі та здобувачі вищої освіти ОП беруть участь у міжнародних проєктах, зокрема пройшли міжнародне стажування Sustainable Food Chains (Голандія) доц. Соломон А.М., Wyższa Szkoła Biznesu - National-Louis University (Польща) доц. Соломон А.М. та асист. Бондар М.М.; участь у програмах академічної мобільності від Erasmus+ магістр Р. Коваль, проєкт DAAD «Україна цифрова: забезпечення академічної успішності під час кризи (2022)» магістр О. Біла (Франція). <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/konkursu-olimpiadu-.pdf>

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

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

В університеті діє система оцінювання знань здобувачів вищої освіти відповідно до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pro-ocinuvanya.pdf> та Змін до Положення про порядок оцінювання

знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/zminy-proocinyuvanya.pdf>. В межах ОП використовується поточний, проміжний та семестровий контроль.

Поточний контроль здійснюється упродовж семестру під час проведення лекційних, практичних занять та виконання індивідуальних завдань. Поточний контроль реалізується у формі опитування, захисту практичних робіт, перевірки результатів виконання індивідуальних завдань, контролю засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання здобувачем та інших форм, передбачених робочою програмою з навчальної дисципліни. Пропущені лекційні та практичні заняття підлягають відпрацюванню. Проміжний контроль має на меті оцінювання результатів знань здобувачів освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни. Цей вид контролю проводиться у формі контрольної роботи або тестування. Семестровий контроль проводиться у формі екзамену чи заліку, визначених навчальним планом у терміни, передбачені графіком навчального процесу.

Вид семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни визначається навчальним планом. Семестрові екзамени складаються здобувачами у період заліково-екзаменаційних сесій, визначених графіком навчального процесу відповідно до розкладу, який доводиться до викладачів і здобувачів не пізніше, ніж за місяць до початку сесії. Заліки складаються здобувачами в перший тиждень заліково-екзаменаційної сесії, відповідно до розкладу, розміщеного в електронній системі управління вузом «Сократ». Всі види контролю оцінюються відповідною кількістю балів, які сумуються. Таким чином визначається підсумкова оцінка знань здобувача за 100-бальною шкалою з переведенням балів в оцінку за шкалою ЄКТС та за національною шкалою.

Усі форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП забезпечують перевірку розуміння здобувачами освіти програмного матеріалу, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, готовність вирішувати типові професійні завдання й дозволяють діагностувати рівень підготовки здобувачів та їх компетентності з навчальної дисципліни.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти забезпечуються цілою низкою заходів, а саме: системним підходом викладачів до планування і формування змісту дисципліни, зустрічами здобувачів вищої освіти з НПП, гарантом і кураторами. НПП, визначаючи форми контрольних заходів та критерії оцінювання, керуються Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pro-ocinuvanya.pdf> та змінами до нього

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/zminu-polozhenya-pro-poradok-ocinuvanya-2017.pdf>,

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/zminu-do-asset-polog-2021.pdf>, які розкривають основні принципи організації та системності поточного й підсумкового контролю знань. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів за кількісними критеріями здійснюється за національною шкалою та шкалою ECTS. У разі потреби здобувач може самостійно ознайомитись з критеріями оцінювання, засобами діагностики результатів навчання, системою розподілу балів за окремі види робіт, які прописані у силабусах ОК, розміщених на сайті ВНАУ та в картках дисциплін з вільним доступом. Результати опитування дають можливість пересвідчитися, наскільки здобувачам зрозумілі форми контрольних заходів, критерії оцінювання навчальних досягнень та рівень об'єктивності викладачів <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-6.pdf>

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти на початку вивчення дисципліни, під час ознайомлення із структурою та формами освітнього процесу. На першому занятті лектор окрім мети і завдання дисципліни, очікуваних програмних результатів навчання тощо, обов'язково інформує здобувачів про контрольні заходи, форми їх проведення і критерії оцінювання. Повний перелік форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання за кожним освітнім компонентом освітньої програми міститься в робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах, доступ до яких здобувачі здійснюють через «Персональний кабінет студента» в електронній системі управління «Сократ». Крім того, силабуси розміщені на сайті кафедри <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-tekhnologii-virobnictva/kafedra-xarchovix-tekhnologij-ta-mikrobiologii> та університету (вибіркові ОК) <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>

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

Атестація здобувачів вищої освіти за ОП здійснюється чітко відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

Документи, якими регулюється процедура проведення контрольних заходів розміщуються на сайті ВНАУ у вільному доступі: Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/organaz-osv-procesy-polozhenya.pdf>, Положення про порядок

оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pro-ocinuvanya.pdf>, Зміни до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/zminy-pro-ocinuvanya.pdf>. Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>.

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

Невід'ємною умовою якісного оцінювання знань здобувачів є об'єктивність, неупередженість екзаменаторів та прозорість процедури оцінювання, що забезпечується наявністю чітких правил та критеріїв оцінювання, які висвітлені у документах університету. Екзамен (залік) приймається лектором та викладачем, який проводить практичні заняття; повторне складання екзаменів та заліків здійснюється комісією за участі декана факультету, проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи, директора навчально-наукового центру. Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniusystemu.pdf> Об'єктивність та неупередженість екзаменаторів забезпечуються Антикорупційною програмою Вінницького національного університету [https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/antikorupczijna-programa-vnau-2017\(1\).pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/antikorupczijna-programa-vnau-2017(1).pdf), Положенням про етичні норми поведінки учасників освітнього процесу у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-etychni-normy.pdf>, функціонуванням постійної комісії Вченої ради з дотримання етичних норм поведінки учасників освітнього процесу ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-postijno-diuchu-komisiu-z-pitan-etiki.pdf> Випадків фіксування конфліктів інтересів щодо об'єктивності екзаменаторів на ОП «Харчові технології» за час її реалізації не було.

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

Повторне проходження контрольних заходів передбачено для тих здобувачів, хто під час семестрового контролю отримав оцінку «F», або не пересклав в установлені терміни дисципліну, з якої під час семестрового контролю здобувач отримав оцінку «FX». Перескладання заліків та екзаменів дозволяється не більше двох разів. Здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання, які не здали заліків та іспитів або одержали під час сесії не більше двох незадовільних оцінок, дозволяється ліквідувати академічну заборгованість до початку наступного семестру. Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pro-ocinuvanya.pdf>.

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

Студентоцентроване навчання передбачає механізм, за яким здобувач (за заявою) має право проходити контрольні заходи у іншого викладача, повторне складання у випадку порушення процедури оцінювання, про що зазначено в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>. Якщо створена за заявою здобувача освіти комісія виявить, що в ході семестрового контролю мали місце порушення, які вплинули на результат іспитів і не можуть бути усунені, ректор, не пізніше, ніж упродовж шести місяців після завершення семестрового контролю, може прийняти рішення щодо скасування його результатів і проведення повторного оцінювання для одного, кількох або всіх студентів. Фактів оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів на освітній програмі «Харчові технології» не виникало.

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

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності містять такі документи Університету:  
1. Положення про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті <http://www.vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-akademichnu-dobrochesnist-.pdf>  
2. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-plagiat-2017.pdf>.

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

Запобігання порушень академічної доброчесності в університеті здійснюється шляхом дотримання учасниками освітнього процесу вимог Положення про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному

університеті

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-akademichnu-dobrochesnist--.pdf>, в якому закріплено чіткі та зрозумілі стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності, норми етичної поведінки, поняття та види академічної відповідальності за порушення академічної доброчесності тощо. Також обов'язково практикується розміщення у Репозиторії університету навчально-методичних і наукових праць НПП та здобувачів. Крім цього в університеті виконується перевірка на плагіат наукових праць здобувачів вищої освіти та викладачів, кандидатських та докторських дисертаційних робіт. Перевірка рукописів є обов'язковою і здійснюється за допомогою технічної системи виявлення текстових збігів та запозичень «Anti-Plagiarism». Порядок проведення перевірки регламентується Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/Polozhennya-Plagiat-2017.pdf>

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

Академічна доброчесність серед здобувачів вищої освіти популяризується на основі Положення про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті <http://www.vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenyapro-akademichnu-dobrochesnist--.pdf> та Наказу про забезпечення дотримання вимог академічної доброчесності здобувачами вищої освіти університету [https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/Nakaz\\_%E2%84%96330.pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/Nakaz_%E2%84%96330.pdf). Здобувачів на кураторських годинах ознайомлюють з процедурами дотримання академічної доброчесності, повідомляють здобувачам про недопущення порушень академічної доброчесності, проводять роз'яснювальну роботу, наголошують про необхідність дотримання принципів академічної доброчесності, правил посилення на літературні джерела, недопущення в освітньому процесі академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування тощо. До консультування здобувачів з питань академічної доброчесності залучені також гарант та викладачі ОК. Зобов'язання дотримання академічної доброчесності здобувача та НПП підтверджується його особистим підписом у декларації про академічну доброчесність. Проводилось опитування здобувачів та НПП на предмет обізнаності щодо дотримання академічної доброчесності. Результати опитування оприлюднюються на сайті кафедри <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-2.pdf>, <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-3.pdf>

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

Порядок виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності, які прописані в Положенні про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті <http://www.vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-akademichnu-dobrochesnist--.pdf> визначається Вченою радою університету з урахуванням вимог Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту». Кожна особа, стосовно якої встановлено факт порушення академічної доброчесності, має такі права: ознайомлюватися з усіма матеріалами перевірки, щодо встановлення факту порушення академічної доброчесності; подавати до них зауваження; особисто або через представника надавати усні та письмові пояснення або відмовитися від надання будь-яких пояснень; брати участь у дослідженні доказів порушення академічної доброчесності; знати про дату, час і місце та бути присутньою під час розгляду питання про встановлення факту порушення академічної доброчесності та притягнення її до академічної відповідальності; оскаржити рішення про притягнення до академічної відповідальності. За порушення академічної доброчесності здобувачі можуть бути притягнені до відповідальності: повторне проходження оцінювання (екзамен, залік); повторне вивчення відповідного освітнього компонента ОП; відрахування з університету. Випадків порушення академічної доброчесності за освітньою програмою «Харчові технології» не було.

