

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний університет "Чернігівська політехніка"
Освітня програма	6796 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	140
Повна назва ЗВО	Національний університет "Чернігівська політехніка"
Ідентифікаційний код ЗВО	05460798
ПІБ керівника ЗВО	Новомлинець Олег Олександрович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	stu.cn.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/140>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	6796
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра іноземних мов професійного спрямування, кафедра креативних індустрій і соціальних інновацій, кафедра підприємництва та торгівлі, кафедра автомобільного транспорту та галузевого машинобудування,
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Чернігів, вул. Шевченка, 95, 14035
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська, Англійська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	328134
ПІБ гаранта ОП	Замай Жаннета Василівна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	zamai@stu.cn.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-570-95-76
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Підготовка здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за ОП «Харчові технології» здійснюється із 2016 року (Наказ МОНУ №827л від 2016 р. про ліцензування освітньої діяльності). ОП, за якою здійснювався набір здобувачів ВО у 2016 р., була попередньо розглянута та затверджена на засіданні Вченої ради Чернігівського технологічного університету (після перейменувань з 2020 р. – Національний університет “Чернігівська політехніка”) прокол № 5 від 30 травня 2016 р. У 2017 р. Університет проходив первинну акредитацію ОП «Харчові технології». Експертна комісія відзначила, що ОП та умови її здійснення забезпечують державну гарантію якості вищої освіти та рекомендувала акредитувати ОП. Рекомендації, надані експертною комісією, враховано при провадженні освітньої діяльності за ОП. В 2020 р. в ОП були внесені зміни, затверджені Вченою радою та наказом ректора (протокол №3 від 27.04.2020р., наказ №63 від 27.04.2020 р.). Останній перегляд ОПП відбувся у зв'язку з прийняттям Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом МОНУ від 22.10.2020 р. № 1295.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» затверджена Вченою радою НУ «Чернігівська політехніка» (протокол № 2 від "22" лютого 2021 р.) (наказ № 41 від "22" лютого 2021 р.) і введена в дію з 1.09.2021 р. Унікальність програми полягає у відсутності подібних магістерських програм у Чернігівській області. Від інших ОП її відрізняє акцент на екологічні аспекти харчових виробництв. В ОП реалізується системний підхід у підготовці магістрів, що поєднує досвід провідних ЗВО України, практичний досвід стейкхолдерів та фахівців-практиків у сфері харчових технологій. Кожна освітня компонента ОП розробляється з точки зору сучасних наукових досягнень і, одночасно, містить інформацію про особливості сучасних виробництв. Розподіл навчальних компонент між обов'язковими та вибірковими здійснено таким чином, що вся теоретична складові освітнього процесу віднесено до обов'язкових компонент циклу професійної підготовки, що, відповідно, дозволяє і повністю реалізувати програмні результати навчання, а набір вибіркових компонент дає змогу здобувачам ВО обрати напрямки, в яких вони могли б поглиблювати своє пізнання харчових технологій.

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	ОД
1 курс	2021 - 2022	12	12	0
2 курс	2020 - 2021	10	10	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	34765 Харчові технології 6857 Харчові технології та інженерія
другий (магістерський) рівень	6796 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	83628	38679
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	83580	38632

Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	47	47
Приміщення, здані в оренду	6430	1725

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>Harchovi_tehnologii_mag_2021_PD</i>	PhCSx7x3g9q8FTQ3Tfn01mRE3zPZZRSWkry7Sqw23/k=
Навчальний план за ОП	<i>harchovi_tehnologii_mag_d_21.PDF</i>	n5IWvfDdWxYlBjQBplPcd6wrfkZoWI1sPaYbDk3hLU=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenzii_kharcovi_tehn_mag_21.PDF</i>	S2xxYV3RFY2DTxha2Wf8CdkyXAE9kXFCglL1SoHFt18=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Мета ОП – підготовка фахівців, здатних до комплексного розв'язання складних завдань у виробничо-технологічній, дослідницькій, організаційно-управлінській сферах функціонування підприємств харчової промисловості; фахівців, здатних до пошуку шляхів вирішення глобальних проблем галузі у сучасному світі, який постійно змінюється.

Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Унікальність ОП визначають її освітні компоненти, спрямовані на формування загальних і фахових компетентностей. Особливістю є те, що освітня програма передбачає теоретичну та практичну підготовку до дослідницької, виробничо-технологічної діяльності, розроблення та впровадження технічних і технологічних інновацій, екологізації харчових підприємств. При її розробці, проектною групою було враховано Стратегію розвитку Національного університету «Чернігівська політехніка» (на 2021-2027 роки), побажання стейкхолдерів, а також досвід розробки аналогічних програм як вітчизняних, так і закордонних.

Навчання на ОП дає можливість отримати високоякісну фахову освіту, яка ґрунтується на технологіях активного навчання й сучасній матеріально-технічній базі та у поєднанні з можливостями розвитку соціальних навичок є достатньою для ефективного виконання завдань інноваційного характеру в галузі харчових технологій.

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

Місією НУ «Чернігівська політехніка» є розвиток суспільства через освіту та наукові дослідження задля формування лідерства та вирішення глобальних проблем світу, що змінюється. Шляхи реалізації своєї місії Університет вбачає у досягненні стратегічних цілей, що викладено в <https://www.stu.cn.ua/staticpages/misiya/>.

Цілі освітньої програми цілком відповідають місії та стратегії Національного університету «Чернігівська політехніка», оскільки ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють широкими фундаментальними та практичними знаннями й навичками, здатних працювати у команді та адаптуватись до змінних вимог ринку праці й технологій, що швидко розвиваються.

Отже, ОП є органічною складовою стратегії НУ «Чернігівська політехніка», що реалізує ключові пріоритети імплементації стратегічного бачення розвитку Університету як сучасного університету міжнародного рівня.

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

З метою вдосконалення наповнення курсів ОП з врахуванням думки стейкхолдерів було проведено анкетування магістрів 1 курсу (гр. МХТп-201) щодо їх враження від ОП та бакалаврів 4 курсу (гр. ХТ 171) щодо їх очікувань від навчання в магістратурі (аналіз анкетування-протокол № 5 від 8.12. 2020 р). За результатами побажань студентів гр. МХТп-201 до вибіркового компонентів ОП циклу професійної підготовки було додано ВК з Основи ресторанного господарства замість курсу Молекулярні технології харчування, що пропонувались у проекті ОП. Випускники програми, що працюють на харчових підприємствах також долучились до обговорення програми (рецензія- відгук від Дениско О.М.)

- роботодавці

Для обговорення ОП «Харчові технології» запрошувались: Боровик Світлана Григорівна (заступник директора з

виробництва ТОВ Нептун, м. Мена), Ходаченко Антоніна Володимирівна (менеджер по персоналу Чернігівського відділення ПРАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС Україна» та Дворянець Катерина Михайлівна (Головний радник по керівництву персоналом Ічнянського молоко-консервного комбінату). Представники роботодавців були присутні на засіданні кафедри (в режимі он-лайн конференції за допомогою програми Zoom), (протокол № 5 засідання кафедри від 8.12.2020 р.). Вони висловили побажання при формуванні ОП більше кредитів передбачити для практичної підготовки, в тому числі на сучасних підприємствах харчової галузі. За їх рекомендацією було внесено зміни у організацію практичної підготовки. Замість 2-х практик (Виробнича практика -3 кредити і Дослідницька практика – 9 кредитів) передбачено одну Переддипломну практику (12 кредитів ЕКТС). Також була схвалена пропозиція щодо додавання ПРН 12 Розробляти та впроваджувати технічні та технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки та вимог охорони праці.

- академічна спільнота

Інтереси та пропозиції академічної спільноти були враховані при формулюванні цілей, компетентностей, ПРН ОП. Були враховані пропозиції фахівців, зокрема Антонок Ірини Юріївни, к.т.н., доцента кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ; Кравченко Михайло Федоровича, доктора технічних наук, професора кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ; Сидора Василя Михайловича, к.т.н., доцента кафедри експертизи харчових продуктів НУХТ. Зокрема, Сидор В.М. запропонував дисципліну «Експертиза харчових продуктів» перенести з вибіркового компонента до обов'язкових. Кравченко М.Ф. запропонував додати до вибіркового компонента циклу професійної підготовки ВКЗ Основи ресторанного господарства.

- інші стейкхолдери

Під час проведення Наукового брифінгу НПП, стейкхолдерів і ЗВО «Інноваційні технології харчової галузі. Сучасні тенденції та нові виклики» (13.05.2021), де були присутні: Камінська Оксана Миколаївна - начальник служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції Ічнянського молоко-консервного комбінату, Волошенко Андрій Вікторович менеджер пивоварного виробництва Чернігівського відділення ПРАТ «АВІНБЕВ ЕФЕС Україна» було обговорено ОП та схвалено додавання ПРН 13 Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології та/або склад харчових продуктів, у тому числі із використанням функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових добавок, оскільки викладацький склад кафедри разом зі студентами мають вагомі розробки, напрацювання в цій сфері, які було високо оцінено під час брифінгу.

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

ПРН 12 та 13 враховують тенденції розвитку ринку праці і спеціальності, оскільки харчові виробництва постійно оновлюють асортимент продукції, що випускається, намагаючись збільшити її привабливість для покупця (ПРН 13. Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології та/або склад харчових продуктів, у тому числі із використанням функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових добавок). А також тенденція максимального очищення викидів підприємства в навколишнє середовище та максимального використання всіх компонентів сировини стосується і харчових виробництв (ПРН 12. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки та вимог охорони праці.)

Цілі ОП також відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці: формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Особливо актуальними на сьогоднішній день є питання контролю і забезпечення якості, тому, зокрема, ПРН11 Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів відбиває існуючу тенденцію розвитку спеціальності.

Крім того, специфіка сучасного ринку праці вимагає від здобувачів розвинутих Soft Skills, що також враховано в ОП (ОК1, ВК1, ВК 5).

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

Чернігівська область є сільськогосподарською. Цілий ряд підприємств, що належить до переробної галузі, успішно працюють в регіоні. Галузевий та регіональний контекст враховується у практичній підготовці фахівців з харчових технологій, результати навчання яких є відповідними реальним умовам їх подальшої праці.

При розробці ОП враховувалась необхідність працевлаштування випускників на виробничих підприємствах області, закладах ресторанного господарства, на міні виробництвах, крафтових підприємствах, а також в державних органах (у відділеннях Держпродспоживслужби м. Чернігова та Чернігівської області; державному підприємстві «Чернігівстандартметрологія», Департаменті розвитку економіки та сільського господарства).

Населення регіону зацікавлене у високій якості та безпечності продуктів харчування. Ячна Олена Олексіївна, начальник відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства Чернігівської облдержадміністрації, запропонувала включити наступний ПРН до ОП: Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки та вимог охорони праці. (протокол засідання кафедри 7 від 26.01.2021 р.).

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

Під час формування ОПП було вивчено досвід Національного університету харчових технологій, Київського національного торговельно-економічного університету, Харківського державного університету харчування і торгівлі, Одеської національної академії харчових технологій як таких, що мають багаторічний досвід підготовки спеціалістів в галузі харчових технологій. Аналіз зазначених програм виявив, що кожна з програм має свою специфіку, яка відповідає спеціальності, а також регіональному контексту.

Крім того, проаналізовано подібні програми у закордонних університетах, які знаходяться у відкритому доступі. Зокрема, програма Scienze e tecnologie alimentari (Харчова наука та технології) в Università degli Studi di Milano (Міланському університеті, м. Мілан), освітня програма «Харчова наука та харчування» Познанського університету (Poznan University of Life Sciences) і аналогічна програма Бостонського університету. За результатами аналізу встановлено, що в цих програмах питанням якості і безпечності при виробництві продуктів харчування приділяється значна увага, тому ОК 6 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» в оновленій програмі є обов'язковою. Крім того, ВК 10 «Біотехнологічні виробництва» було замінено на «Біотехнологічні процеси у харчових технологіях» і включено ВК11 «Біоактивні харчові компоненти і здоров'я», а також ВК 2 «Сучасні способи зберігання харчових продуктів та сировини» (по 4 кредити кожна).

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

Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295. Після затвердження вказаного стандарту було переглянуто ОП і внесено зміни з метою забезпечення досягнення результатів навчання, визначених стандартом.

Відповідно до стандарту ОП «Харчові технології» передбачено опанування здобувачами ВО 5 загальних компетентностей, 6 спеціальних (фахових, предметних) компетентностей та 11 програмних результатів навчання. Додано: СК 7.Здатність розробляти інноваційні харчові технології та/або харчові продукти та впроваджувати їх з врахуванням принципів екологізації підприємств та промислової безпеки, ПРН 12. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки та вимог охорони праці та ПРН 13. Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології та/або склад харчових продуктів, у тому числі із використанням функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових добавок.

Основною метою навчання за ОП є підготовка фахівців, здатних до комплексного розв'язання складних завдань у виробничо-технологічній, дослідницькій, організаційно-технологічній, організаційно-управлінській сферах функціонування підприємств харчової промисловості; фахівців здатних до пошуку шляхів вирішення глобальних проблем галузі у сучасному світі, який постійно змінюється. Наприклад, ПРН3 «Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.» здобувачі набувають при вивченні ОК7, ОК8, ОК10, ОК11.

ПРН8 «Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.» забезпечується при опануванні ОК2.

ПРН10 «Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки» набувається при вивченні дисциплін: ОК7, ОК8, ОК10, ОК11.

Випускники ОП «Харчові технології» можуть здійснювати планування, управління, контроль, координацію, пов'язані з виробництвом, зберіганням, розподілом продуктів харчування. Опанування освітніх компонент дозволяє набути широкий спектр знань, отриманих на високому рівні, який охоплює всі корисні функції в харчовій промисловості та пов'язаній з ними виробничій діяльності в різних компаніях з виробництва, переробки, консервації та розподілу харчових продуктів, у державних та приватних органах, які проводять планування, аналіз, контроль, сертифікацію харчових продуктів, а також у тих, що проводять наукові дослідження щодо інтенсифікації виробництва продуктів харчування, розробки інноваційних продуктів.

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?

-

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)?

67

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

ОП «Харчові технології» магістерського рівня розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого 22.10.2020 р. Предметною областю є технології харчових виробництв (технологічні процеси і харчові продукти); методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, інформаційні та комп'ютерні технології. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. ОП містить наступні обов'язкові освітні компоненти, які відповідають предметній області та формують основні компетенції ОП. Так, зокрема, ОК 2 формує СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

ОК 6 формує СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ОК 8 формує СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій та СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

ОК 9 формує СК 7. Здатність розробляти інноваційні харчові технології та/або харчові продукти та впроваджувати їх з врахуванням принципів екологізації підприємств та промислової безпеки.

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

В Університеті діє Положення про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти НУ «Черн.

політехніка» <https://bit.ly/3uvyYdX>

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачам забезпечується шляхом вільного вибору вибіркових дисциплін. ОП передбачено 40 кредитів ЄКТС вибіркових дисциплін циклу професійної підготовки та 12 кредитів ЄКТС циклу загальної підготовки, з яких здобувачі ВО в системі Moodle обирають, а надалі й опановують вибіркові дисципліни в обсязі 23 кредити ЄКТС. Обрані дисципліни вносяться до їх індивідуальних навчальних планів. Даний обсяг складає 25,5%.

Індивідуальна траєкторія здобувачів ВО у НУ «Чернігівська політехніка» – це не лише вибір дисциплін, але й національна, міжнародна та внутрішньоуніверситетська академічна мобільність (“Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу <https://bit.ly/3jut2b2>, надання дозволу на вільне відвідування занять з метою створення умов для навчання здобувачів ВО, які не можуть відвідувати навчальні заняття з поважних причин за діючим розкладом (Порядок надання дозволу на вільне відвідування занять <https://bit.ly/3yGiiGl>, перезарахування кредитів при переведенні із інших закладів вищої освіти та при проходженні різних курсів, в тому числі і дистанційних (Порядок визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання <https://bit.ly/3t26kKt>, дуальна освіта, що регламентується Положенням про порядок організації та проведення дуального навчання <https://bit.ly/3zwZ7EN>

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

На вибіркові дисципліни в ОП «Харчові технології» відводиться 23 кредити ЄКТС. (25,5%). Здобувач може обрати одну з чотирьох дисциплін з циклу загальної підготовки – «Креативне мислення», «Тайм-менеджмент», «Комунікаційні технології», Дисципліна з іншої ОП, яка формує навички soft skills (кожна по 3 кредити ЄКТС), та 5 з 10 дисциплін професійної підготовки (по 4 кредити ЄКТС кожна). В Національному університеті «Чернігівська політехніка» розроблено процедуру вибору дисциплін для здобувачів ВО всіх ОП, яка регламентується Положенням про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/polozhennya-pro-individualnu-osvitnyu-trayektoriyu.pdf>). Викладачі кафедри розміщують силабуси та іншу інформацію про вибіркові дисципліни на сайті дистанційного навчання (ДН) <https://eln.stu.cn.ua/> та на сайті кафедри http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=88&Itemid=94.

Гарант ОП знайомить здобувачів ВО до 1 жовтня з процедурою вибору, в системі ДН здобувачі отримують запрошення для вибору дисциплін, до 1 листопада визначаються зі своїм вибором, до 1 грудня директор ННІ МХТГ формує списки груп за обраними дисциплінами та вносить їх у індивідуальні навчальні плани здобувачів, передає інформацію до навчального відділу для формування робочих навчальних планів та розкладу. У випадку, якщо здобувач вищої освіти не визначився з переліком вибіркових дисциплін у визначені терміни, директор ННІ здійснює запис такого здобувача до певної академічної групи самостійно з ознайомленням його з відповідним розпорядженням під підпис, крім випадку поважної причини (хвороба, академічна мобільність тощо), коли здобувач має право зробити запис протягом першого робочого тижня після того, як він відновив навчання.

Своє право на вибір навчальних дисциплін ЗВО також реалізують згідно з “Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету «Чернігівська політехніка»” (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-procesu.pdf>), згідно з яким вони, крім вивчення у вищому навчальному закладі – партнері обов'язкових навчальних дисциплін, мають право самостійного вибору додаткових навчальних дисциплін за погодженням з закладом вищої освіти, що направив його на навчання

освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

До ОП «Харчові технології» другого рівня вищої освіти входить ОК 10 «Переддипломна практика», що проводиться в 3 семестрі, обсягом 12 кредитів. Здобувачі проходять практику на одному з підприємств <https://robota-chntu.stu.cn.ua/practice/>

Переддипломна практика формує наступні компетентності у відповідності до ОП:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

Також практична підготовка ЗВО реалізується при виконанні кваліфікаційної роботи. Робота містить і науковий компоненту (фортифікація хлібобулочних, кондитерських та молочних продуктів інноваційними компонентами рослинного походження, розробка продуктів підвищеної харчової та біологічної цінності тощо), і в ній передбачено розробку проекту підприємства, на якому реалізуються досліджені інновації, тобто обов'язково розробляються шляхи практичного застосування результатів роботи.