## **6. Людські ресурси**

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

Перевірка професіоналізму претендентів на заміщення вакантних посад викладачів відбувається на підставі затвердженого Вченою радою ВНАУ «Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ВНАУ та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/poryadok-konkursnogo-vidboru-ta-ukladanya-dogovoriv.pdf> При виборі викладачів для викладання навчальних дисциплін формується конкурсна комісія відповідно до «Положення про конкурсну комісію щодо заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ВНАУ» <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pro-konkursn.-korm.-ost..pdf> Конкурсна комісія серед кандидатів на посаду обирає претендентів, які мають відповідний рівень освіти, науковий ступінь кандидата чи доктора наук та/або вчене звання, для конкурсу на посади доцента та професора – мають стаж науково-педагогічної роботи не менше ніж п'ять років у закладах вищої освіти III-IV рівнів акредитації та викладають навчальні дисципліни на високому науково-методичному рівні, що має підтверджуватися висновком кафедри про проведення відкритого заняття; навчально-методичними працями, які використовуються у освітньому процесі та науковими працями, опублікованими у фахових наукових виданнях України чи періодичних наукових виданнях інших держав, відповідно до вимог чинних Ліцензійних умов.

Процедури конкурсного відбору викладачів за ОП є прозорими і дають можливість забезпечити необхідний рівень професіоналізму для успішної реалізації ОП.

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

У ВНАУ постійно запрошуються для висвітлення передового досвіду у вирішенні актуальних сучасних проблем аграрного сектору професіонали-практики, провідні керівники підприємств АПК, державні діячі, народні депутати України, представники Кабінету Міністрів України та інш. (Зустріч з представниками ПрАТ «МХП» <https://www.facebook.com/groups/219798608600691/posts/1353500548563819/>) Основними формами співпраці із роботодавцями є рецензування ОП, її періодичний перегляд та оновлення; залучення до участі у конференціях, круглих столах, на яких обговорюються тренди розвитку галузі, забезпечення компетентностей та ПРН здобувачів; підвищення кваліфікації НПП на провідних підприємствах харчової промисловості. Важливою складовою співпраці з роботодавцями є їх безпосередня участь в організації практичної підготовки здобувачів на своїх підприємствах. Це дає можливість контролю за опануванням необхідних для виробничих ситуацій навичок з прийняття самостійних рішень, зони відповідальності здобувача та забезпечення фахових практичних вмінь і ПРН. В межах співпраці із зовнішніми стейкхолдерами відбуваються екскурсії здобувачів на потужності компаній для ознайомлення з особливостями виробництва харчової продукції, новітніми та традиційними технологіями, які відповідають системи управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ISO 22000. (Екскурсії на сучасні потужні підприємства ТОВ «Агрона Фрут Україна» тощо <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnicztva/kafedra-xarchovix-technologij-ta-mikrobiologiii>)

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

До проведення аудиторних занять на ОП залучаються професіонали-практики з досвідом роботи на харчових підприємствах, що допомагає здобувачам наблизитися до реальних умов функціонування галузі. З метою підвищення якості освіти 20.04.2023 р. організовано лекцію на тему: «Технологія сухих молоковомісних продуктів» з ОК «Технологія продуктів з комбінованим складом сировини», яку провів головний технолог ТОВ «Агрона Фрут» С. Земелев <http://surl.li/quscvj>. 27.04.2023 р. було проведено практичне заняття (майстер-класи мікробіологічних методик) в умовах підприємства ТОВ «Агрона Фрут Україна» на тему: «Сучасні методи мікробіологічних досліджень фруктової сировини» завідувачем мікробіологічною лабораторією І. Солянником <http://surl.li/qubgu>. 1.05.2023р. для магістрів було проведено лекцію завідувачем відділу контролю за системою управління та охорони праці Вінницької регіональної державної лабораторії ДСУ з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів Галиною Лігус з дисципліни «Управління якістю харчових продуктів» <http://surl.li/quscwv> В межах набуття досвіду з наукового забезпечення технічного та технологічного прогресу харчової та переробної промисловості ДЕК із захисту кваліфікаційних робіт очолою директором Інституту продовольчих ресурсів НААН України, д. т. н., професор, член-кореспондент НААН, Хомічак Л.М. <http://surl.li/quscwf>

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

Університет сприяє професійному розвитку викладачів через низку організаційних заходів, які реалізуються через: засідання навчально-методичної ради, круглі столи, засідання вченої ради факультету, засідання кафедри з питань методики викладання; розроблення і вдосконалення навчально-методичних матеріалів. Одним зі способів професійного розвитку є підвищення кваліфікації, яке здійснюється згідно з планом, затвердженим ректором університету відповідно до Положення про підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних, науково-педагогічних працівників ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pk.pdf>. НПП проходять підвищення кваліфікації (стажування) у ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН України (А. Соломон), закладах вищої освіти України (Білоцерківський національний аграрний університет: Н. Новгородська), державних органах контролю (Вінницька регіональна державна лабораторія Держпродспоживслужби, І. Берник) та на галузевих підприємствах ТОВ «Фруктона-ВН» (Н. Новгородська), ПП «Еко-молпродукт» (А. Соломон). А також в закордонних навчальних закладах, з якими підписано угоди про освітню та наукову співпрацю <https://vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdzili/mizhnarodna-diialnist> Р. Кравець – Вища школа агробізнесу, м. Ломжа (Польща), І. Белкін – Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору (Латвійська Республіка).

## **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

Система заходів стимулювання розвитку викладацької майстерності науково-педагогічних працівників ВНАУ передбачає матеріальні та моральні заохочення і регламентується Положенням про преміювання та матеріальне стимулювання працівників Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/kol-dogovir.pdf> Керівництво ВНАУ вмотивовує здобувати наукові ступені та вчені звання, публікуватись у виданнях, які індексуються в наукометричних базах Scopus, Web of Science; отримувати патенти на корисну модель та на винахід, писати та видавати посібники, підручники, монографії тощо. А. Соломон отримала премію за публікацію статей у виданнях, які індексуються в науко метричних базах Scopus, Web of Science, І. Берник за успішний захист докторської дисертації. Сумлінне виконання своїх посадових обов'язків (Н.Новгородська, заст. декана з навч роботи), високі досягнення в науковій, навчальній та виховній роботі забезпечують призначення доплат, надбавок, премій, нагородження грамотами (А.Соломон, Н. Новгородська), подяками від завідувача кафедри, декана факультету, ректора університету в залежності від вкладу в розвиток університету та через представлення до заохочувальних відзнак Міністерства освіти та науки України. Для проявів викладацької майстерності, набуття досвіду педагогічної та методичної роботи слугує взаємовідвідування занять, відкритих лекцій, які проводяться

протягом навчального року.

## 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-технічне забезпечення сформоване відповідно до потреб ОП, програм навчальних дисциплін. В навчальному процесі магістрів ОП задіяна інфраструктура, що включає лекційні аудиторії, оснащені мультимедійною технікою, комп'ютерні класи та лабораторії зі спеціальним лабораторно-технічним наповненням, бібліотеку ВНАУ та читальний зал. Бібліотека та читальний зал обладнані комп'ютеризованими робочими місцями з вільним доступом до локальної мережі університету та мережі Internet. Здобувачі безоплатно користуються електронними ресурсами університету, мережею Internet в аудиторіях, гуртожитках, вільних зонах Wi-Fi. Бібліотека представлена потужним загальним фондом наукової літератури та забезпечена відкритим входом до наукометричних баз Web of Science і Scopus. Навчально-методичне забезпечення всіх дисциплін розміщується викладачами в «Репозиторії». Кожен здобувач має персоналізований електронний кабінет з доступом до необхідного навчально-методичного забезпечення. Фінансові та матеріально-технічні ресурси ОП формуються за рахунок коштів державного бюджету на умовах державного замовлення на оплату послуг з підготовки фахівців, науково-педагогічних кадрів та забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів.

**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?**

Адміністрація університету створює належні умови для задоволення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти. Доступ викладачів й студентів до інфраструктури (бібліотеки, читальних залів, спортивного залу, гімнастичної зали, приміщень для фізкультурно-оздоровчих занять з тренажерним обладнанням, актової зали та балетної зали тощо) є безкоштовним. Усі корпуси університету, комп'ютерні класи, кафедри, деканати, гуртожитки під'єднані до єдиної комп'ютерної Internet мережі, крім того, в університеті є зони вільного доступу Wi-Fi. Доступ до всіх інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності є безоплатним в межах університету. Взаємодія студентів з адміністрацією з приводу виявлення їх потреб та інтересів відбувається через деканів факультетів, кураторів груп, викладачів; на загальних зборах. Проректором з науково-педагогічної, виховної роботи та гуманітарної політики у співпраці з адміністрацією Центру культури та дозвілля, студентським самоврядуванням організуються та проводяться заходи, спрямовані на виявлення творчих можливостей студентів. Створені всі умови для пільгових категорій студентів із забезпечення соціального захисту.