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

Навички міжособистісної взаємодії, здатності працювати в команді та бути наполегливим щодо поставлених завдань і прийнятих на себе обов'язків формуються обов'язковими компонентами ОП циклу загальної підготовки – ОК1 «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», ОК2 «Інтелектуальна власність», ОК3 «Цивільний захист та охорона праці в галузі», а також ВК1 та ВК5 доповнюють отримані soft skills. Зокрема, ВК1.1 «Креативне мислення» вдосконалює ПРН2, ВК1.2 «Тайм-менеджмент» - ПРН10, ВК1.3 «Комунікаційні технології» - ПРН1 та ПРН7. На практичних заняттях вдосконалюються навички командної роботи, міжособистісного спілкування, створення ефективних повідомлень в усній та письмовій формі, презентацій, публічних виступів з низки питань у академічній та професійній сфері із застосуванням відповідних засобів вербальної та невербальної комунікації (зокрема - англійською мовою), тощо.

На завершальних етапах навчання ці навички узагальнюються під час переддипломної практики, де здобувач отримує компетенції спілкування в реальному колективі, при підготовці та захисті кваліфікаційної роботи.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

У Стандарті вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології вказано, що національні та міжнародні професійні стандарти, які могли бути враховані у Стандарті вищої освіти, відсутні. Проте при проектуванні ОП враховувались вимоги Випуску 1 "Професії працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності" Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0336203-04#Text>), затвердженого наказом Мінпраці від 29.12.2004 № 336 із змінами, внесеними згідно з Наказами Міністерства соціальної політики N 621 (v0621739-13) від 25.09.2013 та N 951 (v0951739-15) від 22.09.2015). Зокрема, директор підприємства, головний інженер, головний технолог повинні знати нормативні і методичні матеріали з технологічної підготовки виробництва; основи трудового податкового та екологічного законодавства; вітчизняні і світові тенденції технологічного, технічного, економічного і соціального розвитку галузі і підприємства; можливості ефективного використання виробничих потужностей, технічні вимоги до сировини, матеріалів і готової продукції; наявних технологічних процесів, їх реструктуризації або заміни; порядок розроблення і затвердження бізнес-планів та програм виробничо-господарської діяльності; вітчизняні і зарубіжні досягнення науки та технології у відповідній галузі виробництва тощо, що було враховано при формуванні переліку ОК.

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

Співвідношення обсягу окремих ОК ОП із фактичним навантаженням здобувачів освіти визначається розділом 5.2 та розділом 7.3 Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procесu.pdf>. Обсяг часу, відведений для самостійної роботи здобувача вищої освіти, становить не менше 2/3 загального обсягу навчальної дисципліни. Серед контактних (аудиторних) годин переважають лекційні – 284 години, практичні складають 190 годин, лабораторні – 36 годин.

Для визначення співвідношення фактичного навантаження здобувачів ВО із запланованим проводяться щосеместрові опитування студентів. Зокрема, анкета містить питання: «Оцініть кількість годин, яку Ви витрачали протягом семестру в середньому на тиждень для вивчення дисципліни», «Чи варто збільшити/зменшити кількість годин аудиторних занять з дисципліни?». За результатами аналізу встановлено, що студенти в середньому витрачають менше годин, ніж передбачено навчальним планом.

Аналіз анкетування групи МХТп-201 показав, що організацією самостійної роботи задоволено 98,9 % студентів, а один здобувач ВО вважає рівень її організації задовільним. Перерозподіл годин між лекціями, практичними і лабораторними заняттями вважають доцільним 22,2% опитуваних, а саме пропонують збільшити години на лабораторні заняття.

Результати опитування були проаналізовані на засіданні кафедри (протокол № 8 від 28.01.2021 р).

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

Підготовка здобувачів ВО за освітньою програмою «Харчові технології» не передбачає дуальної форми освіти, однак кафедра готується до введення цієї форми навчання. Обговорення освітньої програми зі стейкхолдерами дозволяє говорити про перспективність такого виду навчання.

Частина здобувачів ВО другого (магістерського) рівня працює на харчових підприємствах і навчається за індивідуальним графіком. Цей досвід буде враховано при переході на дуальну форму освіти відповідно до Положення про порядок організації та проведення дуального навчання у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-dual.pdf>

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/pravy-la-pryjomu/>

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

Згідно з правилами прийому до НУ «Чернігівська політехніка» кожного року наказом ректора визначаються строки всіх етапів вступної компанії та порядок розгляду заяв апеляцій вступників на результати вступних випробувань. Вступ на магістерську ОП «Харчові технології» відбувається на основі здобутої вищої освіти рівня бакалавр або магістр (ОКР спеціаліста) за конкурсом. Конкурсний бал (КБ) = $K_1 \times P_1 + K_2 \times P_2 + P_3$, де P_1 - оцінка єдиного вступного іспиту з іноземної мови у формі тесту з іноземної мови (англійська, німецька, французька або іспанська), P_2 - оцінка фахового вступного випробування (за шкалою від 100 до 200 балів), P_3 - оцінка за середній бал документа про здобутий освітній ступінь (освітньо-кваліфікаційний рівень), на основі якого здійснюється вступ, вона дорівнює середньому балу документа про здобутий освітній ступінь (освітньо-кваліфікаційний рівень) за 100-бальною шкалою, помноженому на коефіцієнт 0,20. Якщо оцінки у документі виставлені за 5-ти бальною шкалою, переведення проводиться наступним чином: «3» відповідає «60», «4» відповідає «75», «5» відповідає «90»; Вагові коефіцієнти, що встановлені в НУ «Чернігівська політехніка» для здобуття ступеня магістра: Ваговий коефіцієнт з іноземної мови $K_1 = 0,25$, ваговий коефіцієнт з фахового вступного випробування $K_2 = 0,75$.

Програма вступного фахового випробування розроблена кафедрою харчових технологій та доступна за посиланням <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/181-mag.pdf>

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

Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Черн. політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyczy-ta-vyznannya-rezultativ-porperednogo-navchannya.pdf>.

Рішення щодо перезарахування може бути прийнято за умов, якщо: назви навчальних дисциплін ідентичні або мають незначну стилістичну відмінність, але обсяги, змістова частина навчальних програм та результати навчання не відрізняються; кількість кредитів, відведена на вивчення дисципліни відрізняється менше, ніж на 25 %.

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>, при переведенні та поновленні здобувача вищої освіти на певному курсі академічна різниця не повинна складати більше 20 кредитів ЄКТС.

Згідно з Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-proczesu.pdf>, університет визнає еквівалентними та перезараховує результати навчання здобувача ВО у ЗВО-партнері. Визнання результатів навчання здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ЄCTS.

Зазначені нормативні документи доступні на сайті Університету в розділі «Освітній процес» вкладка «Нормативне забезпечення освітнього процесу» - <https://stu.cn.ua/normatyvna-baza/normatyvne-zabezpechennya-osvitnogo-proczesu/>.

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

Під час реалізації ОПП випадків визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, не було.

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

процесу?

Процедуру визнання результатів навчання отриманих у неформальній освіті регулює Порядок визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznicy-ta-vyznannya-rezultatativ-poperednogo-navchannya.pdf>. Право на визнання результатів навчання у неформальній та/або інформальній освіті поширюється на здобувачів для дисциплін, які починають викладатися з другого семестру. При цьому визнання результатів проводиться у семестрі, який передуює семестру, у якому згідно з навч. планом ОПП передбачено вивчення певної дисципліни. Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується як на обов'язкові так і на вибіркові дисципліни ОП. Університет може визнати результати навчання у неформальній освіті в обсязі не більше 10% від загального обсягу за конкретною ОП. Підсумковий контроль проходить у формі, визначеній індивідуальним навчальним планом для дисципліни, що пропонується до перезарахування. Предметна комісія виставляє підсумкову оцінку за шкалою ЄКТС згідно «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка».

Зазначений нормативний документ представлено на сайті Університету в основному меню «Про Університет» вкладка «Нормативне забезпечення освітнього процесу» <https://stu.cn.ua/normativna-baza/normativne-zabezpechennya-osvitnogo-proczesu/>

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

За ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти конкретних прикладів застосування процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, не було.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

У відповідності до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівська політехніка»» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>) використовуються різні форми та методи навчання: лекції, практичні та лабораторні заняття, виконання індивідуальних завдань, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи.

Вивчення освітніх компонентів здійснюється із застосуванням різних методів навчання і викладання, які відповідають заявленим цілям та ПРН і представлені в таблиці з «Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання», а також відображені в робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах, які періодично доповнюються та оновлюються. Освітні компоненти пов'язані між собою та вивчаються в певній логічній послідовності. Більшість дисциплін професійної підготовки містять лабораторні заняття, на яких студенти отримують практичні навички. Під час карантинних обмежень заняття проводились з використанням Zoom, Microsoft Teams, а також системи дистанційного навчання університету. Самостійна робота передбачає поглиблене вивчення матеріалу: вивчення окремих тем, виконання індивідуальних завдань (курсівих та розрахунково-графічних робіт), підготовку рефератів для участі у семінарах, науково-дослідній роботі.

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?

Студентоцентрований підхід включає форми і методи навчання, які переносять фокус освіти з викладача на студента. Традиційні форми навчання використовують у комплексі з технологіями дистанційного навчання <https://eln.stu.cn.ua/login/index.php>. У ході освітнього процесу студенти взаємодіють з викладачем і мають можливість задавати питання, консультуватись з незрозумілого контенту, запропонувати кращі способи вирішення завдання, обрати найбільш цікаву для себе тему для курсового або дипломного проектування. Критерії та методи оцінювання, а також критерії виставлення оцінок оприлюднюються заздалегідь. Таблиці з розподілом балів по кожному виду діяльності включено до силабусів та викладено на платформі Moodle. Студенти мають зворотній зв'язок: обговорюють з викладачем результати оцінювання. Регулярно проводяться опитування здобувачів вищої освіти на предмет організації освітнього процесу, взаємовідносин з викладачами. Основні питання в анкетуванні: «Чи задовольняє Вас якість підготовки за обраною освітньою програмою (спеціальністю) в університеті?», «Які дисципліни на Вашу думку потрібно вилучити з освітньої програми? Чому?», «Оцініть наповненість і інформативність дистанційної платформи Moodle за освітньою програмою». Результати анкетування гр. МХТп-201 проаналізовано на засіданні кафедри (протокол №8 від 28.01.2021).

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

Викладачі кафедри можуть обирати форми та методи навчання для відповідних дисциплін, які найкраще відповідають досягненню ПРН. Їм надано право самостійно обирати інструменти для дистанційного проведення занять під час карантину та змішаного навчання.

Методи навчання і викладання на ОП дозволяють реалізувати принципи академічної свободи, оскільки передбачається їх максимальна варіативність, урахування свободи слова й творчості, що реалізується в авторських робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах, які формує сам викладач, використовуючи досягнення як вітчизняних, так і зарубіжних вчених.

Академічна свобода передбачає право студентів університету отримувати знання, які відповідають їхнім потребам та принципам.

Студенти мають можливість самостійно обирати вибіркові дисципліни за допомогою платформи Moodle відповідно до Положення про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/polozhennya-pro-individualnu-osvitynu-trayektoriyu.pdf>.

Академічна свобода також реалізовується під час вибору тем та змісту кваліфікаційних робіт, індивідуальних завдань, написання публікацій, а також під час самостійної роботи студентів та виконання завдань практичних робіт.

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 *

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання за кожним освітнім компонентом представлена в робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах і до початку нового навчального року вони є у вільному доступі в системі Moodle та на сайті кафедри <http://ht.stu.cn.ua>. Також дана інформація міститься у методичних вказівках до організації самостійної роботи з даного курсу у паперовому (в бібліотеці та на кафедрі у навчально-методичних комплексах) й електронному вигляді в системі Moodle, і студенти, приступаючи до вивчення освітньої компоненти, знайомляться самостійно у зручний час із цілями та очікуваними результатами навчання, а також критеріями оцінювання. У разі потреби здобувач ВО звертається на кафедру й отримує необхідну інформацію.

Ця інформація також надається шляхом усного повідомлення викладачем на початку вивчення кожної освітньої компоненти, перед виконанням конкретних видів робіт, під час консультацій, перед проведенням поточних і підсумкових форм контролю. Кожен здобувач ВО може отримати індивідуальне консультування викладача кафедри через електронну пошту чи безпосередньо під час консультації на кафедрі. Проміжні та підсумкові контролю доводяться до здобувачів ВО усно та письмово, або в електронному вигляді під час карантинних заходів. Модульні контролю виконуються за допомогою тестування на платформі Moodle. Сторінка кожного курсу на платформі Moodle містить файл Критеріїв оцінювання.

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

Поєднання навчання і досліджень в освітньому процесі за ОП реалізується у переважній більшості фахових ОК. Виробнича практика поєднує навчання та дослідження з метою здобуття нових знань і вмінь, які здобувачі використовують при підготовці кваліфікаційних робіт, написанні наукових студентських робіт та представленні їх на всеукраїнських конкурсах, участі у науково-практичних конференціях, семінарах, інших заходах. Курсова робота з дисципліни Інноваційні технології харчових виробництв (ОК4) виконується виключно на основі наукових розробок інноваційних продуктів хлібопекарного, кондитерського та молочного виробництв. Апробація досліджень здобувачів ВО групи МХТп-191 Бараненкова П.О., Сорокіна Д.С., Яремчук-Новікова М.А., Кулініч О.М., Яцко Ю.С. відбулася на Всеукраїнській науково-практичній конференції «Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі» (м. Чернігів, 8-9 квітня 2020 р.), де вони представили свої доповіді «Розробка технології пшеничного хліба з використанням *Spinacia Olerace*», «Виробництво хліба з використанням хмелевої закваски», «Можливість використання порошку із броколі та цвітної капусти в технології пшеничного хліба», «Дослідження впливу порошку із насіння гарбуза на фізико-хімічні та органолептичні показники якості пшеничного хліба» тощо, (<http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/22243?show=full>). Крім того, здобувачі ВО разом з викладачами публікують результати своїх наукових досліджень і у матеріалах міжнародних конференцій: Кравченко Е.В. «Розробка рецептури йогурту з використанням насіння льону та чіа» конференція «Problems and perspectives of modern science and practice» (Stockholm, 27-28 April 2020, (<https://isg-konf.com/wp-content/uploads/2020/04/XIV-Conference-27-28-Stockholm-Sweden.pdf>)); Харін М.М. «Innovative technology of quinoa and cumin-enriched bread (The 5th International scientific and practical conference “science and education: problems, prospects and innovations” Kyoto, 4-6 February 2021, <https://sci-conf.com.ua/v-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-science-and-education-problems-prospects-and-innovations-4-6-fevralya-2021-goda-kioto-yaponiya-arhiv/>); Годун А. В. «Possibility of fortification of wheat bread with dried apples» (The 6th International scientific and practical conference, Toronto, 23-25 February 2021, <https://sci-conf.com.ua/vi-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-world-science-problems-prospects-and-innovations-23-25-fevralya-2021-goda-toronto-kanada-arhiv/>). Результати цих досліджень знайшли своє застосування у кваліфікаційних роботах.

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

Підготовка фахівців другого рівня вищої освіти базується на ознайомленні здобувачів ВО із сучасними науковими досягненнями і практиками. Для реалізації цього викладачі щорічно оновлюють комплекси дисциплін, використовуючи бібліотечні та Internet-ресурси. Так, наприклад, тексти лекцій ОК4 щорічно оновлюються прикладами новітніх розробок вітчизняних вчених галузі, що оприлюднено у статтях, надрукованих у журналах «Харчова наука і технологія», «Наукові праці Національного університету харчових технологій», «Харчова промисловість», «Ukrainian Journal of Food Science», «Ukrainian Food Journal». На семінарських заняттях практикується обговорення інноваційних технологій галузі на основі статей з названих журналів з їх аналізом, критичним підходом та оцінкою практичної значущості.

Також наукові дослідження співробітників кафедри та здобувачів ВО враховуються при оновленні змісту навчальних дисциплін, зокрема ОК4 Інноваційні технології харчових виробництв, ВК7 Сучасні досягнення харчової науки, ОК6 Управління якістю та безпечністю харчових продуктів, ВК 2 Сучасні способи зберігання харчових продуктів та сировини.

НПП кафедри приймають участь у наукових та науково-практичних конференціях, а також знайомляться із сучасними практиками під час проходження курсів із підвищення кваліфікації. Так, наприклад, викладачі кафедри Хребтань О. Б., Денисова Н. М., Іваненко К. М., Костенко І. А. у 2020 р. пройшли підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології навчання: методи та практика», а Гуменюк О.Л., Замай Ж.В., Волкова Р.М. - за програмою «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи». Матеріали стажувань знайшли відображення у ВК4 (доц. Денисова), ВК6 (доц. Хребтань).

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

В Положенні про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-proczesu.pdf>) зазначено, що вона здійснюється на підставі міжнародних договорів про співробітництво. Задля розвитку міжнародних зв'язків з організаціями іноземних держав в Університеті значна увага приділяється поглибленій мовній підготовці ЗВО, їх участі в міжнародних наукових конференціях та ін. наукових заходах. Так, НПП кафедри Хребтань О.Б., Замай Ж.В., Гуменюк О.Л. прийняли участь у "Innovative approaches to ensuring the quality of education, scientific research and technological processes" Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts Katowice School of Technology Monograph 43 Publishing House of University of Technology, Katowice, 2021. Замай Ж.В. прийняла участь у вебінарі "Tools and Signs in Online Learning: A Cultural-Historical Perspective", hosted by Prof. Irina Engeness, Department of Education, Ostfold University College, Norway, within the framework of The 1st Virtual International Conference on Sustainable Education SEVIC 2020 on December 13, 2020 та ін. Студенти Вдовин О. Ю та Запека М.О. брали участь у The BUP students conference 2021 Sustainable Food Production in Conditions of Climate Change тощо.

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?