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

Вінницький національний аграрний університет формує безпечність освітнього середовища здобувачів вищої освіти шляхом організації відповідних чинним вимогам умов навчання та праці, дотриманням санітарно-технічних норм і правил протипожежної безпеки, систематичним інструктуванням НПП і здобувачів вищої освіти (Положення про систему управління охорони праці в Вінницькому національному аграрному університеті:

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennyaaprosistemu-upravlinnya-ox.pdf>), проведенням заходів, які стосуються надання першої медичної допомоги, здорового способу життя, протиепідемічних заходів

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/nakaz-28-08-222.pdf>,

інформуванням всіх учасників освітнього процесу ВНАУ про посилений режим дотримання заходів безпеки в умовах воєнного стану

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/nakaz-18.07.2022-%20%E2%84%96204.pdf> та контролювання їх виконання; обладнані засобами моніторингу території університету та корпусів. Для забезпечення позитивного стану психічного здоров'я учасників освітнього процесу та підтримки в ході навчання і проведення наукових досліджень створюється доброзичлива атмосфера співробітництва через адміністративні органи та органи самоврядування. Особливе місце в цьому питанні відводиться соціальному педагогу

<https://www.facebook.com/groups/219798608600691/posts/1424884341425439>

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

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти у ВНАУ регламентуються Положеннями

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhen-pro-pidtrimku.pdf>,

[https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennua/polozhennua-pro\\_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennua/polozhennua-pro_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf). До служб та відділів, що відповідають за підтримку здобувачів ОП, належать: приймальна комісія, деканат, кафедри,



бібліотека, навчально-науковий центр, відділ дуальної освіти, практичного навчання та працевлаштування, відділ євроінтеграції та міжнародної діяльності, центр культури та дозвілля, органи студентського самоврядування, соціальна і психологічна служба та ін. Згідно Закону України «Про вищу освіту» у відповідності до ст.3 п.4, ст.62 п.18 викладачами та соціальним педагогом надається соціальна підтримка здобувачам вищої освіти, зокрема здійснюється індивідуальне спілкування, анкетування, зустрічі, функціонує електронна скринька довіри <https://vsau.org/kontakti> та скриньки довіри у кожному навчальному корпусі. Задіяні форми дають можливість визначити, як почуваються студенти в освітньому середовищі, яких консультацій вони потребують, які теми необхідно обговорити. Одним із принципів освітньої діяльності ВНАУ є створення умов для здобуття безоплатної освіти на конкурсних засадах; створення пільгових умов для здобуття вищої освіти дітьми-сиротами; дітьми, позбавленими батьківського піклування; дітьми-інвалідами; дітьми учасників бойових дій, АТО; додержання засад демократичності, прозорості та гласності у формуванні контингенту студентів, у тому числі шляхом об'єктивного тестування, створення умов для забезпечення навчання відповідно до потреб особистості та ринку праці. З метою забезпечення виконання студентами своїх обов'язків та захисту їх прав в університеті функціонують органи Студентського самоврядування. Зовнішній <https://vsau.org/> і внутрішній <http://socrates.vsau.org/index.php/ua/> сайти ВНАУ слугують для інформаційної підтримки здобувачів вищої освіти на рахунок проведення освітнього процесу, позанавчальної роботи, регламентуючих документів, структурних підрозділів тощо. Усне опитування здобувачів дозволяє моніторити та визначати рівень наданої університетом підтримки шляхом проведення аналізу анкетувань <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-5.pdf>

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

Вінницький національний аграрний університет надає освітні послуги здобувачам вищої освіти з особливими освітніми потребами на рівні з іншими здобувачами, без дискримінації, незалежно від віку, статі, соціального, майнового стану, стану здоров'я та інших обставин, із застосуванням особистісно-орієнтованих методів навчання й з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності здобувачів з особливими потребами. ВНАУ створює достатні умови підтримки в освітньому процесі осіб з особливими потребами з метою забезпечення їх права на освіту, сприяння розвитку особистості, поліпшення стану здоров'я та якості життя, підвищення рівня участі у житті громади, що регламентується Положенням про організацію інклюзивного навчання ВНАУ <https://www.vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozh-incl-osvita.pdf>.

У Правилах прийому до ВНАУ визначені спеціальні умови участі в конкурсному відборі на здобуття вищої освіти особами з особливими освітніми потребами.

З метою формування інклюзивного середовища в закладі, подолання соціальних і психологічних бар'єрів, впровадження педагогіки партнерства, соціального супроводу реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами працює соціальний педагог. ВНАУ має основні елементи забезпечення архітектурної доступності та умов організації інклюзивного навчання: пандуси, ліфти, таблички Брайля. Вступу осіб з особливими освітніми потребами на ОП не було.

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

Вінницький національний аграрний університет має чітко визначену політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій. В цьому напрямку розроблено низку документів: Положення про етичні норми поведінки учасників освітнього процесу у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-etychni-normy.pdf>, Антикорупційна програма ВНАУ

[https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/antikorupcijna-programa-vnau-2017\(1\).pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/antikorupcijna-programa-vnau-2017(1).pdf), Положення про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції у ВНАУ

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-upovnovazhenu-osobu%20-z-pytan-zapobihannya-tavyavleniya-koruptsiyi.pdf>.

Порядок реагування на випадки булінгу (цькування) та застосування заходів виховного впливу у ВНАУ

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/poryadok-reahuvannya-na%20vypadky-bulinhu.pdf>. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВНАУ

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-plagiat-2017.pdf>,

Порядок розгляду скарг студентів, аспірантів та докторантів Вінницького національного аграрного університету <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-skarhu.pdf> та ін. Дотримання вимог вищезгаданих положень формує культуру взаємовідносин в університеті, створює середовище, яке сприяє наданню якісних освітніх послуг, прагненню до істини, обміну досвідом, інтелектуальному розвитку, сприяє формуванню особистості майбутнього фахівця, громадянина. З метою врегулювання конфліктних ситуацій у ВНАУ проводяться кураторські години на рівні академічних груп, на факультеті, університеті із запрошенням фахівців, працюючих у відповідних галузях. Звернення студентів акумулюються соціальним педагогом та направляються до розгляду до проректора. На

початку навчального року соціальним педагогом розробляється план роботи із студентами, аналогічні плани виховної роботи розробляються на рівні університету та факультету. Інформація про прояви корупції з боку посадових осіб та працівників ВНЗ може бути повідомлена: електронним листом на адресу: [olenarudz@gmail.com](mailto:olenarudz@gmail.com); письмово за адресою: 21021, м. Вінниця, Сонячна, 3, юридичний відділ. Доступність політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) для учасників освітнього процесу забезпечується шляхом вільного доступу до цих документів на сайті університету, а також можливістю анонімного спілкування через скриньку довіри <https://vsau.org/kontakti>.

Надана інформація буде розглянута та перевірена згідно з чинним законодавством, і за результатами її розгляду

буде надано відповідь та вжито відповідних заходів. Конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією, тощо під час реалізації ОП не виникало.

## **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**

У ВНАУ процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються Положенням про формування, затвердження та оновлення освітніх програм у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologenhua/polozhennua-pro-OPP.pdf>.

**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 ОП відбувається відповідно до Положення про формування, затвердження та оновлення освітніх програм у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologenhua/polozhennua-pro-OPP.pdf>.

Регулярний моніторинг та вдосконалення ОП у процесі її реалізації з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг, формування конкурентоспроможних компетентностей та створення сприятливого й ефективного освітнього середовища для студентів відбувається не рідше одного разу на рік, робочою групою за ініціативи гаранта освітньої програми, НПП, що її реалізують, висновків та пропозицій роботодавців і здобувачів вищої освіти при оцінці актуальності освітньої програми, її цілей, результатів навчання, компетентностей; місії та стратегії розвитку Університету.

Моніторинг проводиться шляхом опитування здобувачів вищої освіти, НПП та роботодавців. Оцінюються наступні параметри ОП: мета та зміст програми, відповідність її сучасним вимогам потреб ринку праці, навчальне навантаження здобувачів вищої освіти, ефективність процедур оцінювання здобувачів, задоволення потреб здобувачів, освітнє середовище, відповідність програмних компетентностей та ПРН меті ОП. За результатами останнього перегляду ОП були внесені деякі зміни: з урахуванням побажань та рекомендацій стейкхолдерів (академічної спільноти, здобувачів вищої освіти, роботодавців) та обговорень їх із робочою групою, щодо перегляду обов'язкових освітніх компонент навчального процесу, введено дисципліну «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами». В перелік вибіркових дисциплін включено нові ОК «Технологія органічних харчових продуктів» та «Експертиза та товарознавство харчових продуктів», що сприяє поглибленню фахових знань та робить ОП більш привабливою.

**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**

До перегляду ОП залучаються здобувачі вищої освіти, вони аналізують зміст програми, перелік освітніх компонентів тощо та висловлюють свої пропозиції щодо змін, які обов'язково обговорюються зацікавленими стейкхолдерами та в результаті приймається обґрунтоване рішення на розширеному засіданні кафедри. Основним засобом залучення здобувачів до процесу періодичного перегляду ОП є проведення опитувань та анонімних анкетувань <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-8.pdf> Позиція студентів фіксується під час проведення опитувань, спілкування з кураторами академічних груп. Керуючись принципами академічної свободи, науково-педагогічні працівники під час викладання окремих освітніх компонентів мають можливість скоригувати форми, методи та технології викладання за результатами спілкування зі здобувачами та анкетування <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/oput-XTI-1.pdf>

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

Студентське самоврядування факультету технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві задіяно у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП, що регламентовано Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>, шляхом їх участі у засіданнях кафедр, Вченої ради факультету, та на зустрічах з роботодавцями з питань моніторингу та якості ОП. Діяльність органів студентського самоврядування спрямована на удосконалення освітнього процесу, підвищення його якості, забезпечення виховання, патріотизму, духовності та культури, формування активної соціальної позиції здобувачів вищої освіти. Органи студентського самоврядування університету мають право: брати участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування студентів.

**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**

Залучення фахівців-практиків та роботодавців до перегляду ОП регламентується Положенням про формування, затвердження та оновлення освітніх програм у ВНАУ

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennua/polozhennua-pro-OPP.pdf>

та «Положенням про стейкхолдерів освітніх програм» <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-stekholderu.pdf>.

При розгляді та обговоренні ОП роботодавці акцентують увагу на переліку ОК, якості практичної підготовки, ефективному поєднанні теоретичної складової навчального процесу із практичною, що значно впливає на формування загальних і фахових компетентностей та досягнення результатів навчання. Учасниками перегляду ОП є представники підприємств харчової галузі, з якими проходить плідна спільна робота з покращення підготовки професійних фахівців, яких потребує ринок праці <http://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=175>. Одним із перспективних напрямів співпраці є проведення практики здобувачів на базі підприємств, з якими укладено договору <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnicztva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologiii>

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

З метою належної організації роботи щодо сприяння працевлаштування студентів та випускників університету сформовано базу даних випускників всіх факультетів. Моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньої програми проводиться деканатом факультету, який продовжує підтримувати контакти та зворотній зв'язок зі здобувачами після завершення навчання. На основі проведення анкетування серед випускників <http://surl.li/oqtyu> база даних актуальна та оновлюється систематично <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1QRoaSVmRONliiHQgl3emjVDwPs-kVh6TGTqWaRfk54s/edit#gid=0>.

### **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?**

Серед процедур внутрішнього забезпечення якості було проведено аналіз кадрового, матеріально-технічного, організаційного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення підготовки магістрів, розгляд та оновлення ОП, оновлення робочих програм навчальних дисциплін тощо. В результаті з метою забезпечення ефективної навчальної діяльності було запропоновано та здійснено: закуплено додаткове обладнання для проведення лабораторних досліджень, залучено фахівців-практиків до проведення навчальних занять, збільшено підприємств та навчальних установ, якими підписано угоди про співпрацю. Важливим напрямком забезпечення якості ОП є зворотній зв'язок зі стейкхолдерами, з якими проводиться анонімне анкетування <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnicztva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologiii>, аналізуються його результати і приймаються відповідні рішення.

### **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?**

ОП «Харчові технології» магістерського рівня вищої освіти була акредитована МОН України (Наказ МОН від 09.11.2018 р. 1833-л). В результаті врахування пропозицій експертної комісії збільшено кількість наукових публікацій науково-педагогічних працівників за профілем дисциплін, що викладаються на кафедрі у фахових виданнях та у виданнях, що цитуються у науково метричних базах; поповнено бібліотечний фонд власними науковими доробками (монографії, посібники); активізовано роботу із залучення здобувачів до написання наукових статей, участі у конференціях, створення стартапів. Крім того, поліпшено якісні показники кадрового складу кафедри шляхом захисту докторської дисертації (І. Берник); удосконалено матеріальну базу кафедри шляхом закупівлі нового обладнання.

За результатами акредитації Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти ОП університету було здійснено системну і комплексну роботу з структурування інформації на сайті ВНАУ та кафедри, доповнено перелік положень та інших регулюючих документів, змінено підхід до вибірковості компонентів.

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

Відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>, університет всіляко сприяє залученню учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості освітніх програм. Такі процедури передбачають: здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП із залучення представників із професійного середовища, що є потенційними роботодавцями; оцінювання набутих здобувачами вищої освіти ПРН шляхом проведення електронних тестувань; оцінювання науково-педагогічних працівників на підставі анкетувань; підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників та проведення конкурсного добору на посади; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату й академічної недоброчесності. Викладачі беруть участь у реалізації процедур забезпечення якості через різноманітні інструменти (оновлення ОП та ОК, взаємне рецензування навчально-методичних матеріалів, відвідування відкритих занять, підвищення кваліфікації професорсько-викладацького складу, анкетування тощо). З боку адміністрації університету проводяться планові контрольні заходи згідно Плану контрольних заходів внутрішньої системи забезпечення якості освіти у Вінницькому національному аграрному університеті та його відокремлених структурних підрозділах <https://vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/plan-kont-zaxodiv-2023-2024.pdf>

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

Процедура забезпечення звітності, контролю та моніторингу показників діяльності із забезпечення якості освіти в університеті здійснюється згідно Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-vnutrishniu-systemu.pdf>. Визначено п'ять рівнів, які задіяні у процесах та процедурах внутрішнього забезпечення якості освіти: перший рівень – здобувачі вищої освіти (учасники анкетувань, учасники моніторингу освітніх програм); другий рівень – кафедри, факультети, інші структурні підрозділи та відокремлені структурні підрозділи (моніторинг перегляду освітніх програм, підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників); третій рівень – внутрішні та зовнішні стейкхолдери (учасники освітнього процесу, моніторинг освітніх програм); четвертий рівень – навчально-науковий центр (забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти); п'ятий рівень – адміністрація університету (визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти).

## **9. Прозорість і публічність**

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

Перелік основних документів, якими університет регулює права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу складається із:

- Статуту ВНАУ (<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/nova-redakciya-statutu-vnau.pdf>);
  - Колективного договору (<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/kol-dogovir.pdf>) (зі змінами (<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/zminy-do-kol-dogovory.pdf>)), де передбачено права та обов'язки сторін освітнього процесу;
  - документів про організацію навчального процесу ВНАУ та інші (<https://vsau.org/publicna-informacziya>).
- Загальна доступність та прозорість установчих документів університету, фінансових та звітних документів, положень, що регулюють навчальний процес забезпечується офіційним веб-сайтом ВНАУ: <https://vsau.org/publicna-informacziya>.

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

<https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologii-virobnicztva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologii>

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

<https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologii-virobnicztva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologii>

## **11. Перспективи подальшого розвитку ОП**

### **Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

Сильні сторони:

1. ОП Харчові технології забезпечує комплексний підхід при підготовці кваліфікованого фахівця – магістра з харчових технологій, здатного бути конкурентоспроможним на ринку праці.
2. Успішна співпраця з роботодавцями на постійній основі із залучення працюючих у галузі фахівців-практиків до проведення аудиторних занять. Проведення лекційних занять із запрошенням науковців галузі.
3. Широке сприяння міжнародному підвищенню кваліфікації/стажуванню та участі у програмах академічної мобільності від Erasmus+ для НПП та здобувачів.
4. Наявність матеріально-технічної бази, що задовольняє потреби здобувачів у розвитку власного потенціалу, творчого наукового пошуку, креативного мислення та реалізації науково-дослідної роботи у харчовій сфері.
5. Можливості проведення занять в установах наукового спрямування та підприємствах харчової промисловості.
6. Високий рівень наукової активності науково-педагогічних працівників, які реалізують ОП, підтверджений наявністю публікацій, що індексуються науково-метричними базами Scopus та Web of Science.
7. Активна робота Ради стейкхолдерів з удосконалення та покращення якості підготовки майбутніх фахівців.
8. Необмежений безоплатний доступ до інформаційних ресурсів та можливість ознайомлення з сучасними науковими досягненнями через доступ до наукометричних баз Web of Science, Scopus, Google Scholar, до повнотекстових публікацій Springer Nature та повнотекстових ресурсів баз даних ScienceDirect, Бібліометрика

української науки, Open Ukrainian Citation Index, до порталу Scopus SCImago Journal & Country Rank та Master Journal List.

9. Використання технічних систем виявлення текстових збігів та запозичень «Anti-Plagiarism», «StrikePlagiarism» та «Unicheck» для перевірки на плагіат рукописів дипломних та кваліфікаційних робіт, наукових праць здобувачів вищої освіти та викладачів.

Слабкі сторони:

1. Обмежені можливості оновлення матеріально-технічної бази лабораторій сучасним обладнанням.
2. Недостатній рівень міжнародної наукової активності учасників освітньої діяльності та міжнародної мобільності ЗВО.
3. Недостатнє використання ресурсу дуальної освіти під час реалізації ОП.

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

Перспективами розвитку ОП є:

1. Удосконалення технологій дистанційного навчання, з розробленням та використанням інформаційного аудіо- та відеоконтенту освітньої програми.
2. Стажування за кордоном в міжнародних організаціях в рамках програми Erasmus+.
3. Розвиток міжнародної співпраці з університетами, в яких проводиться підготовка здобувачів за аналогічною магістерською освітньою програмою.
4. Розширення кола роботодавців для покращення практичної підготовки здобувачів вищої освіти та співробітництва з установами наукового спрямування.
5. Поширення практики проведення виїзних занять в сучасних наукових установах та лабораторіях провідних підприємств харчової промисловості Вінниччини.
6. Розширення співпраці з провідними українськими та іноземними закладами вищої освіти шляхом укладання нових угод для впровадження програм академічної мобільності здобувачів вищої освіти.
7. Залучення студентів до співпраці у проведенні прикладних досліджень з подальшою публікацією матеріалів у міжнародних наукометричних базах.
8. Сприяння удосконаленню матеріально-технічної бази випускової кафедри.
9. Популяризація неформальної/інформальної освіти та дуальної форми навчання.

### **Запевнення**

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

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

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

*Таблиця 1.* Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

*Таблиця 2.* Зведена інформація про викладачів ОП

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

\*\*\*

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

*Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.*

Інформація про КЕП

**ПІБ: Мазур Віктор Анатолійович**

Дата: 26.03.2024 р.