На ОП «Харчові технології» впроваджені поточні та підсумкові заходи контролю, що допомагають оцінити рівень досягнень ПРН здобувачами ВО. Поточний або проміжний контроль включає в себе завдання для самоконтролю, РГР, контрольні роботи тощо і проводиться на аудиторних або дистанційних заняттях. Підсумковий контроль вміщує в собі складання екзаменів, заліків, захист кваліфікаційної роботи, може проводитись як очно, так і дистанційно (залежно від діючих нормативних документів та епідеміологічного стану в країні). За дистанційного навчання поточний контроль здебільшого проводиться за допомогою тестування на платформі Moodle. Для кожної ОК розроблено банк питань, з яких формуються модульні контролі.

Основними нормативними документами, які регламентують перевірку досягнень ПРН, є Положення про організацію освітнього процесу (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>) та Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinuvannya-znan-zdobuvachiv-vyshhhoi-osvity-1.pdf>). Виконання завдань для самоконтролю дозволяє здобувачам ВО об'єктивно і самокритично оцінити свій рівень освітніх досягнень. Такі завдання розміщені в системі дистанційного навчання (<https://eln.stu.cn.ua>) на сторінках методичної та навчальної літератури.

Оцінити ступінь досягнення результатів навчання згідно з програмами дозволяє підсумковий контроль у вигляді екзаменаційних та залікових завдань, які сформовані у вигляді білетів.

Для максимально об'єктивного оцінювання ПРН використовуються два види контролю: усний та письмовий. Також поширеною є їх комбінація. Контроль знань здійснюється через опитування, тестування (зокрема дистанційний контроль), виконання індивідуальних завдань, виступ із презентацією або без неї тощо. Вказані вище форми контролю дозволяють перевірити та об'єктивно оцінити досягнення ПРН в межах ОП.

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

Критерії та система оцінювання зазначені у робочих програмах навчальних дисциплін, силабусах та в методичних вказівках (для організації лабораторних, розрахунково-графічних робіт, самостійної роботи тощо). Чіткість та зрозумілість критеріїв оцінювання забезпечуються прозорістю та доступністю, оскільки вони розміщені у вільному доступі на порталі дистанційного навчання Університету (<https://eln.stu.cn.ua>). Перед екзаменами та в період написання кваліфікаційної роботи проводяться обов'язкові консультаційні заняття, що дає змогу здобувачам ВО задати необхідні питання.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання надається викладачем на початку кожного навчального курсу, також вона міститься у відповідних робочих програмах, силабусах та є у вільному доступі на

порталі дистанційної освіти Університету (<https://eln.stu.cn.ua>)

Основними документами, що регламентують форми контрольних заходів та критерії оцінювання, є «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinuyannya-znan-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-1.pdf> та «Положення про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>.

Також кожного навчального року на сайті Університету розміщується графік освітнього процесу (<https://stu.cn.ua/staticpages/grafik/>), в якому детально зазначені атестаційні тижні, розклад навчальних занять і проведення контрольних заходів (<https://schedule.stu.cn.ua/view/schedule.php>), який доводиться до відома здобувачів ВО не пізніше, ніж за місяць до початку екзамену та за тиждень до початку залікового тижня.

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

Форми атестації здобувачів ВО відповідають вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня. За ОП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня формою атестації є захист кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог, а також спрямована на оцінку здатності самостійно проводити аналіз поставленої задачі, формулювати мету, завдання та висновки, подавати письмово та усно матеріали та представляти результати роботи під час публічного захисту.

Кваліфікаційна робота перевіряється на відсутність ознак академічного плагіату, фальсифікацій та списування відповідно до Порядку проведення перевірки кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань здобувачів вищої освіти на плагіат в Національному університеті «Чернігівська політехніка». Для оприлюднення та запобігання академічного плагіату кваліфікаційна робота розміщується у репозитарії Національного університету «Чернігівська політехніка».

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

Процедура проведення контрольних заходів регламентується «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань ЗВО <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinuyannya-znan-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-1.pdf>, яке знаходиться у вільному доступі на сайті університету. Конкретні процедури проведення екзаменів, заліків, захисту індивідуальних завдань, тощо наводяться у відповідних робочих програмах дисциплін в розділі «Методи контролю». Також процедури проведення різних видів контролю з кожної дисципліни розміщені на платформі дистанційного навчання Університету <https://eln.stu.cn.ua> в розділі Загальна інформація про курс, що робить їх доступними для студентів.

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

Для запобігання та врегулювання конфлікту інтересів в Університеті впроваджено: Положення про організацію освітнього процесу <https://bit.ly/3yDYnwt> ; Антикорупційну програму <https://bit.ly/3mRX5LI> ; Положення про студентське самоврядування <https://bit.ly/2UWzEFC> , де зазначено, що органи студентського самоврядування беруть участь у вирішенні конфліктних ситуацій, що виникають, зокрема, між студентами та викладачами; Положення про права та обов'язки старост <https://bit.ly/2WEpRwD> , де зазначено, що старости зобов'язані оперативно інформувати органи студентського самоврядування та адміністрацію про порушення прав студентів, можливі конфлікти з викладачами та брати участь у роботі комісій, що створюються в Університеті з розв'язання конфл. ситуацій; Положення про організацію роботи кураторів академічних груп <https://bit.ly/3zwFLZX> В обов'язки куратора входить обов'язкове ознайомлення студентів з порядком вирішення конфліктних ситуацій.

Об'єктивність екзаменаторів регламентується «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти» <https://bit.ly/2WBjxkC>. У разі виникнення питань щодо об'єктивності екзаменаторів здобувач ВО відповідно до Положення може звернутися з письмовою скаргою або подати апеляцію до керівництва кафедри чи Університету. Також анонімні звернення та скарги можна залишити на «гарячій лінії», в «скриньках довіри» та надіслати на електронну пошту dovira_chntu@ukr.net.

Під час реалізації ОП випадків виникнення конфлікту інтересів не було

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів ЗВО регулюється в Університеті такими документами:

1. Положенням про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>. В розділі 8 зазначено, що результати оцінювання знань можуть бути оскаржені. Апеляція щодо процедури проведення та об'єктивності оцінювання подається особисто ЗВО на ім'я ректора Університету не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки.

2. Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinuyannya-znan-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-1.pdf>

oczynuvannya-znan-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-1.pdf., в якому визначено порядок ліквідації ЗВО академічної заборгованості при одержанні ними незадовільної оцінки під час семестрового контролю та регламентується процедура проведення апеляції, якщо здобувач ВО не згоден з результатами оцінювання під час семестрового контролю.

3. Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій для атестації здобувачів вищої освіти Нац. університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-ek-1.pdf>, де передбачено можливість повторного захисту кваліфікаційної роботи.

На ОП випадків повторного проходження контрольних заходів не було, комісії не створювались.

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

У «Положенні про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczynuvannya-znan-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-1.pdf> прописано процедуру подання та розгляду апеляцій на результати проведення контрольних заходів. Згідно з цим Положенням для оскарження подається заява на ім'я директора інституту, далі створюється комісія з трьох осіб. Апеляція подається особисто здобувачем ВО не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки. Результати роботи комісії оформлюються протоколом. За період реалізації ОП подібних скарг не надходило.

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

На сайті університету оприлюднена база нормативних документів щодо забезпечення якості <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/normatyvni-dokumenty-shhodo-zabezpechennya-yakosti/>. Серед них:

- Кодекс академічної доброчесності <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>, що визначає процедури, загальні принципи, підходи, кращі практики та відповідальність за недоброчесну поведінку учасників освітнього процесу;
- Порядок проведення перевірки кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на плагіат <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/poryadok-provedennya-perevirky-kvalifikacijnyh-robit-ta-individualnyh-zavdannova-redakciya.pdf>, який передбачає заходи організаційного характеру, спрямовані на запобігання та виявлення плагіату та має на меті створення системи взаємозв'язку структурних підрозділів та учасників освітнього процесу Університету у запобіганні та виявленні плагіату у кваліфікаційних роботах здобувачів ВО Університету, а також в індивідуальних завданнях (курсних роботах (проектах)).
- Положення про комісію з питань академічної доброчесності <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-komis1-1.pdf>, яке визначає порядок діяльності комісії, процедуру розгляду справ щодо порушення Кодексу академічної доброчесності учасниками освітнього процесу, а також способи дисциплінарного впливу.

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

Контроль та вирішення питань з академічної доброчесності в Університеті здійснюють:

1. Комісія з питань академічної доброчесності <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-komis1-1.pdf>
2. Інформаційний центр запобігання та виявлення плагіату <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-infocentr.pdf>
3. Сектор системи менеджменту якості вищої освіти <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-sekmen.pdf>

Відповідно до Порядку проведення перевірки кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань ЗВО на плагіат в НУ «Черн. політехніка» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/poryadok-provedennya-perevirky-kvalifikacijnyh-robit-ta-individualnyh-zavdannova-redakciya.pdf>) застосовується перевірка кваліфікаційних робіт на плагіат з використанням програмного забезпечення StrikePlagiarizm. За результатами перевірки складається акт, в якому визначається рівень плагіату та унікальності тексту. Акт та звіт передається завідувачу кафедри для прийняття рішення про допуск, доопрацювання та повторну перевірку або недопуск здобувача ВО до захисту індивідуального завдання, а копії документів – автору роботи. У разі незгоди ЗВО протягом трьох календарних днів може подати апеляцію до Комісії з питань академічної доброчесності. Довідка про відсутність порушення академічної доброчесності у індивідуальному завданні, акт перевірки ІЦЗВП або висновок комісії з питань академічної доброчесності передається до архіву Університету разом з індивідуальним завданням.

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

З метою дотримання принципів академічної доброчесності та запобігання їх порушенню в Університеті розроблено комплекс заходів, а саме, обов'язкове інформування учасників ОП про необхідність дотримання принципів та норм академічної доброчесності шляхом проведення занять із захисту прав інтелектуальної власності, ознайомлення всіх учасників освітнього процесу із нормами Кодексу академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>). Так, ОП передбачено вивчення ОК2 Інтелектуальна власність. Сприяють формуванню академічної культури доброчесності та якості освіти вебінари «Академічна доброчесність» <https://saiup.org.ua/vebinari-akademichna-dobrochesnist/>, де учасники освітнього процесу можуть ознайомитися з практиками українських освітян, порадами експертів, нормативно-правовим забезпеченням аспектів якості освіти, прийняти участь в обговоренні тем, що турбують

академічну спільноту. Так, доценти Замай Ж.В., Буяльська Н.П. пройшли курс «Академічна доброчесність в університеті» (ВУМ online).

Під час зустрічей зі студентами куратори та НПП наголошують на недопустимості всіх форм списування, на правилах написання курсових та кваліфікаційних робіт, статей та тез доповідей, розказуючи, зокрема, про існуючі види цитувань.

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

У разі порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнуті до такої академічної відповідальності у вигляді повторного проходження оцінювання відповідного освітнього компонента, позбавлення академічної стипендії, відрахування з університету, позбавлення наданих Університетом пільг з оплати навчання. Детальніше описано в Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>.

6. Людські ресурси

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

В університеті діє прозора процедура конкурсного відбору, яка регламентується «Порядком проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/poryadok-provedennya-konkursnogo-vidboru-pry-zamishhenni-vakantnyh-posad-naukovo-pedagogichnyh-pracivnykiv.pdf>). Враховується високий рівень наукової та професійної активності НПП, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів з перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності; враховується вільне володіння державною мовою; висока цифрова грамотність; розуміння місії Університету і готовність брати участь у її здійсненні; наявність повного пакету навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін в системі Moodle; наявність наукових праць, опублікованих у фахових виданнях України та/або в періодичних виданнях, включених до наукометричних баз Scopus або Web of Science; індекс Гірша на рівні не менше одиниці за даними Google Scholar. Також враховується місце в рейтинговому списку НПП за останні 3 роки (<https://stu.cn.ua/yakist-osvity/rezultaty-oczinyuvannya-naukovo-pedagogichnyh-pracivnykiv/>); якість проведення позапланового відкритого навчального заняття (визначається комісією, згідно наказу № 9 від 27.01.2020 р., за 5-бальною шкалою) та обов'язково враховується оцінка якості роботи НПП студентами (визначається студ. радою за 5-бальною шкалою). Контракт може укладатися на строк від 1 до 5 років.

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

Роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу за ОП. Так, головою державної екзаменаційної комісії у 2017 – 2018р. була Ставілова Л.Ф., інженер з стандартизації та якості ТОВ «Торговий дім «Рига хліб» (наказ № 148 від 02.11.2017, № 137 від 12.11.2018), у 2019 р. – Тимкова І.О., керівник групи контролю якості Чернігівського відділення «АБІНБЕВ ЕФЕС Україна» (наказ № 147 від 13.11.2019).

Роботодавці залучаються також до рецензування випускних кваліфікаційних робіт. Наприклад, в 2017–2018 н. р. рецензентами ВКР виступили висококваліфіковані фахівці-практики Максименко Т.М., завідувач відділом випічки ТОВ «Сільпо – Фуд»; Неруш Л.В., зав. виробництвом ПП «Приватна пекарня»; Повжик Т. М., начальник виробництва «ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2»; Тополь Л. П. начальник зміни кондитерського цеху «ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2, (2018 р. наказ №716-с від 16.10.2018).

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

До аудиторних занять за ОП залучаються професіонали-практики. Так, ВК8 «Виробництво екологічно чистої та органічної продукції» викладають Ячна О.О.- начальник відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства Чернігівської обласної державної адміністрації та Сероштан І.О.- заступник директора, завідувач відділом імунологічних досліджень Головного управління Держпродспоживслужби в Чернігівській області, яка також викладає практичні і лабораторні заняття ВК10 «Біотехнологічні процеси у харчових технологіях».

Окрім цього, для здобувачів ВО в Університеті передбачена можливість проведення гостьових лекцій («Положення про організацію та проведення гостьових лекцій у Національному університеті «Чернігівська політехніка» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-gostl.pdf>)). Так, для груп МХТп-201 та ХТ-201 інженером-технологом, керівником групи НАССР Рущак А.А. було проведено гостьову лекцію з курсу «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» на тему «Організація НАССР на виробничому підприємстві харчової галузі на прикладі ТОВ "Продснаб Преміум м. Харків"».

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

В Університеті створене сприятливе середовище для підвищення рівня професійних компетентностей та

особистісного зростання викладачів. Викладачі постійно підвищують кваліфікацію, що регламентується «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-pidv-kval.pdf>. В 2020р. четверо викладачів кафедри підвищили кваліфікацію за програмами «Інноваційні технології навчання: методи та практика», «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», у 2021 році троє НПП підвищили кваліфікацію за програмою «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи».

Міжнародний відділ постійно інформує науково-педагогічних працівників щодо пропозицій для участі в міжнародних програмах обмінів, стажувань, конкурсах, проектах; проводить семінари щодо вдосконалення навичок написання проектних пропозицій, заповнення грантових заявок тощо. В університеті діє «Програма підвищення рівня володіння англійською мовою науково-педагогічними працівниками Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-enriven.pdf>).

Розвитку професійної майстерності сприяє також оновлення матеріальної бази, що дозволяє проводити дослідження на сучасному обладнанні (створення в 2021 р. нової експериментальної лабораторії харчових технологій 1-433).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

З метою стимулювання праці НПП, посилення їх зацікавленості в досягненні кращих результатів Колективним договором <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/koldog20.pdf> передбачено встановлення надбавок в розмірі до 50% посадового окладу. За використання в роботі іноземної мови до 10 (одна мова) і до 25% (дві і більше). НПП за сумлінну працю надається щорічна грошова винагорода в розмірі до одного посадового окладу. З метою стимулювання НПП до оприлюднення результатів наукових розробок у виданнях, що індексуються в базах даних Scopus, Web of Science, до патентування винаходів тощо впроваджено Положення про преміювання співробітників за результатами наукових досліджень <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/pro-premiyuvannya-za-naukovi-doslidzhennya.pdf>. Задля стимулювання підвищення якості проведення навчальних занять введено в дію Положення про оцінювання якості проведення навчальних занять <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/polozhennya-pro-ocinyuvannya-yakosti-navchalnyh-zanyat.pdf>.

За результатами оцінювання НПП, що визначається Положенням про щорічне оцінювання НПП і кафедр» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/isp-mag16-1.pdf>), працівникам, які посіли перші місця рейтингу може виплачуватись одноразова премія у розмірі до 1-го посадового окладу. У 2020 р. викладач ОП Челябієва В.М. одержала премію за керівництво ЗВО, що зайняв I місце в Міжн. конкурсі студ. Наук. робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харч. наука і технології».

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?

Освітня діяльність з підготовки ЗВО забезпечується матеріально-технічною базою Університету, яка відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Підготовка за ОП здійснюється в спеціалізованих аудиторіях і лабораторіях навчальних корпусів №1 та №3. Лекційні аудиторії обладнані мультимедійними проекторами. Лабораторні роботи з загальних та фахових дисциплін проводяться в спеціалізованих лабораторіях, що забезпечені обладнанням та хімічним посудом, реактивами та іншими витратними матеріалами, необхідними для виконання лабораторних робіт. Усі лабораторії мають примусову вентиляцію, централізоване водопостачання і водовідведення. Для проведення дослідницької роботи є лабораторії, обладнані сучасними лабораторними меблями та приладами. Наявні складські приміщення.

Матеріально-технічна база університету постійно оновлюється. Приміщення кафедри планово ремонтуються. Університет забезпечує студентів та НПП вільним доступом до Інтернету, до фондів та електронних каталогів наукової бібліотеки Університету (<http://library2.stu.cn.ua/>). Кафедра має свій веб-сайт (<https://ht.stu.cn.ua/>), де висвітлюються заходи, що проводяться, а також вся інформація стосовно учбового процесу (ОПП, НП, силабуси, бази практик тощо). Все необхідне для реалізації ОП навчально-методичне забезпечення розміщено у системі дистанційного навчання Moodle НУ «Чернігівська політехніка» (<https://eln.stu.cn.ua/>).

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

Освітнє середовище створене в Університеті таким чином, що дозволяє повністю задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОП. Виявленням цих потреб в НУ «Чернігівська політехніка» займається Студентська рада та куратори груп. В Університеті наявні навчально-лабораторні корпуси, культурно-освітній центр, майстерні, гуртожитки, гаражі, їдальні, спортивні площадки (спортивно- та фізкультурно-оздоровчий комплекс з ігровим залом), спортивно-оздоровча база, що відображають збалансованість матеріальних умов і сприйняття здобувачів вищої освіти як рівноправних партнерів. За результатами анкетування студентів групи МХТп-201 98,9% здобувачів ВО на питання стосовно задоволеності рівнем їх соціальної підтримки в університеті відповіли, що повністю задоволені та 11,1% -рівень підтримки не зовсім задовольняє.

Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я

здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів ВО забезпечується шляхом дотримання норм техніки безпеки, постійним інструктуванням НПП та ЗВО з питань охорони праці, проведенням заходів, які стосуються здорового способу життя тощо. Зі здобувачами ВО проводяться вступні та періодичні інструктажі, передбачені нормативно-правовими актами з охорони праці. Перед початком канікул, виїздів на конференції та олімпіади тощо проводяться інструктажі з безпеки життєдіяльності.

Усі приміщення та будівлі знаходяться у задовільному санітарно-технічному стані, стан інженерно-технічних комунікацій і систем забезпечення будівель відповідає нормам, про що свідчать Акт санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкта від 26.11.2020, експертний висновок № 102/1 від 23.04.2020 щодо протипожежного стану об'єкта, Акт перевірки суб'єкта господарювання №405 від 06.07.2020 тощо.

З метою забезпечення безпеки освітнього процесу навчальні корпуси Університету знаходяться під охороною і спостереженням (веб-камери). Вхід в приміщення корпусів здійснюється за перепусткою, на період карантину проводиться також температурний скринінг.

В Університеті створена та діє Психологічна служба (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-psihslužba.pdf>), метою якої є захист психологічного здоров'я і соціального благополуччя здобувачів вищої освіти, запобігання булінгу.

За час реалізації ОП звернень щодо проблем психічного здоров'я не було.

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?

Організаційна підтримка здобувачів вищої освіти здійснюється кураторами, деканатом, адміністративною частиною університету (відділом кадрів, бухгалтерією, військово-обліковим відділом, тощо). Для вирішення організаційних питань, що періодично виникають в ході освітнього процесу, за кожною групою закріплено куратора для надання відповідних консультацій і роз'яснень. Куратори також моніторять ситуацію в групі щодо успішності та психологічного клімату, за потреби, періодично відвідують студентів, що проживають в гуртожитку, дають життєві поради студентам.

Розроблений та розміщений на сайті університету портал «Нормативна база» дає змогу здобувачам вищої освіти у зручний спосіб ознайомитись з усіма положеннями, прийнятими в НУ «Чернігівська політехніка». Для створення сприятливих освітніх умов для успішної адаптації студентів-першокурсників, самореалізації, а також ознайомлення студентів-першокурсників з особливостями організації освітнього процесу в Університеті та основними нормативними документами, що регламентують діяльність Університету, щорічно для здобувачів ВО, які зараховані на перший курс денної форми навчання за освітнім ступенем бакалавра, перед початком навчальних занять згідно з індивідуальними навчальними планами організовується «Школа першокурсника» (<https://bit.ly/3gSowyk>). Також з метою адаптації студентів першого курсу до умов навчання в Університеті за кожною групою першого курсу закріплюється тьютора – представник відповідної спеціальності старшого курсу, який є активним учасником громадського життя Університету.

Для отримання консультацій з питань практики та працевлаштування здобувачі вищої освіти можуть звернутись до відділу з питань працевлаштування, практики та зв'язків з громадськістю НУ «Чернігівська політехніка» (<https://robota-chntu.stu.cn.ua/>). Психологічну підтримку здобувачів здійснює Психологічна служба університету <https://stu.cn.ua/universitytet/struktura-universitytetu/psychologichna-sluzhba-universitytetu/>, функціонування якої регламентується Положенням про психологічну службу Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-psihslužba.pdf>.

Рівень задоволеності ЗВО механізмами освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки визначається за допомогою тестування. Результати регулярно доповідаються та обговорюються на засіданнях вченої ради Університету та на засіданнях кафедри. За результатами кафедрального анкетування на платформі Moodle (січень 2021 р) з числа студентів, що прийняли участь в опитуванні (60%) 15 % студентів відповіли, що цілком задоволені, 45% -не зовсім задовольняє і 40 %-хотілося б отримувати більше інформації про свої права. Анкетування проводилось під час дистанційного навчання, тому і рівень задоволення був низький. В попередні періоди переважна більшість ЗВО Університету повністю задоволена організацією освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної їх підтримки.

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)

Особливості зарахування на навчання осіб з інвалідністю передбачені у Правилах прийому <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/pravyula-pryjomu-nuchp-2021.pdf>.

Перелік можливостей доступу до здобуття вищої освіти осіб з особливими потребами включає, зокрема, можливість заочної форми навчання, академічної відпустки, вільного відвідування занять. Для осіб з особливими освітніми потребами впродовж їх навчання в університеті передбачено супровід відповідно до Порядку супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-invalid.pdf>. Для координації роботи в напрямку освіти осіб з особливими потребами створено Центр інклюзивної освіти, що діє відповідно до Положення про центр інклюзивної освіти в Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-inkluzo.pdf>.

Вільне відвідування занять передбачене для здобувачів денної форми, які поєднують навчання з роботою за фахом, для тих, що мають дітей віком до 3-х років, для вагітних. Для врегулювання вільного відвідування занять в університеті розроблено та затверджено Порядок надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої

освіти НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-vilne-vid.pdf>.
На ОП особи з особливими освітніми потребами не навчались.

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?

Документи, які регулюють політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) розміщено на сайті Університету. Зокрема, «Положення щодо протидії булінгу (цькуванню) у НУ «Чернігівська політехніка»» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-antibul.pdf>, Положення про порядок роботи зі зверненням громадян (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-zvernennya.pdf>), «Антикорупційна програма Національного університету «Чернігівська політехніка»» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/antikor-programa2.pdf>). За час реалізації ОП випадків виникнення конфліктних ситуацій не було.

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

Порядок розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-rozr-op2.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 Порядку розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм, «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-vnutrsist.pdf>, "Положенням про сектор систем менеджменту якості вищої освіти» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-sektmen.pdf> та «Положення про внутрішню акредитацію освітніх програм» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-akred.pdf>. Моніторинг та періодичний перегляд освітньої програми здійснюється гарантом освітньої програми та керівництвом Університету. Попередня ОП затверджена вченою радою Університету (протокол № 1 від 31 серпня 2017 р).

Останні зміни в ОП було внесено в зв'язку з затвердженням і введенням в дію Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології (наказ Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295). Остання редакція ОП затверджена Вченою радою Університету 22.02.2021 р. Було перенесено з вибіркових до обов'язкових компонент ОК5 "Інноваційний інжиніринг харчових підприємств" (4 кредити) за рахунок часткового зменшення кредитів на ОК4 "Інноваційні технології харчових виробництв" (3 на 7 кредити) і заміни курсового проекту на курсову роботу, оскільки інженерна складова підготовки буде вдосконалюватись шляхом виконання РГР в ОК5; ОК 8 "Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях"; ОК 9 "Промислова екологія (Industrial ecology of food technologies)" та ОК 7 "Експертиза харчових продуктів" для забезпечення 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, ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних, ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки; ПРН 12. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки та вимог охорони праці, передбачених Стандартом вищої освіти. Виробнича і Дослідницька практики об'єднано в одну Переддипломну практику за рекомендацією стейкхолдерів. Додано нові вибіркові дисципліни, що відображають сучасні тенденції розвитку галузі та регіону, а саме: ВК2 Сучасні способи зберігання харчових продуктів та сировини; ВК3 Основи ресторанного господарства; ВК 5 Управління проектами; ВК 8 Виробництво екологічно чистої та органічної продукції; ВК 9 Стратегія розвитку підприємств харчової галузі; ВК11 Біоактивні харчові компоненти і здоров'я

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

Здобувачі вищої освіти можуть висловити свою думку стосовно ОП через Систему опитування здобувачів ВО щодо якості НПП та ОП на сайті університету за посиланням <https://poll.stu.cn.ua/auth.php>. Результати моніторингу якості вищої освіти в Університеті оприлюднено за посиланням: <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/monitoryng-yakosti/>. Проводяться опитування здобувачів ВО щодо необхідності і важливості для ОП окремих освітніх компонент, якості їх викладання на платформі Moodle.

Враженнями від ОП цікавляться куратори груп під час проведення кураторських годин (off та on line), вони аналізуються, їх доповідають на найближчих засіданнях кафедри чи обговорюють з гарантом ОП.

Останнє анкетування магістрів 1 курсу (гр. МХТп-201) щодо їх враження від ОП та пропозицій щодо її

вдосконалення було проведено в січні 2021 року і обговорено на засіданні кафедри (протокол №8 від 28.01.2021 р.). За результатами анкетування 33.3% студентів групи висловили побажання вивчати ресторани технології, що було враховано.

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

Участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості студ. самоврядуванням реалізується згідно з Положенням про студентське самоврядування <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-stud-samovr.pdf>. Органи студ. самоврядування беруть участь в управлінні Університетом відповідно до Закону України «Про вищу освіту» та Статуту. До складу ради із забезпечення якості вищої освіти входять по одному ЗВО від кожного ННІ (факультету). Вони приймають участь в розробці стратегії Університету в сфері якості вищої освіти, долучаються до роботи з невідстаючими студентами.

За клопотанням Студентської ради внесені зміни до п.2.5 Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinuвання-znan-zdobuvachiv-vyshhoji-osvity-1.pdf>) згідно із рішенням Вченої ради від 28.12.2020, протокол №10, та наказом ректора № 120 від 28.12.2020.

Представники студентської громади залучаються до перегляду ОП. В цьому контексті їх найбільше цікавить відповідність освітніх компонент запитам роботодавців і можливості подальшого працевлаштування випускників. Також існує зв'язок зі ЗВО щодо їх оцінки педагогічної майстерності та наукової кваліфікації викладачів, що сприяє забезпеченню якості навчання, оскільки студентська рада щорічно організовує анкетування для оцінки студентами тих НПП, у кого закінчується контракт з Університетом.

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

В Університеті функціонує Відділ з питань працевлаштування, практики та зв'язків з громадськістю <https://robotachntu.stu.cn.ua/>. Через цей відділ роботодавці запрошують здобувачів та випускників на вакантні посади для набуття досвіду роботи на підприємствах. Також прикладом залучення роботодавців до процедур забезпечення якості є участь роботодавців у роботі Екзаменаційних комісій, що регламентується відповідним Положенням <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-ek-1.pdf>. Відгуки роботодавців приймаються до уваги при перегляді ОП.

Під час кожної зміни ОП проект розсилається роботодавцям з проханням висловити свою думку і внести пропозиції. Крім того, під час останнього перегляду ОП стейкхолдерів було залучено до формування ПРН і при обговоренні програмних результатів навчання, визначених Стандартом, роботодавці висловили свої бачення, які відображено в розділі 1 даного самоаналізу.

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

У структурі НУ «Чернігівська політехніка» є Відділ з питань працевлаштування, практики та зав'язків з громадськістю, у функції якого входить постійна робота, спрямована на працевлаштування студентів та випускників Університету, збір інформації щодо кар'єрного шляху випускників і відгуків із баз практики на практикантів з подальшим їх аналізом задля покращення освітнього процесу. Куратори академічних груп, керівники магістерських робіт підтримують зв'язки з випускниками, слідкують за їх кар'єрним шляхом, пропонують своїх випускників для роботи на харчових виробництвах у разі наявності пропозицій від роботодавців. Наприклад, 27.08.2021 р. під час засідання кафедри, на якому були присутні стейкхолдери, директор департаменту з якості ВАТ ВО «Конті» Біланчук Олена Миколаївна розповіла про проблему з кадрами на їх виробництві, тому проф. Цибуля С.Д. (керівник кваліфікаційної роботи Михайлової М, 2020 рік випуску, яка зараз працює техніком-лаборантом виробничої лабораторії ТОВ «Добродія Фудз») та доц. Замай Ж.В. (керівник кваліфікаційної роботи Кулінич О. 2020 рік випуску, яка зараз працює техніком-лаборантом зернової лабораторії ТОВ «Добродія Фудз») запропонували їм влаштуватися на роботу в ВАТ ВО «Конті» і надали їх данні Біланчук О.М.

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?

Освітня діяльність за ОП «Харчові технології» розпочата у 2016 році. За період реалізації ОП відділом методичної роботи, акредитації та ліцензування Університету проводилась перевірка якості освітнього процесу: аналізувався стан навчально-методичних комплексів кафедри, якість заповнення системи Moodle та відповідність наповнення курсів внутрішнім вимогам університету, зокрема, наявності робочих програм, критеріїв оцінювання, рекомендацій до самостійної роботи студентів тощо. Були надані рекомендації задля покращення освітнього процесу на ОП, зокрема: покращити матеріально-технічну базу; систематично оновлювати та доповнювати навчально-методичні матеріали, що розміщені в системі Moodle, заохочувати студентів до участі у науково-практичних конференціях з публікацією тез одноосібно здобувачем вищої освіти.

Відповідно до наданих рекомендацій матеріально-технічну базу кафедри було оновлено, зокрема придбані мікроскопи і термостат для лабораторії «Мікробіології та біотехнології», повністю оновлено лабораторію, у якій проводяться заняття з «Інноваційних технологій харчових виробництв» та «Експертизи харчових продуктів». НПП кафедри постійно оновлюють навчально-методичні комплекси, розміщені у системі Moodle. Зокрема, в січні 2021 року в Університеті розроблено новий зразок наповнення курсу на платформі Moodle і всі викладачі кафедри

переробили свої курси у відповідності з новими вимогами.

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

Відповідно наказу Міністерства освіти і науки України від 20 листопада 2017 р. № 241-л експертна комісія здійснювала акредитаційну експертизу підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» у Чернігівському національному технологічному університеті.

Усі зауваження попередньої експертизи були враховані. Протягом 2017-2022 років щорічно публікувались статті у фахових виданнях. Було взято за практику, щоб випускові кваліфікаційні роботи проходили апробацію через публікацію статей у фахових виданнях або, як мінімум, апробувалися на конференціях з публікацією тез доповідей. Робота здобувача вищої освіти гр. МХТп-181 Максименка А. пройшла апробацію через публікацію у наукометричному виданні, що входить до бази Scopus.

За останні 5 років опубліковано НПП разом із здобувачами другого (магістерського) рівня близько 35 статей у фахових виданнях України. За період 2017-2020 рік НПП кафедри разом із здобувачами вищої освіти отримали 8 патентів на корисні моделі.

Бібліотечний фонд регулярно поповнюється. Рекомендаційний список літератури, наявний в Науковій бібліотеці НУ «Чернігівська політехніка» <http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/23338>.

Сучасні компютерні технології широко застосовуються в навчальному процесі. Найпоширеніше- тестування в системі Moodle (поточне і підсумкове оцінювання) та дистанційні технології навчання. Лекційні аудиторії обладнано сучасним обладнанням, лекції викладається з використанням презентацій навчального матеріалу.

Пропозицією з акредитації інших ОП було покращення матеріальної бази кафедри, зокрема її спеціалізованих лабораторій, яке повністю враховане, про що докладно говориться у розділі 7 даного самоаналізу. Також наслідком врахування зауважень при акредитації інших ОП Університету було широке залучення стейкхолдерів до формування ОП, запрошення їх на засідання кафедри та робочої групи, залучення спеціалістів-практиків до викладання на ОП, заключення договорів про наукове консультування харчових виробництв викладачами кафедри. Так, викладачі Замай Ж.В., Цибуля С.Д., Буяльська Н.П. здійснюють наукове консультування Товариства з обмеженою відповідальністю «Нептун» з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOF та отримання оптимального мінерального складу води питної.

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

Відповідно до Положення про оцінювання якості проведення навчальних занять (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/polozhennya-pro-ociniuvannya-yakosti-navchalnyh-zanyat.pdf>) контролюється їх якість на ОП. Також цей контроль здійснюється через взаємовідвідування НПП кафедри. Контроль якості теоретичної підготовки ЗВО забезпечується через ректорський контроль відповідно до Положення про організацію та процедуру проведення ректорського контролю залишкових знань ЗВО» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-rektkontr.pdf>).

Завідувач кафедри та гарант ОП вдосконалюють ОП та НП; підбирають НПП у відповідності до Ліцензійних вимог; контролюють періодичне оновлення РП, силабусів, навчальної та навчально-методичної літератури; моніторять результати навчання ЗВО; забезпечують публічність інформації про ОП.

Навчальним відділом та відділом методичної роботи, акредитації та ліцензування Університету контролюються освітній процес за ОП, послідовність вивчення дисциплін, форми проведення навчальних занять та їх обсяг, графік освітнього процесу. Відділ працевлаштування та зв'язків з громадськістю контролює вчасність підвищення кваліфікації НПП.

Адміністрацією Університету забезпечуються необхідні ресурси для організації освітнього процесу; впроваджено систему запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях викладачів і ЗВО; здійснюється регулярний моніторинг здобутків НПП за допомогою щорічного оцінювання (<https://npp.stu.cn.ua/>).

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

Під час реалізації ОП гарант (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-garant.pdf>) взаємодіє з сектором систем менеджменту якості ВО та радою із забезпечення якості Університету за відповідною ОП. Рада із забезпечення якості вищої освіти (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-rada1.pdf>) є дорадчо-консультаційним органом, який в своїй діяльності співпрацює з усіма структурними підрозділами Університету. Сектор систем менеджменту якості функціонує відповідно до «Положення про сектор систем менеджменту якості вищої освіти» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-sektmen.pdf>). Роботу сектору координує проректор з науково-педагогічної роботи Університету. Як інструмент внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» проводиться внутрішня акредитація ОП, що регламентується відповідним Положенням <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-akred.pdf>.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу регулюються нормативними документами, оприлюдненими на сайті <https://stu.cn.ua/normatyvna-baza/normatyvne-zabezpechennya-osvitnogo-proczesu/>, зокрема, Положенням про організацію освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>; Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potoczne-ta-pidsumkove-oczinyuvannya-znan-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity-1.pdf>, Кодексом академічної доброчесності» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakcziya.pdf>; Положенням про студентське самоврядування», <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-stud-samovr.pdf>; Положенням про порядок організації та проведення дуального навчання» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-dual.pdf>; Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-proczesu.pdf>. Інформування студентів про нормативну базу відбувається на кураторських годинах та в деканаті. Знайомство першокурсників з особливостями організації освітнього процесу в Університеті та основними нормативними документами згідно з індивідуальними навчальними планами організовується в «Школі першокурсника» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-1kurs.pdf>.

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://op.stu.cn.ua/view/total_view.php

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

https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є:

- залучення до освітнього процесу професіоналів-практиків;
- включення поряд з традиційними магістерськими курсами спеціальності Харчові технології курсу ОК 9 Industrial ecology of food technologies;
- випускники ОП можуть працювати як на харчових підприємствах, так і в закладах ВО, наукових установах, займаючись розробкою складу харчових добавок, в тому числі на основі натуральної сировини, аналізувати їх якість з використанням сучасних хімічних, фізико-хімічних і мікробіологічних методів, займатись проектуванням виробничих потужностей тощо

Слабкими сторонами ОП є:

- відсутність освітніх компонент, що забезпечують вивчення крафтових та ресторанних технологій;
- недостатній рівень інтернаціоналізації ОП та академічної мобільності студентів і НПП.

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

Упродовж найближчого часу на ОП планується реалізація планів щодо впровадження академічної мобільності; використання міжнародних зв'язків із зарубіжними ЗВО; партнерські стосунки кафедри з компаніями-лідерами харчової галузі. Зокрема, необхідно активізувати співпрацю із закордонними колегами у питаннях підвищення кваліфікації викладачів через можливість участі у міжнародних грантових освітніх та наукових проектах. Зважаючи, що в Чернігові та області за підтримки облдержадміністрації та мерії активно розвивається туристичний бізнес, який представляє найважливішу складову сфери гостинності, актуальною постає проблема забезпеченості ресторанних закладів висококваліфікованими спеціалістами. 29 червня 2021 року відбулось підписання Меморандуму про співробітництво між НУ «Чернігівська політехніка» з Чернігівською обласною радою та Комунальним підприємством «Готельно-туристичний комплекс «Придеснянський» Чернігівської обласної ради». В рамках співпраці здобувачі ВО отримають нові бази практик і можливість подальшого працевлаштування. Враховуючи світові тенденції переходу від багатотоннажних харчових виробництв до мінівиробництв, на яких можуть реалізовуватись крафтові технології, планується ввести вивчення даних технологій до ОП. З метою залучення співробітників та студентів кафедри до наукової роботи, задля розширення бази наукових досліджень за участю магістрів планується заключення договору про співробітництво з Ічнянським молоко-консервним комбінатом .

Планується вдосконалення форми виконання кваліфікаційних робіт шляхом запровадження міжкафедральних комплексних робіт, зокрема з кафедрою публічного управління та менеджменту організації.

Планується готувати молодих науковців для працевлаштування в НУ «Чернігівська політехніка» шляхом залучення здібних студентів до участі в олімпіадах, конкурсах, грантових дослідженнях, наукових проектах і програмах;

Планується організація і проведення конференцій та круглих столів за участі НПП, здобувачів ОП та стейкхолдерів.

Розробка способів забезпечення доступності послуг кафедри для харчових підприємств області.

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: Новомлинець Олег Олександрович

Дата: 02.09.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>Силабус УЯБТ ОК 6.pdf</i>	AU8qCWggaU6evUlhSF3vYKdl5P7WQU6tGfAiEwbJNA=	Ауд. 3-202 Мультимедійне обладнання: Мультимедійний проектор – 1 од.; Екран – 1 од.; ноутбук – 1 од., роздатковий матеріал
Інноваційний інжиніринг харчових підприємств	навчальна дисципліна	<i>Силабус ІІХП ОК 5.pdf</i>	9joacIhG8VQprfmPTj6hXBV+Zsja6Em4syTT4cMDAY=	Ауд. 2-302 Мультимедійне обладнання: Мультимедійний проектор – 1 од.; Екран – 1 од.; Комп'ютер персональний Lenovo V15-III – 1 од
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>Силабус Англ ОК1.pdf</i>	scOsKFth7OdLkVx774+SpVrVHR0vZdLc1KMnQPKpLg=	Ауд. 1-202. Мультимедійне обладнання: Мультимедійний проектор – 1 од. (2010); Екран – 1 од. (2001); роздатковий матеріал
Інтелектуальна власність	навчальна дисципліна	<i>Силабус ІВ ОК2.pdf</i>	ej6cyrDFhTxwNwyv61LFK+qNnM4iprSVUO/8nNdA100=	Ауд.1-430 Мультимедійне обладнання: Мультимедійний проектор – 1 од. (2020); Екран – 1 од. (2020); ноутбук
Цивільний захист та охорона праці в галузі	навчальна дисципліна	<i>СИЛАБУС ЦЗ ОК3.pdf</i>	YTPmJDoVnsgzObJobQqtFBLzZ4gwP5x4ASzQ3FeJy8=	Ауд.1-423. Персональний комп'ютер, мультимедійне обладнання; комплект наочних стендів власної розробки – 8 плакатів; комплект дозиметрів ДП-22 – 1 од. (1999), ДП-5В – 1 од. (1970), ДП-24 – 2 од. (1980), «Стора» – 1 од. (1999), ДКС – 1 од. (2003), радіометр МКС-01Р – 1 од. (2003); комплект приладів ВІХР – 2од. (1980), ПХР-МВ-20д.(1980), газоаналізатор УГ-2-2 од. (1980); стенд власної розробки з джерелом електромагнітних полів, регулятором частоти поля, комплектом захисних екранів та датчиком індикації, комплект люксметрів Ю-116 – 1 од. (1980), Ю-117 – 4 од. (1980). Індивідуальні засоби захисту органів дихання – протигази фільтруючі – 20 комплектів, респіратори універсальні, захисні костюми, комплекти індивідуальних медичних аптечок (1980); стенд власної розробки з оцінки параметрів мікроклімату та дослідження стану вентиляції повітря – 2 од.: комплект термометрів, барометрів, анемометрів, гігрометрів та психрометрів; прилади ІКП-1 – 1 од. (1980); комплект універсальних лабораторних стендів з базовими блоками та блоками живлення, мегометр, комплект універсальних тестерів – 7 од. (1993); ШУМ-1 – 1 од. (1990), ВШВ-003 – 2 од. (1991); стенд пожежної автоматики – власної розробки 1од., вогнегасники різних типів – 6 од., макет пожежного гідранта – 1 од. .
Інноваційні технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Силабус ІТ ОК4.pdf</i>	E98RMuulD6EJzrYTUnJe+zEGNRhsVfeikxzmZIne+iU4=	Ауд. 1-435 та 1-433. Центрифуга УЛК-1. Рефрактометр ИРФ-454. Ваги ВЛР-200. Іономір ЕВ-74. Ваги лабораторні. Ареометри для молока АМ-1 1020-1040. Апарат титрувальний по Шиллнеу з пологою Шелбаха, клас А. Бутирометр для вершків (0-40%). Віскозиметр ВІДЖ-3 0,56. Фотоколориметр КФК. Ваги ВТУ-10. Витяжка Saturn. Гомогенізатор. Плита електрична Greta 1470-E106. Прилад Чижової Вимірювач, ЦДК Мікроскоп монокулярний XSP-128 М. Вимірювач пористості хліба ВІХ аналог приладу Журавлева. Бана водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб). Центрифуга СМ-6М з ротором 12x15мл пробірок (6М) вистійна шафа, п. хімічний посуд (ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, жиромери, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні реактиви
Експертиза харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>Силабус Експ. ОК 7..pdf</i>	r1VadM0GKFLiikNfKzwh2QjGMhaxP3Nz3rj9bLzdoU=	Ауд. 1-428, 1-429, 1-433: Сушильна шафа ШС-3 (1981); Мікроскоп монокулярний XSP-128 М – 1 од. (2015); Мікроскоп біокулярний-10д.(2016); Муфельна піч МП-2У – 1 од. (1972); Ваги ВЛР-200 – 1 од. (1982); Ваги лабораторні ТБЕ – 1 од. (2018); Ваги лабораторні ОНАУС Pioneer PX – 1 од. (2019); Центрифуга УЛК-1-1од. (1977); Фотоколориметр КФК-2 – 1од. (1982); Фотоколориметр КФК-3 – 1 од. (1999); Рефрактометр УРЛ-1 од. (1999); Електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од. (2014); Термостат сухоповітряний ТС-80 – 1 од. (2020); Електрична універсальна вібраційна машина – 1 од. (1985); Бана водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб) – 1 од. (2019); Хімічний посуд (титрувальні установки, ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, тиглі, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки), хімічні реактиви.
Industrial ecology of food technologies	навчальна дисципліна	<i>Силабус ІЕ_ОК9.pdf</i>	ZXIogwJZPkuvrXHDvV5ZQit7UEaWUC9XNCTw9ZBq1VU=	Ауд. 434 Мультимедійне обладнання: Комп'ютер персональний Lenovo V15-III – 1од. (2020); Проектор Optome X342e DLP – 1 од. (2020)
Переддипломна практика	практика	<i>Силабус Практ ОК10.pdf</i>	uoVoj39bP7zlbsKBmCukRm1Tj84pWu12u3jTXRgrSU=	
Виконання кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>Магістр роботи метод.pdf</i>	IUoGjYGRQZrBNDe9ttmovVsfQKqHhT8u7boMA6JY+g=	
Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях	навчальна дисципліна	<i>СилабусСІС ОК8.pdf</i>	42zhBXfBkTPCoijxEmJrsHMeV7cSfIkDWQjEJERxZbc=	Ауд.1-124 Комп'ютери: 12 шт. Intel Core i3-8100, RAM 8Gb HDD, 1Tb SSD 120Gb. Програмне забезпечення: Chrome Office 365, в тому числі Excel, MyOpenLab (open source), Blender 293.4 LTS (open source).

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
320894	Сизоненко Олена Володимирівна	Доцент, Суміщення	ННІ Економіки	Диплом бакалавра, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом спеціаліста, Чернігівський державний	16	Інтелектуальна власність	Начальник відділу НДЧ. З 21 лютого 2019 року керівник ТІСЦ (Центр підтримки інновацій та технологій) НУ «Чернігівська політехніка» Підвищення кваліфікації ВСП «Інститут інтелектуальної власності» Національного університету. Одеська юридична академія (Свідцтво про підвищення

				<p>технологічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 063314, виданий 10.11.2010, Аттестат доцента 12/Ц 035176, виданий 25.04.2013</p>			<p>кваліфікації №12 СПК 996497 від 27.03.2014 р) 28 вересня 2018 р. – 30 листопада 2018 р навчальних тренінгів з трансферу технологій та управління інноваційною діяльністю ДНУ Український інститут науково-технічної експертизи та інформації за підтримки Міністерства освіти і науки України та Національної академії наук України. (сертифікат № 0057/108 від 30.11.2018, м. Київ) Грудень 2017 р. - травень 2018 р. навчання в The Civic School for Sound EU Practice Level B Chapter 9 "Intellectual Property" of the EU-Ukraine Deep and Comprehensive Free Trade Area. Сертифікат, что Olena Syzonenko успешно окончила курс дистанционного обучения ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ с 8 мая по 31 июля 2020 года. Свідчення про підвищення кваліфікації 1 СПК 000031 НУ "Чернігівська політехніка" за програмою підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників "Інноваційні технології навчання: методи та практики" » (22.06.2020-26.06.2020, 3 кредити ЄКТС, 20 годин аудиторної роботи, 70 годин – самостійна робота) Свідчення про підвищення кваліфікації 1 СПК 000070 НУ "Чернігівська політехніка" за програмою науково-практичного стажування "Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» (09.11.2020-17.11.2020, 3 кредити ЄКТС, 20 годин аудиторної роботи, 70 годин – самостійна робота) Закордонні стажування: 1 вересня 2015 р. – 31 червня 2016 р. Program Rządu RP dla Młodych Naukowców Studium Europy Wschodniej Uniwersytetu Warszawskiego: Система інтелектуальної власності Польщі (Uniwersytet w Białymstoku) -Диплом 19 вересня 2018 р. - 31 січня 2019 р. Program Kirkland Research (Міністерство науки і освіти Польщі, Міністерство закордонних справ Польщі) вивчала досвід Польщі (на базі Яглонський університет, м. Краків, Польща) в частині «Komercejalizacja i ochrona własności intelektualnej dla rozwoju przemysłów kreatywnych : Polskie doświadczenia dla Ukrainy» та «Wpływ przemysłów kreatywnych na innowacyjny rozwój regionalny: możliwości i misja uniwersytetu»-Диплом Education and Training Programs World Intellectual Property Organization (Всесвітня організація інтелектуальної власності): CERTIFICATE This is to certify that Olena Syzonenko has successfully completed the distance learning ADVANCED COURSE ON PATENT INFORMATION SEARCH from April 9 to August 2, 2020, CERTIFICATE This is to certify that Olena Syzonenko has successfully completed the distance learning ADVANCED COURSE ON PATENTS from April 9 to August 2, 2020, CERTIFICATE This is to certify that Olena Syzonenko has successfully completed the distance learning GENERAL COURSE ON INTELLECTUAL PROPERTY from February 10 to April 6, 2020, Просунутий курс дистанційного навчання Основи інтелектуальної власності с 8 травня по 31 липня 2020 года. Курс дистанційного навчання з управління інтелектуальною власністю (Education and Training Programs World Intellectual Property Organization) з 21 вересня – 17 грудня 2020 року Інше Член галузевої конкурсною комісії для проведення II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності "Інтелектуальної власності" у 2020/2021 навчальному році (Наказ НУ "Чернігівська політехніка" № 20 від 01.02.2021) ЧЛЕН ГО «Національна асоціація патентних повірених України» з 27 січня 2021 року Інтелектуальна власність. Методичні вказівки до самостійної роботи для магістрів за освітньо-професійною програмою спеціальності 071 "Облік і оподаткування" денної форми навчання / Укладач: О.В. Сизоненко. – Чернівці: ЧНТУ, 2019 – 44 с.</p>
320874	Гагіна Наталя Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Бізнесу, природокористування і туризму	Диплом кандидата наук ДК 000291, виданий 22.12.2011, Аттестат доцента 12/Ц 038072, виданий 14.02.2014	23	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Підвищення кваліфікації: Чернігівський інститут ім. Героїв Крут Приватно-го акціонерного товариств-ва «ВНЗ»МАУП», кафедра гуманітарної та фундаментальної підготовки, 11.04.2016-31. 05.2016 Виконуються пункти: П1, П 3, П4, П8, П12

П.1
1. Борисенко В. В., Гагіна Н. В. Компетентнісне навчання в контексті мовної підготовки студентів вищої школи. Вісник Університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія». 2017. № 1 (13). С. 149–154.
2. Гагіна Н. В., Борисенко В. В. Концептуальні засади змішаного навчання в мовній освіті вищої школи. Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології. Суми, 2017. № 1 (75). С. 174–184.
3. Гагіна Н. В., Лось О. В. Роль сучасних інформаційно-комунікаційних технологій у навчанні дорослих іноземної мови. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Філологія». Острог, 2018. Вип. 1(69). Ч. 1. С. 96–99.
4. Гагіна Н. В., Лось О. В. Розвиток гнучких умінь у контексті професійно зорієнтованого навчання іноземної мови. Збірник наукових праць «Педагогічні науки». Херсон, 2019. Випуск LXXXVI. С. 241–246.
5. Лось О. В., Гагіна Н. В., Литвин С. В. Навчання іноземної мови професійного спрямування в площині сучасної концепції підготовки фахівців. Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка. Педагогічні науки. Чернігів, 2019. Вип. 5 (161). С. 115–120.
6. Гагіна Н. В., Лось О. В. Навчання іноземної мови в контексті реалізації концепції неперервної освіти в Україні. Збірник наукових праць «Педагогічні науки». Херсон, 2020. Вип. 93. С. 70–75.

П.3
1. Gagina N., Los O., Mestharm O. Methods of soft skills development in higher educational institutions in Ukraine. Problem space of modern society: philosophical-communicative and pedagogical interpretations: collective monograph. Part II. Warsaw, 2019. P. 68–82.

П.4
1. English for Forestry: метод. вказівки з англійської мови професійного спрямування для самост. роботи студентів спеціальності 205 «Лісове господарство» / укл.: Н. В. Гагіна, О. В. Лось. – Чернігів: ЧНТУ, 2017. – 83 с.
2. ENGLISH FOR LAWYERS. Методичні вказівки з англійської мови за професійним спрямуванням для самостійної роботи студентів спеціальності 081 «Право» / укл.: С. В. Литвин, Н. В. Гагіна, О. В. Лось. – Чернігів : ЧНТУ, 2018. – 50 с.
3. ENGLISH FOR MANAGERS. Методичні вказівки з англійської мови за професійним спрямуванням для самостійної роботи студентів ОКР «Магістр» спеціальності 073 «Менеджмент» / Укл.: Н. В. Гагіна, О. В. Лось, С. В. Литвин – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – 80 с.
4. FORESTRY. Методичні вказівки з англійської мови для самостійної роботи студентів ОКР «Магістр» спеціальності 205 «Лісове господарство» / Укл.: О. В. Лось, Н. В. Гагіна. Чернігів : ЧНТУ, 2020. – 55 с.

П.8
Виконання функцій відповідального виконавця наукових тем : 1) «Педагогічні, методичні та лінгвістичні аспекти викладання іноземних мов у нелінгвістичних вищих навчальних закладах», №0116U003919, 03.16 – 03.18;
2) «Сучасні тенденції професійно зорієнтованого навчання іноземних мов у нелінгвістичних закладах вищої освіти», №0118U007002, 09.18 – 03.22.

П.12
1. Гагіна Н.В., Лось О. В. Ефективність застосування електронного навчання в іншомовній освіті / Н. В. Гагіна, О. В. Лось // Мова. Культура. Комунікація: інноваційні підходи до вивчення мов та літератур: Матеріали 7-ї Міжнародної науково-практичної конференції, (Чернігів, 22–23 квітня 2016 р.). – Чернігів : Чернігівський національний педагогічний університет імені Т. Г. Шевченка, 2016. – С. 94-97.
2. Гагіна Н. В., Лось О. В. ЕЛЕКТРОННЕ НАВЧАННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ У СИСТЕМІ ОСВІТИ ДОРΟΣЛИХ/Н. В. Гагіна, О. В. Лось // Матеріали ІІІ Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (30 листопада 2017 р.) «Психолого-педагогічні аспекти навчання дорослих в системі неперервної освіти», Біла Церква : БІНПО ДВНЗ УМО, 2017. – С. 323-326
3. Лось О.В., Гагіна Н.В. Вплив активних методів навчання іноземної мови на формування гнучких умінь майбутніх фахівців. Педагогіка і психологія: актуальні проблеми досліджень на сучасному етапі: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м.