**Таблиця 1.** Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Виробнича практика	практика	<i>Metod_Praktuka.pdf</i>	//3pIIZTJjxbGCQqhXhGluPELtMOEKfU b26ig/uvAo8=	Матеріально-технічна база підприємств харчової промисловості, з якими укладено угоди про співпрацю.
Моделювання технологічних систем харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK1 Modeliuvannia tekhnolohichnykh system kharchovykh vyrobnystv.pdf</i>	wkXjYIPesgV3OUivbV1iv/F4sRw1q1y4oCP Gu+V4SNA=	Мультимедійний проектор – 1 шт, проекційний екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт., наявність мережі Wi-Fi: аудиторний фонд кафедри Харчових технологій та мікробіології
Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>OK2 Dilova inozemna mov.pdf</i>	9OhlO/kwgvizmg9uvFwkQRtFgsSXEHtt4Oy+pUcJkfl=	Мультимедійне обладнання: проектор 1 шт, екран – 1 шт, ПЕОМ – 1 шт
Міжнародна продовольча безпека	навчальна дисципліна	<i>OK3 Mizhnarodna prodovolcha bezpeka.pdf</i>	UfRuuXdyCDyR6huME4S5u7/zQcbGdrGvPozcM84e52o=	Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук), інструменти дистанційного навчання (Zoom, Google class room, Google meet, Big blue button) наявність мережі Wi-Fi: аудиторний фонд кафедри Харчових технологій та мікробіології Каталог нормативних документів – 4 шт
Технології продуктів з комбінованим складом сировини	навчальна дисципліна	<i>OK4 Tekhnolohiya produktiv z kombinovanym skladom syrovyny.pdf</i>	bjkuVh6ckJc+Ji1o2/r016LFyJmfzfXEg/txq3qrYUk=	Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук), інструменти дистанційного навчання (Zoom, Google class room, Google meet, Big blue button) лабораторний рН-метр – 1 шт ОВП-метр – 1 шт кондуктометр / термометр - AZ-86505. – 1 шт лабораторні ваги PCE-BT 200 – 3 шт термостат сухоповітряний TC-20 MICROmed – 1 шт. центрифуга лабораторна CM-3M.01 MICROmed – 1 шт нітратомір PX-150.1M – 1 шт пірометр-термометр для харчових продуктів AZ-8838 – 1шт. цифровий рефрактометр Milwaukee MA886 – 1шт рефрактометр BRIX – 1 шт екомілк – 1 шт. автоклав (стерилізатор паровий) – 1 шт; аквадистилятор – 1шт; термобаня – 2 шт; сушильна шафа – 1шт; ваги спектрофотометр V-1200 – 1шт; віскозиметр ВЗ-246 – 1шт; сепаратором молочний – 2шт; апаратом для морозива PROFI COOK PC-1MC 1091 – 1шт; йогуртниця – 1шт; м'ясорубка PHILIPS HR2711/20 – 1шт; мультипекар REDMOND RBM-M6011 – 1шт;

				плити індукційні – 2шт; шинковарка Biowin – 1шт; блендер Mirta – 1шт; електродуховки МІІМ МПЕ-о6Т – 2 шт; ковбасний шприц – 1шт; кухонний комбайн – 1шт; сироварня домашня – 1шт; набір «Сиророб» – 1 шт.
Інноваційні технології галузі	навчальна дисципліна	OK5 Innovatsiini tekhnologii haluzi.pdf	yYOxnZysZnxMT/eP4RLVb2VDfZsX9OfzqcSUO57oJa4=	Лабораторний рН-метр/ ОБП-метр / кондуктометр / термометр - AZ-86505 – 1 шт., лабораторні ваги PCE-BT 200 – 1 шт., термостат сухоповітряний TC-20 MICROmed – 1 шт., центрифуга лабораторна
Методологія наукових досліджень в харчовій галузі з основами інтелектуальної власності	навчальна дисципліна	OK6 Metodolohiia naukovykh doslidzhen v kharchovii haluzi z osnovamy intelektualnoi vlasnosti.pdf	Z92Awons7M2fBazKuQzAD3g7cu3uFv1GeLUKFiOxrCY=	Мультимедійний проектор – 1 шт, проекційний екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт., наявність мережі Wi-Fi: аудиторний фонд кафедри Харчових технологій та мікробіології, бібліотека ВНАУ з доступом до локальних і мережових ресурсів та баз даних
Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK7 Mikrobiolohichni protsesy v tekhnolohiyi kharchovykh produktiv.pdf	TG+L9b8Rh3oyLP14e2X1LmghWqvsOZNYnZcBMjWMkCs=	Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук), інструменти дистанційного навчання (Zoom, Google class room, Google meet, Big blue button). автоклав (стерилізатор паровий) – 1 шт; аквадистилятор – 1шт; термостат – 1 шт; ультратермостат – 1 шт; центрифуга лабораторна – 1шт; центрифуга молочна «Орбіта» – 1шт; терmobаня – 2 шт; сушильна шафа – 1шт; ваги аналітичні – 3 шт; технічні – 1шт; мікроскопами XS-2610, МИКМЕД – 1шт; мікроскопами Біолам – 10 шт; лабораторний посуд ( піпетки, чашки петрі, пробірки, спиртівки, предметні кельця, бактерицидні петлі, набір фарб, набір пошвиких середовищ) – 5 шт.
Управління якістю харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK8 Upravlinnia yakistiu kharchovykh produktiv.pdf	mjcjEHpDvpo1g1s9FhzmV/S/Zp36hQ1a9cVvNi428o=	Мультимедійне обладнання: проектор 1 шт, екран – 1 шт, ПЕОМ – 1 шт
Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	навчальна дисципліна	OK9 Marketynhovi doslidzhennia ta upravlinnia investytsiynomy proektamy.pdf	ZGOHrw2DpSE/QqBLzSoD5WVcopkCsVt4Sh8DGT4sUlk=	Мультимедійне обладнання: проектор 1 шт, екран – 1 шт, ПЕОМ – 1 шт
Біологічно активні речовини в харчових технологіях	навчальна дисципліна	OK10 Biolohichno aktyvni rechovyny v kharchovykh tekhnolohiakh.pdf	5/Q9BI73QCu46m25pabRvrgZGNP1/ni3rzoJth/9VzY=	Мультимедійний проектор – 1 шт, проекційний екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт., наявність мережі Wi-Fi: аудиторний фонд кафедри Харчових технологій та мікробіології
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	Metod_kval_robota.pdf	3SBPY9kQQ7u1ehyqPpU6WZrjB1RgSP2B CuiocEKkppU=	Комп'ютерні класи; аудиторії кафедри, обладнані мультимедійною технікою; читальні зали; бібліотека; необмежений доступ до мережі Інтернет та ресурсів

\* 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
193654	Соломон Алла Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом спеціаліста, Факультет перепідготовки економічних кадрів Вінницького державного технічного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 026536, виданий 26.02.2015, Аттестат доцента АД 002494, виданий 20.06.2019	12	Міжнародна продовольча безпека	Підвищення кваліфікації: 1. Підприємство ПП «Еко-Молпродукт. Тема: «Технологія продуктів з комбінованим складом сировини». Довідка №79 від 04.12.2023р. ПП «Еко-молпродукт». 2. Навчальний-науково-виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: Науково – методологічні аспекти селекції заквашувальних мікроорганізмів різних груп з метою конструювання ефективних бактеріальних препаратів для ферментованих молочних продуктів. Довідка про проходження стажування № 85/1 від 17.06.2022 р. Наукові праці: 1. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2022. Vol. 16. P. 705-720 DOI: 10.5219/1778 2. Соломон А.М. Сучасні напрямки досліджень традиційних кисломолочних продуктів. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 17. С.137-145. 3. Соломон А.М., Даниленко С.Г.,



							<p>Бондар М.М., Сучасні тенденції виробництва сиру твердого із низькою температурою другого нагрівання. Продовольчі ресурси. 2022. Т. 10. № 18. С. 142-155. DOI:doi.org/10.31073/foodresources2022-18-14.</p> <p>4. Соломон А. М. Роль біфідобактерій при виробництві функціональних продуктів. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Гжицького. Серія Харчові технології, 2023, т 25, № 99 с. 20-26. DOI: 10.32718/nvlvetf9904.</p> <p>5. Соломон А. М. Науково-практичні підходи до молочних продуктів функціонального призначення. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. № 4. С. 181-191. DOI:https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.23</p>
54707	Новгородська Надія Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький філіал УСГА, рік закінчення: 1995, спеціальність: зоотехнія, Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: , Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 063869, виданий 22.12.2010, Атестат доцента 12ДЦ 034234, виданий</p>	26	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	<p>Підвищення кваліфікації: 1. ТОВ «Фруктона-ВН». Тема: «Технологія консервування плодів та овочів», Довідка № 23 від 22.12.21р. 2. Білоцерківський національний аграрний університет Тема: «Загальні технології харчових виробництв», Свідоцтво 00493712/003591, 2020 рік Наукові праці: 1. Новгородська Н.В, Берник І.М., Разанова О.П., Савінок О.М. Січені напівфабрикати з рослинною сировиною. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 14–19. DOI: https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10003</p>

				01.03.2013		<p>2. Берник І.М., Овсієнко С.М., Новгородська Н.В., Разанова О.П. Технологія кисломолочного напою з амарантовим борошном. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 67–73. DOI: <a href="https://doi.org/10.32718/nlvvet-f100118">https://doi.org/10.32718/nlvvet-f100118</a></p> <p>3. Новгородська Н.В., Берник І.М. Розробка технології сиркових паст з харчовими волокнами. Продовольчі ресурси. 2022. Том 10. № 18. С. 100-108. DOI: <a href="https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-10">org/10.31073/foodresources2022-18-10</a></p> <p>4. Новгородська Н. В., Берник І.М., Соломон А.М. Оцінка якості фаршевих систем з використанням рослинної сировини. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 17. С. 119-128. DOI: <a href="https://doi.org/10.31073/foodresources2021-17-12">org/10.31073/foodresources2021-17-12</a></p> <p>5. Яремчук О.С., Новгородська Н.В. Використання ультразвуку у виробництві ферментованих кисломолочних продуктів. Вібрації в техніці та технологіях. 2021. № 4. (103). С. 90-98. DOI: <a href="https://doi.org/10.37128/2306-8744-2021-4-10">10.37128/2306-8744-2021-4-10</a></p> <p>6. Берник І.М., Новгородська Н.В. Морозиво для оздоровчого харчування. Продовольчі ресурси. 2022. Т. 10, № 19. С. 47-57. DOI: <a href="https://doi.org/10.31073/foodresources2022-19-05">https://doi.org/10.31073/foodresources2022-19-05</a></p> <p>7. Берник І.М., Новгородська Н.В., Соломон А.М., Овсієнко С.М., Бондар М.М. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю.В., 2022. 300 с.</p>
390784	Белкін Ігор Володимиро	доцент, Основне	Факультет менеджменту	Диплом молодшого	15	Маркетингові дослідження та Підвищення кваліфікації:

	вич	місце роботи	та права	<p>спеціаліста, Вінницький технологіко-економічний технікум Київського торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2000, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050108 Маркетинг, Диплом кандидата наук ДК 044684, виданий 11.10.2017</p>	управління інвестиційним и проектами	<p>1. Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору (Латвійська Республіка) від 24.10.22 – 20.11.22. Свідоцтво С 20221105. Тема: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління». Наукові праці: 1.Белкін І.В. Логоша Р.В., Кричковський В.Ю., Маркетингові стратегії розвитку підприємств овочепродуктового підкомплексу. Економіка та суспільство. Вип. 42. 2022. 2. Белкін І.В. Особливості вірусного маркетингу, бенчмаркінгу та соціально відповідального маркетингу як перспективних напрямків на ринку. Економіка та суспільство. Випуск 37. Одеса. 2022. С. 195-202. 3. Белкін І.В. Професійна підготовка менеджера маркетингових комунікацій на основі ділових ігор. Інвестиції: практика та досвід. 2021. №15. С. 31-37. 4. Белкін І.В., Логоша Р.В., Трапаїдзе С.М. "Проблеми стратегічного планування на підприємствах України та можливі шляхи їх подолання" Таврійський науковий вісник. Випуск 13. 2022. 5. Белкін І.В. Гонтарук Я.В., Трапаїдзе С.М., Охота В.С. Формування моделі взаємодії енергокооперативів з комерційними посередницькими підприємствами в сфері реалізації біопалива. Науковий погляд: економіка та управління. 2022. № 3 (79). 6. Белкін І.В. Використання сучасних технологій маркетингу у сфері ринку освітніх послуг. Актуальні питання в сучасній науці. 2023.</p>
--	-----	--------------	----------	---	--------------------------------------	---

						№ 2 (8). С. 22-33. Співвиконавець науково-дослідної роботи з тематики: «Розробка концепції управління маркетинговою діяльністю аграрних підприємств». Державний реєстраційний номер 0122U002111. Термін виконання березень 2022р. – грудень 2024 р.	
157817	Берник Ірина Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1998, спеціальність: зооінженерія, Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом доктора наук ДД 011845, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 064484, виданий 22.12.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 031612, виданий 26.09.2012	20	Моделювання технологічних систем харчових виробництв	Підвищення кваліфікації: захист докторської дисертації. Національний технічний університет України "Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського" ДД 101845, від 29.06.21р., тема «Наукові основи вдосконалення технології і обладнання ультразвукової обробки дисперсних середовищ».  Наукові праці: 1. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с. <a href="http://socrates.vsau.org/repository/getfile.php/32594.pdf">http://socrates.vsau.org/repository/getfile.php/32594.pdf</a> 2. Луговський О. Ф., Шульга А. В., Берник І. М., Гришко І. А., Мовчанюк А. В., Зілінський А. І. Ультразвукові технологічні процеси. Розпилення та екстрагування: монографія. Вінниця: ФОП Кушнір Ю.В., 2022. 288 с. <a href="https://ela.kpi.ua/handle/123456789/47459">https://ela.kpi.ua/handle/123456789/47459</a> 3. Luhovskyi O., Bernyk I., Gryshko I., Abdulina D. Zilinskyi A. Mobile Equipment for Ultrasonic Cavitation Inactivation of Microorganisms in the Liquid Environment. Lecture Notes in Mechanical Engineering. 2021. Vol. 24. P. 272–281. <a href="https://www.springerprofessional.de/en/mobile-equipment-for-ultrasonic-cavitation-inactivation-of-micro/18496950">https://www.springerprofessional.de/en/mobile-equipment-for-ultrasonic-cavitation-inactivation-of-micro/18496950</a> .

						<p>4. Nazarenko I., Bernyk I. Research of the processes of acoustic cavitation technology for processing dispersed media. Dynamic processes in technological technical systems. 2021. P. 94–109. (Scopus). <a href="http://monograph.com.ua/pctc/catalog/view/978-617-7319-49-7.ch6/112/411-1">http://monograph.com.ua/pctc/catalog/view/978-617-7319-49-7.ch6/112/411-1</a>.</p> <p>5. Берник І.М. Підвищення ефективності ультразвукової технологічної дії при обробці харчової сировини. Вібрації в техніці та технологіях. 2021. № 4 (103). С. 99–109. <a href="http://vibrojournal.vsa.u.org/storage/articles/January2022/pBcHg6JRfbMdaYwJCDnN.pdf">http://vibrojournal.vsa.u.org/storage/articles/January2022/pBcHg6JRfbMdaYwJCDnN.pdf</a>.</p> <p>6. Берник І.М., Новгородська Н.В. Морозиво для оздоровчого харчування. Продовольчі ресурси. 2022. Т. 10. № 19. С. 47–57. <a href="https://drive.google.com/file/d/1xsQ-I8qmF_3kEv7L9lcRJ4-61PnK7Umn/view">https://drive.google.com/file/d/1xsQ-I8qmF_3kEv7L9lcRJ4-61PnK7Umn/view</a>.</p> <p>7. Луговський О.Ф., Берник І.М., Гришко І.А., Желяскова Т.М., Желясков В.П. Ультразвукова гомогенізація у виробництві молочних продуктів. Mechanics and Advanced Technologies. 2023. Vol. 7. № 2. P. 179-184. <a href="https://journal.mmi.kpi.ua/article/view/278901/282920">https://journal.mmi.kpi.ua/article/view/278901/282920</a>.</p>	
193654	Соломон Алла Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом спеціаліста, Факультет перепідготовки економічних кадрів Вінницького державного технічного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність:</p>	12	Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів	<p>Підвищення кваліфікації: Навчальний-науково-виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: Науково – методологічні аспекти селекції заквашу вальних мікроорганізмів різних груп з метою конструювання ефективних бактеріальних препаратів для ферментованих молочних продуктів. Довідка про проходження стажування № 85/1 від 17.06.2022 р. Наукові праці:</p>

Менеджмент  
організацій,  
Диплом  
магістра,  
Вінницький  
державний  
аграрний  
університет,  
рік закінчення:  
2005,  
спеціальність:  
1302  
Зооінженерія,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 026536,  
виданий  
26.02.2015,  
Атестат  
доцента АД  
002494,  
виданий  
20.06.2019

1. Соломон А.М. Роль біфідобактерій при виробництві функціональних продуктів. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25. № 99. С. 21-27. DOI: 10.32718/nvlvetf9904
2. Соломон А.М.. Нові аспекти виробництва кисломолочних продуктів з пробіотичними властивостями. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Гжицького. Серія: Сільськогосподарські науки. 2022. Т. 24. № 98. С. 50-56 DOI:10.32718/nvlvetf9810.
3. Соломон А.М., Берник І. М., Бондар М.М. Значення функціональних кисломолочних напоїв в дієтичному та профілактичному харчуванні. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 16. С. 180-191. DOI.org/10.31073/foodresources2021-16-18.
4. Соломон А.М. Сучасні напрямки досліджень традиційних кисломолочних продуктів. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 17. С.137-145.
5. Новгородська Н.В., Соломон А.М., Бондар М.М. Перспективні напрямки виробництва кисломолочних ферментованих продуктів з синбіотичними властивостями. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 17 С. 22-33. [https://drive.google.com/file/d/1H6XYh\\_NRWQuzFJzZSNdZ5vGKT5wF98bk/view](https://drive.google.com/file/d/1H6XYh_NRWQuzFJzZSNdZ5vGKT5wF98bk/view)
6. Полєвода Ю.А., Соломон А.М., Бондар М.М. Дослідження процесу низькотемпературного концентрування харчової сировини

						<p>для виробництва зефіру. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2022. № 1 (116). С. 105-113. DOI:10.37128/2520-6168-2022-1-12.</p> <p>7. Соломон А.М., Даниленко С.Г., Бондар М.М., Сучасні тенденції виробництва сиру твердого із низькою температурою другого нагрівання. Продовольчі ресурси. 2022. Т. 10. № 18. С. 142-155. DOI:doi.org/10.31073/foodresources2022-18-14.</p> <p>Навчальні посібники: 1. Соломон А.М., Казмірук Н.М., Тузова С.Д. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник для студентів напряму підготовки «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВНАУ. 2020. 312 с. (рішення Вченої ради ВНАУ, протокол № 13 від 26 червня 2020).</p> <p>2. Берник І.М., Новгородська Н.В., Соломон А.М., Овсієнко С.М., Бондар М.М. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю.В., 2022. 300 с.</p>	
193654	Соломон Алла Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом спеціаліста, Факультет перепідготовки економічних кадрів Вінницького державного технічного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005,</p>	12	Технології продуктів з комбінованим складом сировини	<p>Підвищення кваліфікації: Підприємство ПП «Еко-Молпродукт. Тема: «Технологія продуктів з комбінованим складом сировини». Довідка №79 від 04.12.2023р. ПП «Еко-молпродукт».</p> <p>Наукові праці: 1. Соломон А. М. Науково-практичні підходи до молочних продуктів функціонального призначення. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. № 4. С. 181-191. DOI:https://doi.org/10.32782/tmv-tech.2023.4.23</p> <p>2. Соломон А.М. Функціональні продукти незамінні складові харчування. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та</p>