							Київ, 5-6 квітня 2019 року), Київ, 2019. С. 69-72.; 4. Гагіна Н. В., Лось О. В. Упровадження концепції навчання впродовж життя на сучасному етапі розвитку освіти в Україні. Сучасні досягнення вітчизняних вчених у галузі педагогічних та психологічних наук : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., (м. Київ, 6-7 берез. 2020 р.). Київ, 2020. С. 51-54.; 5. Лось О. В., Гагіна Н. В. Дидактична концепція автономії в навчанні іноземної мови. Актуальні питання застосування на практиці досягнень сучасної педагогіки і психології : збірник тез міжнар. наук.-практ. конф., (м. Харків, 7-8 травня 2021 р.). Харків, 2021. С. 27-30
328042	Буяльська Наталя Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом магістра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.18010017 економіка довкілля і природних ресурсів, Диплом кандидата наук ДК 029769, виданий 08.06.2005, Аттестат доцента 12/ДЦ 026187, виданий 20.01.2011	17	Industrial ecology of food technologies	Чернігів. державний педагогічний інститут ім. Т.Г. Шевченка, 2001 р., Спеціальність - «Хімія, біологія та екологія» кваліфікація - учитель хімії, біології та екології, Чернігівський національний технологічний університет, 2017 р., спеціальність «Економіка довкілля і природних ресурсів», кваліфікація – магістр з економіки довкілля та природних ресурсів Відповідає П1, П3, П4, П8, П9, П12, П13, П15. Підвищення кваліфікації - Диплом магістра М17 № 008817, спеціальність «Економіка довкілля і природних ресурсів», 2017 р. П1: Scopus: 1. Improving water purification efficiency as a way to environmental safety and resource saving. Starchak V. G., Tsybulia S. D., Ivanenko K. N., Buialska N. P., Kostenko I. A. // Water and Ecology: problems and solutions, 2018. № 3 (75) - pp. 48-53. 2. Effect of radioactive contamination of the medium on the durability of steel 20 / S.D. Tsybulia, V.G. Starchak, K.N. Ivanenko, N.P. Buyalskaya, I.A. Kostenko // Radiochemistry, September 2017, Volume 59, Issue 5, pp 534-539. 3. Захисна синергетична композиція комплексної дії на основі вторинної сировини / Цибуля С. Д., Старчак В. Г., Іваненко К. М., Буяльська Н. П., Костенко І. А., Мацчальський Г. М. // Вопросы химии и химической технологии. № 2. - Дніпро, 2019. - С. 127-134. Фахові: 4. Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н. Дослідження можливості доочищення стічних вод молокопереробних заводів за допомогою біопрепаратів// Технічні науки та технології. 2020. № 3 (21). - С. 286-292. 5. Буяльська, Н. П. Дослідження вмісту важких металів у молочі як елемент реалізації системи НАССР / Н. П. Буяльська, Н. М. Денисова, О. Ю. Купчик, Т. І. Прус // Технічні науки та технології. - 2017. - № 2 (8). - С. 179-187. 6. Буяльська Н., Ткаченко Ю., Денисова Н. Використання продуктів переробки цукорію коренеплідного у технології виробництва борошняних кондитерських виробів // Технічні науки та технології : науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т. - Чернігів : Чернігів. нац. технол. ун-т, 2018. - № 2 (12). - С. 196 - 203. 7. Буяльська Н., Вослило В., Денисова Н. Використання йодовмісних добавок у виробництві хлібобулочних виробів оздоровчого призначення// Технічні науки та технології. - 2019. - № 2 (16). - С. 137-144. 8. Денисова Н.М., Гаркава А. В., Буяльська Н.П. Використання збродженого яблучного соку в технології виробництва життєво-пшеничного хліба// Технічні науки та технології. - 2019. - № 2 (16). - С. 129-136. 9. Буяльська Н., Литвиненко О., Денисова Н. Використання продуктів переробки амаранту у виробництві хлібобулочних виробів // Технічні науки та технології. - 2019. - № 3 (17). - С. 226-235. 10. Денисова Н., Зінюк М., Буяльська Н. Використання добавок безглютенового борошна в технології виробництва хлібобулочних виробів// Технічні науки та технології. - 2019. - № 3 (17). - С. 234-240. 11. Буяльська, Н. П. Використання сорбентів для зниження концентрації важких металів у молочної сировині / Н. П. Буяльська, О. Ю. Купчик, Н. М. Денисова // Технічні науки та технології. - 2019. - № 1 (15). - С. 181-188. 12. Старчак В.Г. Удосконалення методів екологічного моніторингу та забезпечення техногенно-екологічної безпеки металоконструкцій//Цибуля С.Д., Старчак В.Г., Нешта А.В., Буяльська

Н.П., Костенко І.А., Іваненко К.М.//Науково-технічний журнал «Техногенно-екологічна безпека». – 2018. - № 3. – С. 39-43.

13. Денисова, Н. М. Дослідження використання цукрозамінників у технології виробництва плодово-ягідного морозива / Н. М. Денисова, В. Д. Карцан, Н. П. Буяльська // Технічні науки та технології. - 2020. - № 2 (20). - С. 263-268.

П.3:

1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошневих кондитерських виробів: / Н.П. Буяльська, О.Л. Гуменюк, Н.М. Денисова, В.М. Челябієва. Чернігів: ЧНТУ. - 2020. – 122 с.

2. Буяльська Н.П., Хоменко І.О. Еколого-економічна ефективність використання елегазу// Економіко-екологічні аспекти сталого розвитку [Текст]: [колект.] монографія / [В. М. Базилевич та ін.]; за заг. ред. д-ра екон. наук Ж. В. Дерій; Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів: ЧНТУ, 2017 – С. 19-31.

П4:

1. Industrial Ecology of food technologies. Guidelines for home practice for students of the specialty 181 - Food Technologies/ Buialaska N.P., Denisova N.M. – Chernihiv: CNTU, 2019. – 48 p.

2. Industrial Ecology. Course of lectures for students of the specialty 181 - Food Technologies // N.P.Buialaska, N.M. Denisova. – Chernihiv: CNTU, 2018. – 82 p.

3. Замай Ж.В., Буяльська Н.П. Інноваційні технології харчових виробництв. Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології». – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 44 с.

4. Екологія. Методичні вказівки до лабораторних робіт для ЗВО спеціальностей 172 - Телекомунікації та радіотехніка, 171 - Електроніка / Укл.: Буяльська Н.П., Цибуля С.Д., Денисова Н.М. – Чернігів: НУЧП, 2021. – 85 с.

5. Охорона навколишнього середовища. Методичні вказівки до лабораторних робіт для ЗВО спеціальності 181 - Харчові технології / Укл.: Буяльська Н.П., Цибуля С.Д., Денисова Н.М. – Чернігів: НУЧП, 2021. – 96 с.

6. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 181-харчові технології / Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. - Чернігів: ЧНТУ, 2018. – 106 с.

П8. Член редакційної колегії наукового видання, включене до переліку наукових фахових видань України - Технічні науки та технології: науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів

П9:

Член Експертної ради МОН, секція: Нові технології екологічно чистого виробництва та будівництва, охорони навколишнього природного середовища, видобутку та переробки корисних копалин; хімічні процеси та речовини в екології; раціональне природокористування (2018 – 2021).

П12:

1. Замай Ж.В., Буяльська Н.П. Використання біопрепаратів в технології очистки стічних вод молокозаводів//Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 29–30 квітня 2020 р.): у 2-х т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.]; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів: ЧНТУ, 2020. – Т. 1. – С. 235.

2. Уніфікована оцінка підвищення рівня охорони навколишнього середовища/ В.Г. Старчак, С.Д. Цибуля, Н.П. Буяльська, І.А. Костенко, К.М. Іваненко// UKREINE-EU. MODERN TECHNOLOGY, BUSINESS AND LAW, Kosice, Slovakia, 2016. Chernihiv: ChNUT, 2016. - P. 107-110.

3. Земоглядчук, А.В. Использование результатов экологических исследований при подготовке будущих специалистов / А.В. Земоглядчук, Н.П. Буяльская // Специалист XXI века: психолого-педагогическая культура и профессиональная компетентность: Материалы VI Ме-ждунар. науч.-практ. конф., 19 октября 2017 г., Барановичи, Респ. Беларусь / редкол.: В.В. Климух (гл. ред.), А.В. Прадун, Н.Ф. Захарченя (отв. секретари) [и др.]. – Барановичи: БарГУ, 2018. – С. 78–80.

4. Обеспечение экологической безопасности металлоконструкций при действии электромагнитных полей/ Старчак В.Г., Цибуля С.Д., Иваненко К.Н., Буяльская Н.П.,

						<p>Костенко І.А.//Фундаментально-прикладні проблеми безпеки, живучості, надійності, устійності і ефективності систем: матеріали ІІІ міжнародної науко-практичної конференції, посвяченої 110-літтю со дня народження академіка Н.А. Пилігіна 3-5 червня 2019 р. Часть ІІ. – Елец: Елецкий державний університет ім. І. А. Бунина, 2019. – С. 359-365.</p> <p>5. Дослідження небезпеки накопичення важких металів в елементах екосистем/ Буяльська Н., Денисова Н.// Безпека життєдіяльності людини як умова сталого розвитку сучасного суспільства: матеріали тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції (8-9 червня 2017 року, м. Київ): Вісник Міжнародної академії безпеки життєдіяльності. – К.: „Основа”, 2017. – Випуск 2. – С.36-39. П13:</p> <p>Проведення навчальних занять із дисципліни «Industrial ecology of food technologies».</p> <p>П15</p> <p>Участь у журі ІІ (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, секція "Екологія" та секція "Охорона навколишнього середовища</p>	
327000	Челябієва Вікторія Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук ДК 004494, виданий 13.10.1999, Атестація доцента 02/ДЦ 000968, виданий 19.02.2004	22	Експертиза харчових продуктів	<p>Чернігів. державний педагогічний інститут ім. Т.Г. Шевченка, 1995р., Спеціальність - «Хімія і біологія» кваліфікація - учитель хімії і біології Відповідає П1, П3, П4, П8, П12, П14. Підвищення кваліфікації: 1. Prometheus. Сертифікат від 22.07.2021. Тема: «Наукова комунікація в цифрову епоху» (90 годин/3 кредит ЕКТС). 2. Prometheus. Сертифікат від 09.05.2021. Тема: «Критичне мислення для освітан» (30 годин/1 кредит ЕКТС). 3. Prometheus. Сертифікат від 24.01.2021. Тема: «Діалог та медіація: Шлях до порозуміння» (30 годин/1 кредит ЕКТС). 4. Prometheus. Сертифікат від 23.01.2021. Тема: «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (4 тижні). 5. Відкритий Університет Майдану. Сертифікат№ 044413 від 05.01.2021.Тема: «Академічна доброчесність в університеті» (3 годин/0,1 кредит ЕКТС). 6. Prometheus. Сертифікат від 20.10.2020. Тема: «Освітні інструменти критичного мислення» (60 годин/2 кредити ЕКТС). 7. Чернігівський національний педагогічний університет імені Т. Г. Шевченка кафедра професійної освіти та безпеки життєдіяльності та кафедра хімії. Довідка про проходження стажування №04/1-05/24 від 20.03.2017 8. Національний університет харчових технологій. Свідцтво про підвищення кваліфікації 12СПК 555400. Дата: 27.03.2011 (86 годин). П.1: 1. Челябієва В., Симко А. Використання чаю Матча в технології безглютенних кексів / Вісник Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. – 65-70 с. 2. Челябієва В.М., Ольшевська С.С. Отримання та оцінка якості харчових жирів підвищеної біологічної цінності // Технічні науки та технології, 2020. – 3 (21). - С. 281-265. 3. Челябієва В.М. Використання житньої закваски в технології кисломолочних продуктів / Челябієва В.М., Щерба Л., Оляченко Т. // Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – № 1(19). – С.280-286. 4. Челябієва В.М. Використання борошна сочевичі у рецептурі печива / Челябієва В.М., Турінова І.В. // «Вчені записи ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки» – Київ, 2019. –Т.30(69), №1. – С.87-89. 5. Челябієва В.М. Використання заквасок спонтанного бродіння та борошна бобових культур у виробництві хліба / Челябієва В.М., Соседова К.Ю. // Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2018. – № 3 (13). –С.251-257 6. Сиза О.І. Ефективність контролю якості харчових продуктів методом тонкошарової хроматографії / О. Сиза, І. Тимкова, О. Савченко, В. Челябієва // Технічні науки та технології. – 2018. – № 1 (11). – С. 150-158. 7. Челябієва В.М., Отримання пектину з вичавків смородини для виготовлення зефіру на основі агрусового пюре /М. Челябієва, О.І. Сиза, О.М. Савченко // Прогресивні</p>

техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко. – Харків: ХДУХТ, 2018. – Вип. 1(27). – С. 303-317.

8. О. М. Savchenko, O. I. Syza, V. M. Chelyabieva and AA Maksimenko / Plant Extracts for Inhibitory Protection of Steel // Protection of Metals and Physical Chemistry of Surfaces, 2018. Том 54, № 3. Р.490-495.

9. Челябієва В. Використання нетрадиційної сировини у кондитерському виробництві / В. Челябієва, О. Семенюк, М. Гаврик // Технічні науки та технології. – 2017. – № 2 (8). – С. 195–201.

10. О. І. Syza, O. M. Savchenko, Yu. V. Kvashuk, N. A. Shtyl and V. M. Chelyabieva / New inhibitors based on vegetable raw materials and the regularities of their adsorption on the steel surface // Materials Science, Vol. 51, No. 5, March, 2016. – P.627-637.

11. Челябієва В. Використання природних антиоксидантів у виробництві борошняних кондитерських виробів / В. Челябієва, А. Костюченко, О. Семенюк // Технічні науки та технології : науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т. – Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т., 2016 - №4(6).-С.211-217.

П.3

1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : / Н.П. Буяльська, О.Л. Гуменюк, Н.М. Денисова, В.М. Челябієва. Чернігів : ЧНТУ. - 2020. – 122 с.

П.4:

1. Челябієва В.М. Експертиза харчових продуктів. Методичні вказівки до практичних та семінарських занять для здобувачів вищої освіти галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології" / уклад. В. М. Челябієва, Н.П. Денисова – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021 – 39 с.

2. Челябієва В.М. Експертиза харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології" / уклад. В. М. Челябієва. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021 – 37 с.

3. Експертиза харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології" / Укл.: В.М. Челябієва. – НУ «Чернігівська політехніка», 2020 – 57 с.

4. Експертиза харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології" / Укл.: В.М. Челябієва, О.І. Сиза, О.М. Савченко. – Чернігів: ЧНТУ, 2017 – 54 с

5. Челябієва В.М. Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв. (Частина І). Лабораторний практикум для студентів спеціальності 181– Харчові технології. – Чернігів: ЧНТУ, 2019. – 52 с.

6. Челябієва В.М. Технології полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості // Укл.: В.М. Челябієва, О.І. Сиза, О.М. Савченко. – конспект лекцій для студентів спец. 181 "Харчові технології", Чернігів : ЧНТУ, 2018. – 123 с.

7. Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології" / Укл.: В.М. Челябієва, О.І. Сиза, О.М. Савченко. – Чернігів: ЧНТУ, 2017 – 32 с.

П.8:

1. Виконує функції члена редакційної колегії наукового видання, включення до переліку наукових фахових видань України - Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів

2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи "Розробка харчових продуктів підвищеної біологічної цінності". Реєстраційний номер 0119U103459 від 22.10.2019

3. Робота на посаді заступника зав. кафедри харчових технологій (01.09.2016-01.06.2020)

П.12

1. Челябієва В.М. Використання мікрофлори житньої закваски у технології кисломолочних сирів / The 6 th International scientific and practical conference "Actual trends of modern scientific research" (January 17-19, 2021) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2021. P. 201-203.

						<p>2. Челябієва В.М. Підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів /Уровень развития техники и технологий в XXI веке. Часть 1: Серия монографий / [авт.кол. : А.В. Антоненко, М.В. Князева, В.М. Крамар, И.Я. Львович, А.П. Преображенский и др.]. – Одесса: КУПРИЕНКО СВ, 2019 – С.71-79.</p> <p>3. Інноваційна сировина для збагачення кондитерських виробів / Гаврик М.В, Челябієва В.М // Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених «Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі». Чернігів: ЧНТУ, 10-11 квітня 2019. С.284.</p> <p>4. Використання порошку яблучних кісточок у харчових технологіях / Гаврик М.В, Челябієва В.М // Научные труды SWorld.–Выпуск 48. Том 1.– 2017. – С. 42-46.</p> <p>5. Використання порошку з кісточок яблук у приготуванні льодяникової карамелі та праліне / Гаврик М., Челябієва В. // Materials of the International scientific conference "Natural Resources of Border Areas under a Changing Climate" (Chernihiv, 27-29 September 2017) - Chernihiv: Desna Polygraph, 2017. - P. 32.</p> <p>6. Кекс оздоровчого призначення з використанням порошку моркви та порошку кісточок яблук / Семенов О. Ю., Челябієва В.М. // Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених «Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі». Чернігів: ЧНТУ, 19-20 квітня 2017.– С. 224.</p> <p>7. Вплив технології виготовлення на харчову цінність яблучного соку /Коваленко М.С., Челябієва В.М. // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2016): матеріали тез доповідей VI міжнародної науково-практичної конференції (26–29 квітня 2016 р., м. Чернігів). – Чернігів: ЧНТУ, 2016.– С. 191.. П.14</p> <p>1. Керівництво студентом, який зайняв I місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології».</p> <p>2. Керівництво студентами, які з отримали диплом III ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2018/2019 навчальному році за спец. Харчові технології (відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 05.08.2019 № 1059.)</p> <p>3. Керівництво студентами, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2017/2018 навчальному році. а спец. Харчові технології .</p>	
329870	Пасов Геннадій Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Механічної інженерії, технологій та транспорту	Диплом кандидата наук ДК 008123, виданий 11.10.2000. Аттестат доцента ДЦ 007576, виданий 17.04.2003	32	Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях	<p>Київський політехнічний інститут, 1986 р., «Технологія машинобудування, металорізальні верстати та інструменти», інженер механік.</p> <p>Відповідає П1, П3, П4, П7, Prometheus. Сертифікат. Курс «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах».</p> <p>https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/b8a031d78e304640a0a55a32e5a61784</p> <p>П1</p> <p>1. Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба/ Ж.В.Замай, О.Л.Гуменюк, Р.М.Волкова, О.Б.Хребтань, С. Д. Цибуля, Г. В. Пасов // Наукові праці НУХТ, 2021. Том 27, № 3 –С.104-111.</p> <p>2. Пасов Г.В., Венжега В.І., Рудик А.В. Анімаційне моделювання механізмів для створення реверсивного, обертового руху. // Технічні науки та технології: науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т, 2016. – №1 (3). С. 60-65.</p> <p>3. Пасов Г.В., Венжега В.І., Рудик А.В. Навчальний симулятор роботизованого технологічного комплексу на базі токарного верстата з ЧПК. // Технічні науки та технології: науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т, 2017. – №1 (7). С. 42-50.</p> <p>4. Пасов Г.В., Следнікова О.С., Кологойда А.В. Анімаційне моделювання рейкових та черв'ячно-рейкових передач для створення прямолінійного поступального руху. // Технічні науки та технології: науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т, 2017. – №4 (10). С. 27-32.</p> <p>5. Пасов Г.В., Венжега В.І. Анімаційне моделювання гідроциліндрів та пневмокамер для створення прямолінійного поступального руху // Технічні науки та технології: науковий журнал /</p>