спеціальність:  
1302  
Зооінженерія,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 026536,  
виданий  
26.02.2015,  
Атестат  
доцента АД  
002494,  
виданий  
20.06.2019

біотехнологій імені  
С.З. Гжицького. Серія  
«Харчові технології».  
2023. Т. 25. № 100. С.  
35-100. DOI:  
<https://doi.org/10.32718/nlvvet-f10006>  
3. Bondar M., Solomon  
A.M. Fedak N., Paska  
M., Hotvianska A.,  
Polozhshnikova L.,  
Mironov D., Kushch L.  
Improving  
marshmallow  
production technology  
by adding the fruit and  
vegetable paste  
obtained by low-  
temperature  
concentration. Eastern-  
European Journal of  
Enterprise  
technologies. 2021. Vol.  
5 №. 11 (113). С. 43-50.  
DOI:  
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.241969>  
4. Соломон А. М.,  
Даниленко С. Г.,  
Бондар М. М. Сучасні  
тенденції  
виробництва сиру  
твердого із низькою  
температурою другого  
нагрівання.  
Продовольчі ресурси.  
2022. Т. 10. № 18. С.  
142-155. DOI:  
<https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-14>  
5. Полєвода Ю.А.,  
Соломон А.М., Бондар  
М.М. Модернізація  
обладнання для  
виробництва сирного  
продукту. Вібрації в  
техніці та технологіях.  
2022. № 1 (104). С.  
124-131. DOI:  
[10.37128/2306-8744-2022-1-15](https://doi.org/10.37128/2306-8744-2022-1-15)  
6. Соломон А.М.,  
Берник І. М., Бондар  
М.М. Значення  
функціональних  
кисломолочних  
напоїв в дієтичному  
та профілактичному  
харчуванні.  
Продовольчі ресурси.  
2021. Т. 9. № 16. С.  
180-191.  
DOI.org/10.31073/food  
resources2021-16-18  
7. Новгородська Н. В.,  
Берник І.М., Соломон  
А.М. Оцінка якості  
фаршевих систем з  
використанням  
рослинної сировини.  
Продовольчі ресурси.  
2021. Т. 9. № 17 С.  
107-119.  
8. Zahorulko, A.,  
Zagorulko, A., Chuiko,  
L., Solomon, A.,  
Sushko, L., Tesliuk, Y.,  
Kriuchko, L.,  
Dunaienko, A.,



						<p>Andruk, S., Tytarenko, N. Improving the reactor for thickening organic plant-based polycomponent semi-finished products with high degree of readiness. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 6 (11 (126)), 103–111. DOI: <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.294119">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.294119</a></p> <p>Монографії:  1. Берник І.М., Новгородська Н.В., Соломон А.М., Овсієнко С.М., Бондар М.М. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю.В., 2022. 300 с.  2. Соломон А.М., Новгородська Н.В., Бондар М.М. Кисломолочні десерти з подовженим терміном зберігання: Монографія. Вінниця. 2019. 155 с. Рішення Вченої ради університету ВНАУ № 5 від 29.11.2019 р.  3. Овсієнко С.М., Соломон А.М. Амарант: практичні аспекти використання: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк». 2022. 151 с.</p>	
114451	Кравець Руслан Андрійович	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2008, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська, німецька), Диплом доктора наук ДД 007570, виданий 05.07.2018, Диплом кандидата наук ДК 001237, виданий 22.12.2011, Атестат доцента АД 004905, виданий</p>	10	Ділова іноземна мова	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>Вища школа агробізнесу, м. Ломжа (Польща), Сертифікат № WSA/10/12/21, тема: «Формування компетентності та розвиток професійно-педагогічної майстерності викладача закладу фахової передвищої та вищої освіти» («Formation of competences and development of professional and pedagogical skills of a teacher in a higher vocational educational institution») від 10.12.2021 року</p> <p>Опублікування статті у фаховому журналі та збірнику наукових праць за переліком МОН України  1. Vykrushch V.O., Romanyshyna L.M.,</p>

24.09.2020

Pehota O.M.,  
Shorobura I.M., Kravets  
R.A. The Efficiency of  
Training a Teacher at  
Higher Education  
Institutions of Different  
Profiles. European  
Journal of Educational  
Research. 2020. Vol. 9.  
Issue 1. P. 67–78.

(Scopus, міжнародне  
видання)

DOI: 10.12973/eu-  
jer.9.1.67

SNIP: 6,372

2. Kravets R.,  
Vykhreshch V.,  
Romanyshyna O.,  
Koziar M., Ridkodubaska  
H., Marionda I.,  
Syvokhop E.

Pedagogical Design of  
the Technology of  
Students' Multicultural  
Competence at Higher  
Education Institutions.  
Journal of Education  
Culture and Society.

2021. 12 (2). P. 264–

293. Без імпаکت-  
фактора (Web of  
Science)

DOI:

<https://doi.org/10.15503/jecs2021.2.264.293>

<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full->

[record/WOS:000704338200019](https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000704338200019)

3. Kravets R.A.  
Feasibility of  
implementing  
information and  
communication  
technologies in the  
process of foreign  
language teaching.  
Scientific Journal of  
Polonia University.  
2022. № 55 (6). P. 40–  
46. DOI:  
<https://doi.org/10.23856/5505>

4. Кравець Р.  
Теоретико-  
методологічні аспекти  
формування творчого  
мислення майбутніх  
фахівців аграрної  
галузі на заняттях з  
іноземної мови.  
Актуальні питання  
гуманітарних наук:  
міжвузівський збірник  
наукових праць  
молодих вчених  
Дрогобицького  
державного  
педагогічного  
університету імені  
Івана Франка. 2022.  
Вип. 52. Т. 2. С. 164–  
170. DOI:  
<https://doi.org/10.24919/2308-4863/52-2-25>  
5. Кравець Р.А.  
Сучасні  
інформаційно-

комунікаційні технології в професійній діяльності викладача іноземної мови. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих учених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2022. Вип 57. Том 1. С. 316–322.

DOI:  
<https://doi.org/10.24919/2308-4863/57-1-47>

6. Кравець Р.А. Професійна майстерність викладача іноземної мови як запорука всебічного розвитку особистості здобувача вищої освіти. Молодь і ринок: щомісячн. наук.-пед. журн. 2023. № 2 (210). С. 13–19.

DOI:  
<https://doi.org/10.24919/2308-4634.2023.275310>

7. Кравець Р.А. Ключові компетенції викладача іноземної мови в умовах євроінтеграційних процесів. Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського. 2023. № 1 (138). С. 142–149.

DOI:  
<https://doi.org/10.32782/1995-0519.2023.1.21>

8. Кравець Р.А. Педагогічна техніка викладача іноземної мови у навчальному процесі закладу вищої освіти. Інноваційна педагогіка: наук. журн. 2023. Випуск 62. Т. 2. С. 44–50.

DOI:  
<https://doi.org/10.32782/2663-6085/2023/62.2.7>

Навчальні посібники  
Кравець Р.А. Ділова іноземна мова: навчальний посібник. Вінниця: Планер, 2019. 232 с. (гриф Вченої ради ВНАУ, протокол № 9 від 19.04.19)

Монографії:  
Кравець Р.А.,  
Джеджула О.М.,  
Ковальова К.В.,  
Юмачікова О.М.  
Теоретичні й методичні основи

							формування лінгвосоціо-культурної компетентності майбутніх фахівців аграрної галузі в контексті інтернаціоналізації ЗВО: колективна монографія. Вінниця: ТОВ «Твори», 2022. 392 с.
421561	Коляновська Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050301 Товарознавство і комерційна діяльність, Диплом кандидата наук ДК 023110, виданий 26.06.2014	19	Управління якістю харчових продуктів	Наукові праці: 1. Kolianovska L. Material scientific aspects of cardboard containers. Modern engineering and innovative technologies. 2023. Issue 25. Part 1. P. 54-67. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-25-01-012 2. Kolianovska L. Technology and technique of grain drying. Modern engineering and innovative technologies. 2023. Issue 25. Part 1. P. 78-91. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-25-01-010 3. Kolianovska L. Technological schemes of oilseeds processing. Modern engineering and innovative technologies. 2023. Issue 25. Part 1. P. 92-109. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-25-01-010 4. Коляновська Л.М. Використання системи MathCad в знаходженні нормальних рівнянь в описі процесів екстрагування харчової сировини Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24. № 98. С. 35-39. DOI: 10.32718/nvlvet-f9807. 5. Kolyanovska L., Palamarchuk I., Sukhenko Y. Mathematical modeling of the extraction process of oil-containing raw materials with pulsed intensification of heat of mass transfer. Proceedings of SPIE. The International Society for Optical Engineering. 2019. P 25-35. URL: <a href="https://doi.org/10.1117/">https://doi.org/10.1117/</a>

							12.2522354
157817	Берник Ірина Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1998, спеціальність: зооінженерія, Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом доктора наук ДД 011845, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 064484, виданий 22.12.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 031612, виданий 26.09.2012</p>	20	<p>Методологія наукових досліджень в харчовій галузі з основами інтелектуальної власності</p>	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Вінницька регіональна державна лабораторія Держпродспоживслужби, Свідоцтво №29 3.11.2020 р., 5.102020-3.11.2020 рр. Тема: «Контроль якості та безпеки харчових продуктів» 2. Захист докторської дисертації. Національний технічний університет України "Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського" ДД 101845, від 29.06.21р., тема «Наукові основи вдосконалення технології і обладнання ультразвукової обробки дисперсних середовищ».</p> <p>Наукові праці: 1. Скоромна О. І., Разанова О. П., Поліщук Т. В., Шевчук Т. В., Берник І. М., Паладійчук О. Р. Науково обґрунтовані заходи підвищення молочної продуктивності корів та покращання якості сировини в умовах виробництва. Монографія. Вінниця: ВНАУ, 2020. 174 с. <a href="http://repository.vsau.org/getfile.php/25356.pdf">http://repository.vsau.org/getfile.php/25356.pdf</a>. 2. Луговський О. Ф., Гришко І. А., Зілінський А. І., Шультга А. В., Мовчанюк А. В., Берник І. М. Ультразвукові кавітаційні технології. Знезараження та фільтрування: монографія. Вінниця: ФОП Кушнір Ю.В., 2022. 268 с. <a href="https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/47461/1/Ultrazvukovi_kavitatsiini_tekhnolohii_Znezarazhennia_filtruvannia.pdf">https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/47461/1/Ultrazvukovi_kavitatsiini_tekhnolohii_Znezarazhennia_filtruvannia.pdf</a>. 3. Nazarenko I., Dedov O., Bernyk I., Bondarenko A., Onyshchenko A., Lisnevskiy R., Slyusar V. Determining the influence of higher harmonics of nonlinear technological load in dynamic action systems. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023.</p>

Vol. 4. № 7 (124). P. 79-88. (Scopus).