							<p>Черніг. нац. технол. ун-т, 2018. – №4 (14). С. 34-40.</p> <p>П.3:</p> <ol style="list-style-type: none"> Пасов Г.В., Міщенко М.В. Використання елементів теорії планування експериментів у моделюванні кібернетичних систем і процесів: Навч. посібник. – Друк: ПАТ «ПВК «ДЕСНА», 2012. – 156 с. Кальченко В.І., Кальченко В.В., Пасов Г.В. Теоретичне та експериментальне дослідження змінних процесів. Навчальний посібник. – Чернігів: ЧДТУ, 2013. – 250 с. Кальченко В.В., Кальченко В.І., Пасов Г.В., Чередніков О.М. Елементи математичних теорій моделювання технічних систем. Навчальний посібник. – Чернігів: ЧНТУ, 2015. – 336 с. Пасов Г.В., Чередніков О.М. Елементи математичних теорій моделювання технічних систем. Навчальний посібник. – Чернігів: ЧДТУ, 2008. – 334 с. Чередніков О.М., Пасов Г.В. Математичні методи в проектуванні технічних систем. Навчальний посібник. – Чернігів: ЧДТУ, 2010. – 334 с. <p>П.4:</p> <ol style="list-style-type: none"> Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях/ Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 – Харчові технології / Пасов Г.В., Костенко І. А. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 27 с. Інформаційні технології та інструментальні методи в наукових дослідженнях. Конспект лекцій з дисципліни “Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях” для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 – Харчові технології / Укл.: Костенко І. А., Пасов Г. В. – Чернігів: НУ “Чернігівська політехніка”, 2021. – 86 с. Інноваційний інжиніринг харчових виробництв. Методичні вказівки до виконання практичних робіт та розрахунково-графічної роботи для здобувачів другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Цибуля С.Д. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 33 с. Інноваційний інжиніринг харчових виробництв. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Цибуля С.Д. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 24 с. Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі. Частина 1. Методичні вказівки до лекцій для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Венжега В.І. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 87 с. Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі. Частина 2. Методичні вказівки до лекцій для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Венжега В.І. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 74 с. Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі. Частина 3. Методичні вказівки до лекцій для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Венжега В.І. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 54 с. Інноваційні технології харчових виробництв. Методичні вказівки до організації самостійної роботи і проведення практичних занять здобувачів другого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології»/ Ж.В. Замай, С.Д. Цибуля, Г.В. Пасов - Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021.-21 с. <p>П.7:</p> <p>Член спеціалізованої вченої ради К 79.051.02 у Національному університеті «Чернігівська політехніка».</p>
328509	Цибуля Сергій Дмитрович	Директор / Професор, Основне місце роботи	ННІ Механічної інженерії, технологій та транспорту	Диплом доктора наук ДД 005306, виданий 25.02.2016, Диплом кандидата наук ДК 006097, виданий 15.03.2000, Агестат доцента ДЦ 007116, виданий 18.02.2003,	23	Інноваційний інжиніринг харчових підприємств	Професор кафедри харчових технологій Чернігівський технологічний інститут, 1995 р., спеціальність «Технології та устаткування зварювального виробництва», інженер механік. П.1, П.4, П.7, П.8, П.10, П.14

Атестат професора АП
000711, виданий
29.10.2018

- П.1:
1. Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами рослинного походження // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – № 1(23). – С. 135-144
 2. Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба/ Ж.В.Замай, О.Л.Гуменюк, Р.М.Волкова, О.Б.Хребтань, С.Д. Цибуля, Г. В. Пасов // Наукові праці НУХТ, 2021. Том 27, № 3 – С.104-111.
 3. Цибуля С.Д., Старчак В.Г., Іваненко К.М., Буяльська Н.П., Костенко І.А., Мачульський Г.М. Захисна синергічна композиція комплексної дії на вторинній сировині // *Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii*, 2019, No. 2, pp. 127-134. (SCOPUS)
 4. Старчак В.Г., Цибуля С.Д., Іваненко К.Н., Буяльська Н.П., Костенко І.А. Повышение эффективности водоочистки – путь к экологической безопасности и ресурсосбережению // *Вода и экология: проблемы и решения.* – №3(75), 2018. – С. 49-53. (SCOPUS)
 5. Tsybulia S. D., Starchak V. G., Ivanenko K. N. Ecomanagement of pipeline transport as factor of economics ecologization // *Scientific bulletin of Polissia.* – 2017. – № 2 (10), P. 2. – P. 189-194. (Web of Science)
 6. Tsybulia S. D., Starchak V. G., Ivanenko K. N., Buyalskaya N. P., Kostenko I. A. Effect of Radioactive Contamination of the Medium on the Durability of Steel 20 // *Radiochemistry*, 2017, Vol. 59, №5, pp. 535-540. (SCOPUS)
 7. Kalchenko V.V., Tsybulia S.D., Kolohoida A.V., Sakhno Ye.Yu., Boyko S.V. Determination of the cutting force components while milling cylindrical surfaces with an oriented tool // *Науковий вісник національного гірничого університету.* – Дніпро: Національний університет «Дніпровська політехніка», 2021, №2(182). – С. 82-88. (SCOPUS)/
- П.4.
1. Цибуля С.Д. Харчові технології. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» / С.Д. Цибуля, О.Б.Хребтань, Ж.В.Замай., О.Л.Гуменюк, І.А. Костенко–Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 46 с.
 2. Інноваційний інжиніринг харчових виробництв. Методичні вказівки до виконання практичних робіт та розрахунково-графічної роботи для здобувачів другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Цибуля С.Д. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 33 с.
 3. Інноваційний інжиніринг харчових виробництв. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Цибуля С.Д. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 24 с.
 4. Ж.В. Замай, С.Д. Цибуля Інноваційні технології харчових виробництв. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів другого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології».- Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021.-22 с.
 5. Ж.В. Замай, С.Д. Цибуля, Г.В. Пасов Інноваційні технології харчових виробництв. Методичні вказівки до організації самостійної роботи і проведення практичних занять здобувачів другого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології» -Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021.-21 с.
 6. Переддипломна практика. Методичні вказівки до виконання програми переддипломної практики для здобувачів другого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійної програми «Харчові технології» всіх форм навчання /О.Б. Хребтань, С.Д. Цибуля, Ж.В. Замай., К.М. Іваненко – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2021. – 47 с.

						<p>П.7. 1. Офіційний опонент: - Сакалова Г.В., д.т.н., 2017 р., спецрада Д 20.052.05 Івано-Франківського національного технічного університету нафти і газу; - Ополінський І.О., к.т.н., 2019 р., спецрада К45.052.05 Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського; - Щербак С.С., к.т.н., 2020 р. спецрада Д.64.707.04 Національного університету цивільного захисту України (м. Харків); - Яцишин Т.М., д.т.н., 2021 р., спецрада Д 20.052.05 Івано-Франківського національного технічного університету нафти і газу; 2. Член спеціалізованих вчених рад Д 20.052.05 (Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу) і Д64.707.04 (Харківський національний університет цивільного захисту України). П.8. Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України – журнал «Технічні науки та технології» Національний університет «Чернігівська політехніка». журнал «Техногенно-екологічна безпека», м. Харків, Національний університет цивільного захисту України; П.9. Голова акредитаційної комісії зі спеціальності «Харчові технології» Львівському інституті економіки і туризму (2018 р.). П.10. Учасник міжнародного наукового проєкту «THEOREMS-Dnipro Transboundary Hydro-metEORological and Environmental Monitoring System of Dnipro river» (2017-1019 pp.). П.14. Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Електроніка».</p>
328134	Замай Жаннета Василівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук КН 013858, виданий 06.02.1997, Аттестат доцента ДЦ 004682, виданий 18.04.2002	28	Інноваційні технології харчових виробництв <p>Київський технологічний інститут харчової промисловості, 1988 р., спеціальність – технологія бродильних виробництв; кваліфікація - інженер-технолог, РВ №814597; Відповідає П1, П3, П4, П11, П12, П15 Підвищення кваліфікації: Національний університет «Чернігівська політехніка», науково-практичне стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» з 22.02.2021 по 05.03.2021. Свідчення про підвищення кваліфікації і СПК 000096. 90 годин (20 годин-аудиторна робота, 70 годин-самостійна робота). Технічний університет м. Кошице (Словаччина) Тема: «Інновації у вищій освіті: Світові Тенденції та Регіональний Досвід», (112 годин), сертифікат № 237 від 20.05.2017 р. V International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations, Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate 24 Hours of Participation. XIV international scientific and practical conference «Actual problems of science and practice» Stockholm, Sweden 27-28 April 2020. Certificate 24 Hours of Participation; . A series of seminars on innovation management and quality assurance in education, research and technological processes (volume of 45 academic hours) Certificate; Курс «Академічна доброчесність в університеті» № сертифікату 044403; 3 години. П.1:- о. Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба/ Ж. В. Замай, О. Л. Гуменюк, Р. М. Волкова та ін. // Наукові праці НУХТ, 2021. Том 27, № 3 –С.104-111. 1. Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами рослинного походження // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – № 1(23). – с. 135 – 144 2. Перспектива використання насіння чіа як фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів/ О.Л.Гуменюк, Ж.В.Замай, Р.М.Волкова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету.- Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. –С.31-38. 3. Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н. Дослідження можливості</p>

доочищення стічних вод
молокопереробних заводів за
допомогою біопрепаратів//Технічні
науки та технології. 2020. № 3 (21). -
С. 286-292.

5. Zh. V. Zamai, V. A. Dzyuba, S. V.
Tkachenko. Hydrochemical state
analysis of several chernihivs water
objects in the reduced water
conditions// Biological systems: theory
and innovations, 2019.-№2.-P.54-60.

П.3

1. O. Khrebtan, Zh. Zamai, O. Gumeniuk
Ensuring the quality of innovative
products in the dairy and bakery
industry// Innovative approaches to
ensuring the quality of education,
scientific research and technological
processe: monograph / edit. By M.
Gawrontapuszek, Y. Sushukova. –
Katowice : Publishing House of
University of Technology, 2021. -P.
1046-1056.

1. Ж.В. Замай, С.В. Ткаченко. Хімія
навколишнього середовища. Частина
1. Загальна хімія, навчально-
методичний посібник.- Чернігів: НУ
«Чернігівська політехніка», 2020.-
124 с.

2. С.В. Ткаченко, С.В. Грузнова, Ж.В.
Замай. Загальна та неорганічна хімія
(Частина 1. Загальна хімія):
навчально-методичний посібник для
самостійної та аудиторної роботи
здобувачів першого рівня вищої
освіти за спеціальністю 226
Фармація, промислова фармація.
Чернігів: НУЧК імені ТГ Шевченка.
2020.-144 с.

П.4

1. Замай Ж.В., Буяльська Н.П.
Інноваційні технології харчових
виробництв. Методичні вказівки до
виконання курсової роботи для
здобувачів вищої освіти другого
(магістерського) рівня спеціальності
181 «Харчові технології». – Чернігів:
НУ «Чернігівська політехніка», 2021.
– 44 с.

2. Ж.В. Замай, С.Д. Цибуля
Інноваційні технології харчових
виробництв. Методичні вказівки до
виконання лабораторних робіт
здобувачів другого рівня вищої
освіти спеціальності 181 «Харчові
технології» освітньо-професійної
програми «Харчові технології».-
Чернігів: НУ «Чернігівська
політехніка», 2021.-22 с.

3. Ж.В. Замай, С.Д. Цибуля, Г.В.
Пасов Інноваційні технології
харчових виробництв. Методичні
вказівки до організації самостійної
роботи і проведення практичних
занять здобувачів другого рівня
вищої освіти спеціальності 181
«Харчові технології» освітньо-
професійної програми «Харчові
технології» -Чернігів: НУ
«Чернігівська політехніка», 2021.-21
с.

4. Замай Ж.В. Інноваційні технології
та управління якістю харчових
виробництв. Методичні рекомендації
до виконання курсового проєкту для
здобувачів освітнього ступеня
«Магістр» спеціальності 181 «Харчові
технології» Чернігів: ЧНТУ, 2019. –
46 с.

5. Біотехнологічні процеси у
харчових технологіях. Методичні
вказівки до організації практичних
занять та самостійної роботи
здобувачів другого рівня вищої
освіти за освітньою програмою
«Харчові технології»/ Ж.В. Замай–
Чернігів: НУ «Чернігівська
політехніка», 2021. – 21 с.

6. Біотехнологічні процеси у
харчових технологіях. Методичні
вказівки до виконання лабораторних
робіт здобувачів другого рівня вищої
освіти за освітньою програмою
«Харчові технології»/ Ж.В. Замай,
І.О. Сироштан – Чернігів: НУ
«Чернігівська політехніка», 2021. –
37 с.

7. Харчові технології. Методичні
вказівки до виконання
кваліфікаційних робіт для здобувачів
вищої освіти другого (магістерського)
рівня спеціальності 181 «Харчові
технології» / Укл.: С.Д. Цибуля,
О.Б. Хребтань, Ж.В. Замай.,
О.Л. Гуменюк, І.А. Костенко–
Чернігів: НУ «Чернігівська
політехніка», 2020. – 46 с.

8. Переддипломна практика.
Методичні вказівки до виконання
програми переддипломної практики
для здобувачів другого рівня вищої
освіти спеціальності 181 Харчові
технології галузі знань 18
Виробництво та технології освітньо-
професійної програми «Харчові
технології» всіх форм навчання /
Укладачі: О.Б. Хребтань, С.Д.
Цибуля, Ж.В. Замай., К.М. Іваненко
– Чернігів: Національний
університет «Чернігівська
політехніка», 2021. – 47 с.

П.11

Договір про надання науково-
консультативних послуг від «08»
жовтня 2019 р. з товариством з
обмеженою відповідальністю
«Нептун» на проведення науково-

						<p>консультаційних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOF та отримання оптимального мінерального складу води питної</p> <p>П 12</p> <p>1. Замай Ж.В., Буяльська Н.П. Використання біопрепаратів в технології очистки стічних вод молокозаводів./ Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів , 29–30 квітня 2020 р.): у 2-х т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.];– Чернігів : ЧНТУ, 2020. – Т. 1.- С.235</p> <p>2. Яцко Ю.С., Замай Ж.В. Збагачення хліба пшеничного мікронутрієнтами звичайного і пророщеного насіння гарбуза// Інноваційні наукові дослідження: теорія, методологія, практика : Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 28–29 лютого 2020 р.) / ГО «Інститут інноваційної освіти»; Науково-навчальний центр прикладної інформатики НАН України. – Київ : ГО «Інститут інноваційної освіти», 2020. – С. 182–184</p> <p>3. Замай Ж. В., Кравченко Е. В Розробка рецептури йогурту з використанням насіння льону та чіа . Actual problems of science and practice. Abstracts of XIV international scientific and practical conference. Stockholm, Sweden 2020. (XIV Міжнародна науково-практична конференція “ACTUAL PROBLEMS OF SCIENCE AND PRACTICE”, Стокгольм, Швеція (27-28 квітня 2020 року) -P.350-351</p> <p>4. Innovative technology of quinoa and cuminenriched bread Zamay Zh. V., Volkova R. M., Kharin M. M. // Science and education: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 201-2203.</p> <p>5. Яцко Ю.С., Замай Ж.В. Дослідження впливу порошку із насіння гарбуза на фізико-хімічні та органолептичні показники якості пшеничного хліба // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8- 9 квітня 2020 р.) : збірник тез доповідей. - Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. – С.368-369.</p> <p>П 15</p> <p>Член журі III етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії.</p> <p>Член журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру «МАН України» (Чернігівське відділення). Керівництво школярем, який отримав диплом II ступеня на II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів «МАН України» (Ткаченко Альона, 2018 р.).</p>	
328102	Денисова Наталя Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	<p>Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 1999, спеціальність: 091901 Енергетика сільськогосподарського виробництва, Диплом магістра, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091902 Механізація сільськогосподарства, Диплом кандидата наук ДК 064146, виданий 22.12.2010, Аттестат доцента 12/ДЦ 034858, виданий 28.03.2013</p>	20	<p>Цивільний захист та охорона праці в галузі</p>	<p>Відповідає П 1, П 3, П 4, П 7, П 12, П 19.</p> <p>Підвищення кваліфікації</p> <p>1) Курс «Навчання науково-педагогічних та педагогічних працівників, які викладають питання охорони праці», протокол №1 від 11.10.2018 р., Посвідчення 22/116/18</p> <p>2) Курс «Принципи НАССР системи менеджменту та безпеки харчової продукції ISO 22000:2018, схема сертифікації FSSC 22000. Основи організації та проведення внутрішніх аудитів ISO 19011:2018, сертифікат 20/05/0088 від 05.06.2020р.</p> <p>3) Курси підвищення кваліфікації НПП ЧНТУ «Інноваційні технології навчання: методи та практики» з 22.06.2020 по 26.06.2020 р. Свідоцтво 1 СПК 000016 (3 кредити, 90 год.)</p> <p>4) Онлайн-тренінг «Керування ризиками стресу в системах управління безпекою праці та здоров'я працівників (стандарты BSI PAS 1010, ILO та ін.) сертифікат 3-0242 (4-6 листопада 2020 р.)</p> <p>5) Науково-практичне стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» з 9.11.2020 по 17.11.2020. Свідоцтво 1 СПК 00051 від 20.11.2020 (3 кредити , 90 год.)</p> <p>П.1</p> <p>Gorodny A., Dymereys A., Kuts Ye., Denisov Yu., Denisova N. “Generalized Method of Commutation Processes Calculation in High-Frequency Switched-mode Power Converters”, Mathematical Modeling and Simulation of Systems, pp. 71-80. DOI 10.1007/978-3-030-25741-5_8 фахові видання України:</p> <p>1. Влияние электромагнитного излучения на состояние здоровья</p>

робітників електроенергетических підприємств / Денисов Ю.А., Денисова Н.Н. // Технічні науки та технології : науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т. – Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2016. – №2(4). – С. 217-221 (фахове видання)

2. Дослідження вмісту важких металів в молоці як елемент реалізації системи НАССР / Буяльська Н., Денисова Н., Купчик О., Прус Т. // Технічні науки та технології : науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т. – Чернігів: Чернігів. нац. технол. ун-т, 2017. – № 2 (8). – С. 179-187.