<https://journals.uran.ua/eejet/article/view/285419/280554>.

4. Берник І.М., Овсієнко С.М., Новгородська Н.В., Разанова О.П.

Технологія кисломолочного напою з амарантовим борошном. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 67–73.

<https://nvlvet.com.ua/index.php/food/issue/view/230>.

5. Берник І.М., Коц І.В., Новгородська Н.В. Гідроімпульсне устаткування для інтенсифікації процесів масажування і насичення інгредієнтами м'ясної сировини.

Продовольчі ресурси. 2021. Т. 10. № 17. С. 22–32.

<https://drive.google.com/file/d/1nNgaF7vojVQlBkjfiW6RoJaDYEx1Q8No/view>.

6. Берник І.М. Ультразвукові кавітаційні технології обробки дисперсних середовищ, як складні динамічні системи «кавітатор – технологічне середовище».

«Енергоощадні машини і технології», Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 17-19 травня 2022 р. К.: КНУБА, 2022. 205 с.

7. Берник І.М. Патент на корисну модель. Спосіб ультразвукової кавітаційної інактивації мікрофлори рідинних технологічних середовищ. № 137288. Публікація відомостей 10.10.2019. Бюл. № 19.

8. Луговський О. Ф., Берник І.М., Мовчанюк А.В., Гришко І. А., Фесіч В.П., Луговська К.О., Зілінський А.І., Шульга А.В. Патент на корисну модель. Мобільний ультразвуковий пристрій для обробки

							рідини. № 144597. Публікація відомостей 12.10.2020. Бюл. № 19.
193654	Соломон Алла Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом спеціаліста, Факультет перепідготовки економічних кадрів Вінницького державного технічного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 026536, виданий 26.02.2015, Атестат доцента АД 002494, виданий 20.06.2019</p>	12	Інноваційні технології галузі	<p>Грушецький Роман Іванович Доктор технічних наук за спеціальністю Технологія харчової продукції. Харківський державний університет харчування і торгівлі ДД 008451 від 05.03.19 р. Тема «Розробка наукових основ та технології високомолекулярного інуліну із рослинної сировини»; Вчене звання старшого наукового співробітника із спеціальності Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння. Атестат АС №001846 від 15 грудня 2015 року. Стаж 27 років. Наукові праці: 1. Грушецький Р. І., Данілова К. О., Олійнічук С. Т., Заварзіна О. С., Кузнєцова І. В., Гріненко І. Г. Дослідження динаміки активності ферментного препарату <math>\alpha</math>-amylase в процесі розрідження, <a href="https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-06">https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-06</a> Сторінки: 61-69 2. Грушецький Р. І., Хомічак Л. М., Кузнєцова І. В., Ярмолук М. А., Бабко Д. Є., Гріненко І. Г. Дослідження показників якості крохмалю набухаючого, <a href="https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-15">https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-15</a> Сторінки: 156-162. 3. Роман Грушецький, Ірина Гріненко, Інга Кузнєцова, Людмила Зайчук, Катерина Данілова, Гідратація молекул модифікаційних форм інуліну Продовольчі ресурси, Київ, Том 10 № 19 (2022): сс66-71. 4. Грушецький Р. І., Гріненко І. Г., Хомічак Л. М. Стереохімічні властивості інулінів <a href="https://doi.org/10.31073/foodresources2020-14-06">https://doi.org/10.31073/foodresources2020-14-06</a> Сторінки: 52-60. 5. Грушецький Р. І., Гріненко І. Г., Хомічак Л. М., Зайчук Л. П.</p>

						Комбуча з нетрадиційною рослинною сировиною <a href="https://doi.org/10.31073/foodresources2020-15-09">https://doi.org/10.31073/foodresources2020-15-09</a> Сторінки: 84-90 6. Грушецький Р. І., Данілова К. О., Олійнічук С. Т. Використання іммобілізованих мікроорганізмів в технології бродіння <a href="https://doi.org/10.31073/foodresources2020-15-10">https://doi.org/10.31073/foodresources2020-15-10</a> Сторінки: 91-101.
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	☒	Моделювання технологічних систем харчових виробництв	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, аналогій, спостереження, абстрагування, формалізації, узагальнення, експерименту, моделювання, системного підходу), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Оцінювання звіту з виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження практики.
		Методологія наукових досліджень в харчовій галузі з основами інтелектуальної власності	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії,	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль -



			реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, аналогій, спостереження, абстрагування, формалізації, узагальнення, експерименту, моделювання, системного підходу), консультації.	іспит
		Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
<i>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</i>	☒	Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Оцінювання звіту з виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Моделювання технологічних систем харчових виробництв	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, аналогій, спостереження, абстрагування, формалізації, узагальнення, експерименту, моделювання, системного підходу), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</i>	☒	Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації	Оцінювання звіту з

			керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.  Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
<i>ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</i>	☒	Міжнародна продовольча безпека	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Інноваційні технології галузі	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, аналогій, спостереження, абстрагування, формалізації, узагальнення, експерименту, моделювання, системного підходу), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Управління якістю харчових продуктів	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод);	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування,

			практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	підсумковий контроль - іспит
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Оцінювання звіту з виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
<i>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</i>	☒	Технології продуктів з комбінованим складом сировини	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Біологічно активні речовини в харчових технологіях	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, індукції, дедукції, узагальнення, експерименту), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Оцінювання звіту з виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження переддипломної практики.

		Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
		Методологія наукових досліджень в харчовій галузі з основами інтелектуальної власності	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, аналогій, спостереження, абстрагування, формалізації, узагальнення, експерименту, моделювання, системного підходу), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Моделювання технологічних систем харчових виробництв	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, аналогій, спостереження, абстрагування, формалізації, узагальнення, експерименту, моделювання, системного підходу), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</i>	☒	Ділова іноземна мова	Практичні заняття, використання технічних засобів (презентацій), розв'язання практичних завдань, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, Метод самостійної роботи; метод демонстрації; евристичний (бесіда, обговорення, дискусія) метод; дослідницький метод; метод проблемного навчання.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Міжнародна продовольча безпека	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит

			самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Оцінювання звіту з виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
<p><i>ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
		Методологія наукових досліджень в харчовій галузі з основами інтелектуальної власності	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, аналогії, спостереження, абстрагування, формалізації, узагальнення, експерименту, моделювання, системного підходу), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<p><i>ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
		Технології продуктів з комбінованим складом сировини	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Ділова іноземна мова	Практичні заняття, використання технічних засобів (презентацій),	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної

			розв'язання практичних завдань, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, Метод самостійної роботи; метод демонстрації; евристичний (бесіда, обговорення, дискусія) метод; дослідницький метод; метод проблемного навчання.	роботи, тестування, підсумковий контроль - залік
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Оцінювання звіту з виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Біологічно активні речовини в харчових технологіях	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, індукції, дедукції, узагальнення, експерименту), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
		Інноваційні технології галузі	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, аналогій, спостереження, абстрагування, формалізації, узагальнення, експерименту, моделювання, системного підходу), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</i>	☒	Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств,	Оцінювання звіту з виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження переддипломної практики.

			самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	
		Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</i>	☒	Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	Оцінювання звіту з виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
		Інноваційні технології галузі	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, аналогій, спостереження, абстрагування, формалізації, узагальнення, експерименту, моделювання, системного підходу), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
<i>ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних</i>	☒	Виробнича практика	Індивідуальні консультації керівника від університету та бази практики, виробничий інструктаж, аналіз проблемних ситуацій, розв'язування задач на основі практичних ситуацій; консультації фахівців організацій і підприємств, самостійна робота студента з літературними джерелами, внутрішньою документацією	Оцінювання звіту з виробничої практики; усний захист; презентація звіту про проходження переддипломної практики.

контекстах.		підприємства, ресурсами Інтернет, освоєння безпосередніх трудових функцій на підприємствах та організаціях.	
	Міжнародна продовольча безпека	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
	Технології продуктів з комбінованим складом сировини	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
	Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; загальнонаукові методи (аналізу, синтезу, індукції, дедукції, узагальнення, експерименту), консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит
	Кваліфікаційна робота	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод, самонавчання, консультація.	Захист кваліфікаційної роботи
	Управління якістю харчових продуктів	Лекційні заняття (метод проблемного викладення, пояснювально-ілюстративний метод); практичні заняття (дискусії, реферативна доповідь з презентацією, індивідуальне опитування); метод самонавчання; пошуково-дослідницький метод, консультації.	Поточне оцінювання (усне, письмове): виконання завдань для самостійної роботи, тестування, підсумковий контроль - іспит