3. Н. Буяльська, О. Купчик, Н. Денисова. Використання сорбентів для зниження концентрації важких металів у молочній сировині // Технічні науки та технології. - 2019. - № 1. - С. 181-188.

4. Буяльська Н., Ткаченко Ю., Денисова Н. Використання продуктів переробки цикорію коренеплідного у технології виробництва борошняних кондитерських виробів // Технічні науки та технології : науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т. – Чернігів : Чернігів. нац. технол. ун-т, 2018. – № 2 (12). – С. 196 - 203.

5. Н. Буяльська, В. Восило, Н. Денисова. Використання йодовмісних добавок у виробництві хлібобулочних виробів оздоровчого призначення // Технічні науки та технології. - 2019. - № 2 (16). - С. 137-144.

6. Н.М. Денисова, А. В. Гаркава, Н. Буяльська. Використання збродженого яблучного соку в технології виробництва житньо-пшеничного хліба // Технічні науки та технології. - 2019. - № 2 (16). - С. 129-136.

7. Буяльська Н., Литвиненко О., Денисова Н. Використання продуктів переробки амаранту у виробництві хлібобулочних виробів // Технічні науки та технології. - 2019. - № 3 (17). - С. 226-235.

8. Денисова Н., Зінюк М., Буяльська Н. Використання добавок безглютенового борошна в технології виробництва хлібобулочних виробів // Технічні науки та технології. - 2019. - № 3 (17). - С. 234-240.

П.3

1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів / Буяльська Н.П., Гуменюк О.Л., Денисова Н.М., Челябієва В.М.: монографія. - Чернігів : ЧНТУ, 2020 – 122 с.

2. Нальотова Н.І., Дрогомерецька Г.В., Білаш Т.А., Цибуля С.Д., Денисова Н.М. Технологічні операції з ПММ: Навчальний посібник. – Кременчук: КЛК ХНУВС, 2019.- 101 с.

П.4

1. Цивільний захист та охорона праці в галузі. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів галузі знань 18- Харчові технології / Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2021. – 110 с.

2. Охорона праці в галузі та цивільний захист. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів галузі знань 18- Харчові технології / Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2021. – 29 с.

3. Охорона праці в галузі та цивільний захист. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань 18- Харчові технології / Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2020. – 113 с.

4. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці. Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів усіх галузей знань / Укл.: Денисова Н.М., Костенко І.А., Буяльська Н.П. – Чернігів: НУЧП, 2020. – 67 с.

5. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці. Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічної роботи роботи для студентів усіх галузей знань / Укл.: Денисова Н.М., Костенко І.А., Буяльська Н.П. – Чернігів: НУЧП, 2020. – 30 с.

6. Охорона праці в галузі. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань 13 – Механічна інженерія Спеціальність 131 Прикладна механіка (Освітня професійна програма "Технології та устаткування зварювання") / Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2020. – 79 с.

7. Промислова екологія харчових виробництв : метод. вказівки до виконання індивід. роботи для студентів спец. 181 "Харчові технології" / Укл.: Н. П. Буяльська, Н. М. Денисова. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – 48 с.(англ)

П.7

Член спеціалізованої вченої ради К 26.802.01 при Державній установі „Національний науково-дослідний інститут промислової безпеки та охорони праці” (2012 – 2017)

						<p>П.12</p> <p>1. Сучасний стан системи навчання з питань охорони праці та цивільного захисту під час професійної підготовки у вищих навчальних закладах України / Денисова Н.М.// Матеріали круглого столу "Ризик-орієнтований підхід до управління безпекою праці та охороною здоров'я" (8 грудня 2016 р., ДУ "Національний НДІ промислової безпеки та охорони праці") - Вісник Міжнародної академії безпеки життєдіяльності. – К.: „Основа”, 2016. – Випуск 1. – С. 142-147.</p> <p>2. К вопросу о нормировании электромагнитных полей// Денисова Н.М., Бондаренко М.Н., Шапапа Л.В.// Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі: Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 19 – 20 квітня 2017 р.): збірник тез доповідей. - Чернігів: Черніг.нац.технол.ун-т, 2017. – С.294.</p> <p>3. Денисова Н.М. Прогнозування шкідливого впливу умов праці на здоров'я працюючих промислових підприємств / Н.М. Денисова, Н.П. Бузьська //Вісник Міжнародної Академії безпеки життєдіяльності.- №3. – «Основа», 2019. – С.83-89.</p> <p>4. Денисова Н.М., Карцан В.Д. Оцінка рівня якості плодово-ягідного морозива з удосконаленим білково-вуглеводним складом Національний університет «Чернігівська політехніка», м. Чернігів// Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 29–30 квітня 2020 р.): у 2-х т. – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – Т. 1. – С. 256-258.</p> <p>5. Бусел О. В., Денисова Н.М. Апарат для збору та відокремлення гарбузового насіння механічним способом/ Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2021): матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2021 р.): у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.]; відп. за вип.: Брошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – Т. 1.- С.226-227.</p> <p>П.19</p> <p>1. Міжнародна академія безпеки життєдіяльності, м. Київ, академік Міжнародної академії безпеки життєдіяльності, диплом від 11.11.2016 р. (протокол №59/16)</p> <p>2. Асоційований член Європейського співтовариства з охорони праці, дата реєстрації 19.09.2019 р.</p>	
320214	Денисенко Тетяна Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук ДК 043011, виданий 08.11.2007, Атестація доцента 12/ДЦ 043592, виданий 30.06.2015	20	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	<p>Відповідає П1, П2, П3, П4, П8, П12, П14, П19</p> <p>Київський торговельно-економічний університет, 1998,</p> <p>„Товарознавство продовольчих товарів”, товарознавець вищої кваліфікації</p> <p>Підвищення кваліфікації: Чернігівський інститут ім. Героїв Крут Міжрегіональної Академії управління персоналом, довідка №104 від 12.06.2019 р. Чернігівський інститут ім. Героїв Крут ПрАТ «ВНЗ «МАУП». Мета підвищення кваліфікації (стажування) оволодіння використанням інноваційних методів в освітній сфері, вивчити інформаційно-комунікативні технології в освіті, ознайомитися з трендами та форматами освітнього процесу і науки в сучасному університеті. Строк підвищення кваліфікації (стажування) з "13" травня 2019 року по "12" червня 2019 року відповідно до наказу від "13" травня 2019 року № 191-О.</p> <p>Курс «Академічна доброчесність в університеті» платформи BUM-online (3 год.). Викладач: Сергій Квіт, директор Центру забезпечення якості освіти Національного університету «Києво-Могилянська академія», доктор філологічних наук, PhD, професор НаУКМА / – Сертифікат № 045335 від 21.01.2021 р.</p> <p>Курс платформи «Prometheus» «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах». Сертифікат від 11.03.2021</p> <p>https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/be9e2b2ab1eb4858877ad7c0bfc0a33</p> <p>Курс «Що таке європейська ідея» платформи BUM-online (10 год, 50 хвилин). Викладач: Володимир Єрмоленко, філософ, письменник, журналіст, викладач / – Сертифікат № 047950 від 21.02.2021 р.</p> <p>Oleksandra Babii, Tetiana Bozhko, Svitlana Vezhlytseva, Tetiana Denysenko, Raisa Donchevska, Olena Moroz, Nataliia Vdovenko, Nataliia Shapovalova, Valentyna Kepko. Defining a criteria for the identification</p>

of a technique for producing tomato juice // Встановлення критерію ідентифікації способу виробництва томатного соку. Easten-European Journal of Enterprise Technologies.- Vol. 3, NO 11 (99) (2019) DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.166593>

П. 2
Денисенко Т.М. Склад для виготовлення пріника «Цикоринка збагачена із начинкою»: Деклар. Пат. 13564 Україна, МПК 7 А 21 D 13/08 / u2005 08140; заявл. 18.08.05; опубл. 17.04.06, Бюл. № 4.

П. 3
Денисенко Т.М. Товарознавча оцінка якості молочної продукції/ Глобализация современных научных исследований: коллективна монографія / під заг. ред. І.Я. Львович, А.П. Преображенский. Івано-Франківський світ, 2018. 209 с. [особистий внесок – ст. 51-64]

П. 4
1. Харчові продукти. Жирові товари. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів циклу професійної підготовки бакалавра за освітньо-професійною програмою для спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» / Укладач: Денисенко Т.М – Чернігів: ЧНТУ, 2019. 24 с.
2. Харчові продукти. Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти першого освітнього рівня «бакалавр» для спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» за освітньо-професійною програмою 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» всіх форм навчання/ Укладач: Денисенко Т.М. Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. 24 с.
3. Мікробіологія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів усіх форм навчання за освітньо-професійною програмою 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / Укладачі: Т.М. Денисенко – Чернігів: ЧНТУ, 2019. – 64 с.
4. Мікробіологія. Методичні вказівки до самостійного засвоєння дисципліни та виконання контрольних робіт для здобувачів вищої освіти напрямку підготовки 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» всіх форм навчання. Укладачі: Т.М. Денисенко. Чернігів: НУЧП, 2021. – 28 с.
5. Технологія зберігання товарів. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти першого освітнього рівня «бакалавр» для спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» за освітньо-професійною програмою 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» всіх форм навчання/ Укладач: Денисенко Т.М – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. 53 с.
6. Пакувальні матеріали і тара: метод. вказівки до виконання циклу лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти напрямку підгот. 07 «Управління та адміністрування», спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освіт. програми "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" всіх форм навчання / уклад. Т. М. Денисенко. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. - 80 с.

П.8
Дослідження асортименту, споживних властивостей, безпечності товарів та якості послуг торговельних підприємств, 01170007262 науковий керівник: Денисенко Т.М., к.т.н., доцент. початок- 09.2017, закінчення -06.2022

П.12
1. Денисенко Т.М., Ганєва Т.В. Фальсифікація солодковершкового масла селянського/ Сборник научных трудов SWorld. Івано-Франківський світ, 2016. Вып. 1 (42), Т.3. С. 83-88
2. Denisenko T. Quality Assessment of drinking milk different manufacturers in the trading network of the city of Chernihiv/ SWorldJournal. Technical sciences. Issue №11. Volume 10 (November 2016). P. 96-100 наукометрична база Copernicus (ICV 2015=73,48
3. Денисенко Т.М., Євган Ю.М. Органолептична оцінка якості желе/ Міжнародна наукова інтернет-конференція "Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 42)" / Збірник тез доповідей: випуск 42 (м. Тернопіль, 16 жовтня 2019 р.). – Тернопіль. – 2019. – С.78-81
4. Денисенко Т.М., Євган Ю.М. Товарознавча оцінка якості желе/" Економіка, облік, фінанси та право: аналіз тенденцій та

						<p>перспектив розвитку збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 24 жовтня 2019 р.): Полтава: ЦФЕНД, 2019. Ч. 3. С. 54-56</p> <p>5. Денисенко Т.М., Кабенюк О.В. Дослідження фізико-хімічних показників якості рослинних олій//Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8-9 квітня 2020 р.) : збірник тез доповідей. Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. С. 383-385</p> <p>6. Денисенко Т.М., Омельченко В.В. Ідентифікація виноградних вин/ Підприємництво і торгівля: тенденції розвитку: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (20-21 травня 2021 року). – Одеса: Державний університет «Одеська політехніка», 2021. С. 57-59</p> <p>7. Денисенко Т.М., Белік А.О. Оцінка якості кави натуральної розчинної/ Підприємництво і торгівля: тенденції розвитку: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (20-21 травня 2021 року). – Одеса: Державний університет «Одеська політехніка», 2021. С. 217-219</p> <p>П. 14</p> <p>1. Керівництво студентом, який зайняв 1 місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з товарознавства у 2020/2021 навчальному році : Євган Ю., Мура І. "ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ ЗООТОВАРІВ".</p> <p>2. Керівництво студ. Євган Ю.М. за 1 місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з товарознавства у 2019/2020 навчальному році "ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ (ЖЕЛІЕ) НА ОСНОВІ ВПОДОБАНЬ СПОЖИВАЧІВ" (грамота в II турі).</p> <p>3. Керівництво студ. Філоненко А. – перемога у номінації «За ефективне застосування інформаційних технологій в економічних розрахунках» у Всеукраїнському конкурсі дипломних робіт за спеціальністю «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність», що відбувся у Одеському національному політехнічному університеті, 28-29 березня 2019 р.</p> <p>4. Керівництво науковим гуртком кафедри.</p> <p>П. 19</p> <p>Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів» – колективного національного члена від України у Міжнародному товаристві товарознавців і технологів (IGWT).</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
ПРН 13. Удосконалити існуючі та розробити нові технології та/або склад харчових продуктів, у тому числі із використанням функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових добавок	<input type="checkbox"/>	Інноваційні технології харчових виробництв	Лекційні, лабораторні та практичні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації	Підсумкові усні опитування та тестові модульні екзамен
		Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи
ПРН 12. Розробити та впроваджувати технічні і технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки та вимог охорони праці	<input type="checkbox"/>	Цивільний захист та охорона праці в галузі	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота здобувачів вищої освіти, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підсумкові усні опитування здобувачів вищої освіти, поточний контроль та залік
		Industrial ecology of food technologies	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підготовка та захист презентацій за темами самостійної роботи, усне та письмове опитування під час захисту практичних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
		Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи
ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	Лекції та практичні роботи, самостійна робота здобувачів вищої освіти, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Поточний та семестровий контроль. Поточний контроль складається з опитувань, які проводяться під час лекцій та практичних робіт; тестування через систему Moodle; презентації результатів виконаних завдань та досліджень за відповідною тематикою; виступи на наукових заходах. Семестровий контроль проводиться у вигляді заліку
		Експертиза харчових продуктів	Лекції, лабораторні та практичні заняття, самостійне навчання під час виконання індивідуальних завдань, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підготовка презентацій за запропонованою темою, захист лабораторних робіт у тому числі через систему Moodle, залік, контрольні роботи, реферати
		Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	<input checked="" type="checkbox"/>	Експертиза харчових продуктів	Лекції, лабораторні та практичні заняття, самостійне навчання під час виконання індивідуальних завдань, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підготовка презентацій за запропонованою темою, захист лабораторних робіт у тому числі через систему Moodle, залік, контрольні роботи, реферати
		Переддипломна практика	Практична підготовка	Оцінювання звіту та його презентації під час захисту практики, іншої документації з практики; відповіді на запитання під час її захисту
		Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи
		Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Поточний контроль (тестування), екзамен
ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Теоретичний матеріал подається за допомогою словесних, наочних методів. Для розвитку лексичних і граматичних навичок використовується метод вправ. Формування мовленнєвих умінь відбувається із застосуванням інтерактивних методів навчання (ділових, рольових ігор, групових дискусій, бесід, методу проєктів), проблемного методу, методу презентацій тощо.	Поточний контроль здійснюється у формі усного опитування. Проміжний (модульний) та підсумковий (семестровий) проводяться у формі контрольної роботи
		Industrial ecology of food technologies	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підготовка та захист презентацій за темами самостійної роботи, усне та письмове опитування під час захисту практичних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
		Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи
ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі	<input checked="" type="checkbox"/>	Інтелектуальна власність	Лекційні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота здобувачів вищої освіти, дистанційне навчання в системі Moodle консультації	Підсумкові усні опитування та письмові опитування здобувачів вищої освіти, поточний контроль, самостійна робота у формі презентації та залік
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.	<input checked="" type="checkbox"/>	Industrial ecology of food technologies	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підготовка та захист презентацій за темами самостійної роботи, усне та письмове опитування під час захисту практичних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
		Інноваційні технології харчових виробництв	Лекційні, лабораторні та практичні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контрольні; захист лабораторних робіт та екзамен
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 контекстах.	<input checked="" type="checkbox"/>	Інноваційний інжиніринг харчових підприємств	Лекції, лабораторні та практичні заняття, самостійне навчання під час виконання індивідуальних завдань, виконання РГР, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підсумкові усні опитування здобувачів вищої освіти, поточний контроль та екзамен
		Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	Лекції та практичні роботи, самостійна робота здобувачів вищої освіти, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Поточний та семестровий контроль. Поточний контроль складається з опитувань, які проводяться під час лекцій та практичних робіт; тестування через систему Moodle; презентації результатів виконаних завдань та досліджень за відповідною тематикою; виступи на наукових заходах. Семестровий контроль проводиться у вигляді заліку
		Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи
ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.	<input checked="" type="checkbox"/>	Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи
		Інноваційні технології харчових виробництв	Лекційні, лабораторні та практичні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контрольні; захист лабораторних робіт та екзамен
		Інноваційний інжиніринг харчових підприємств	Лекції, лабораторні та практичні заняття, самостійне навчання під час виконання індивідуальних завдань, виконання РГР, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підсумкові усні опитування здобувачів вищої освіти, поточний контроль та екзамен
ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	<input checked="" type="checkbox"/>	Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи
		Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Поточний контроль (тестування), екзамен
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.	<input checked="" type="checkbox"/>	Експертиза харчових продуктів	Лекції, лабораторні та практичні заняття, самостійне навчання під час виконання індивідуальних завдань, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підготовка презентацій за запропонованою темою, захист лабораторних робіт у тому числі через систему Moodle, залік, контрольні роботи, реферати
		Переддипломна практика	Практична підготовка	Оцінювання звіту та його презентації під час захисту практики, іншої документації з практики; відповіді на запитання під час її захисту
		Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи
		Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Поточний контроль (тестування), екзамен
ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки	<input checked="" type="checkbox"/>	Інноваційний інжиніринг харчових підприємств	Лекції, лабораторні та практичні заняття, самостійне навчання під час виконання індивідуальних завдань, виконання РГР, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підсумкові усні опитування здобувачів вищої освіти, поточний контроль та екзамен
ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері	<input checked="" type="checkbox"/>	Інтелектуальна власність	Лекційні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота здобувачів вищої освіти, дистанційне навчання в системі Moodle консультації	Підсумкові усні опитування та письмові опитування здобувачів вищої освіти, поточний контроль, самостійна робота у формі презентації та залік
		Інноваційні технології харчових	Лекційні, лабораторні та практичні заняття,	Підсумкові усні опитування та тестові модульні

харчових технологій.	виробництв	самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання лабораторної роботи, консультації	контролі; захист лабораторних робіт та екзамен
	Переддипломна практика	Практична підготовка	Оцінювання звіту та його презентації під час захисту практики, іншої документації з практики; відповіді на запитання під час її захисту
	Виконання кваліфікаційної роботи	випускна кваліфікаційна робота	Пояснювальна записка, захист випускної кваліфікаційної роботи