

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Луцький національний технічний університет
Освітня програма	58847 Крафтові 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	309
Повна назва ЗВО	Луцький національний технічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	05477296
ПІБ керівника ЗВО	Вахович Ірина Михайлівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://lntu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/309>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	58847
Назва ОП	Крафтові 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 та хімії
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра підприємництва, торгівлі та логістики; кафедра іноземної та української філології; кафедра товарознавства та експертизи в митній справі
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	43018, Волинська область, м. Луцьк, вул. Львівська 75
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	30893
ПІБ гаранта ОП	Дударєв Ігор Миколайович
Посада гаранта ОП	Професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	dudarevigor@lutsk-ntu.com.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-040-37-55
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(050)-826-09-80

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

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

У 2020 році ЛНТУ розпочав провадження освітньої діяльності за другим рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології. У 2020 році ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» була схвалена вченою радою ЛНТУ (протокол № 10 від 25.06.2020 р.) і відбувся перший набір здобувачів. ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» була впроваджена для забезпечення можливості випускникам ЛНТУ першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології продовжити навчання за цією ж спеціальністю, а також урахувавши потреби харчових виробництв і закладів ресторанного бізнесу Волинської та суміжних областей у висококваліфікованих кадрах. У зв'язку із затвердженням Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого рівня вищої освіти у 2020 році в ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» були внесені відповідні зміни. Ця освітньо-професійна програма за результатами акредитаційної експертизи НАЗЯВО (2022 р.) була умовно (відкладено) акредитована.

Ураховуючи зміни, що відбулися у ресторанному бізнесі внаслідок нападу росії на Україну, збільшення кількості крафтових харчових виробництв у Волинській області, зокрема внаслідок заснування чи переміщення крафтового харчового бізнесу у західні області України внутрішньо переміщеними особами, а також обговорення з усіма групами стейкхолдерів та на основі аналізу кадрового ресурсу ЛНТУ й інших магістерських освітніх програм спеціальності 181 Харчові технології в Україні та закордоном, було прийняте рішення щодо започаткування освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології на другому (магістерському) рівні вищої освіти (рішення вченої ради ЛНТУ, протокол № 10 від 27.04.2023 р.), на яку у 2023 р. було здійснено перший набір здобувачів.

До викладання на ОПП «Крафтові харчові технології» залучені НПП кафедр: харчових технологій та хімії; підприємництва, торгівлі та логістики; іноземної та української філології; товарознавства та експертизи в митній справі. Структура НПП: 2 доктори наук, 6 кандидатів наук, які відповідають ліцензійним умовам для викладання дисциплін. На ОПП до освітнього процесу залучаються стейкхолдери (представники академічної спільноти, представники виробництв) як запрошені лектори, а також проводяться практичні заняття на базі харчових виробництв.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2023 - 2024	55	51	4	0	0
2 курс	2022 - 2023	0	0	0	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	47750 Харчові технології та ресторанне господарство 63762 Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини 32846 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	49711 Харчові технології та ресторанне господарство 58847 Крафтові харчові технології 40358 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	63763 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	41456	29620
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	41456	29620
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	293	182

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>ОПП_КХТ_маг_2023.pdf</i>	H3ZSl9UyTUCcWmtrSb+nzOlEgC52uIvtwHVuD+diLuA=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план КХТ 23 24 ден.pdf</i>	mQEW3nPr9nHvbfGqZqCSddEcvajk9UuPTs6K+w5e8GI= =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план КХТ 23 24 заоч.pdf</i>	hGEUsKI25NjcgPnMcPLz2+XVoci+bnW/w53/MMqjCFg= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_1.pdf</i>	B5+jTHOTZ8PKauFO365wbh/VXEWocoPzciwsmAsSj8w= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_2.pdf</i>	Ij2JqvoXmyutRp+AJZ3j98NnDmvCSQay3JxeDMcsah8= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_3.pdf</i>	nb6JFRWd8Yc6hFODazg7t3ujM97bjZCj6IekyXkIz9I= =

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОПП визначені з урахуванням Стандарту вищої освіти України підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології, місії та стратегії ЛНТУ, потреб крафтових харчових виробництв у висококваліфікованих фахівцях. Цілі навчання згідно з ОПП: формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми крафтових харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Особливості ОПП: підготовка конкурентоспроможних фахівців, які здатні планувати і проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів, а також здійснювати бізнес-планування ефективного функціонування крафтових виробництв і проводити інжиніринг їх інфраструктури.

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

Цілі ОПП повністю відповідають місії та стратегії ЛНТУ (https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/ofitsiyana-informatsiya), що передбачають формування високоосвічених і національно свідомих громадян, фахівців у галузі харчових технологій, які відповідають вимогам ринку праці та здатні до самореалізації. Стратегічна мета ЛНТУ передбачає створення висококонкурентного науково-освітнього простору, інноваційного «полюсу росту» Волинської області, що реалізує формулу «освіта-наука-бізнес-влада». Отже, цілі ОПП перегукуються з цілями ЛНТУ, оскільки передбачають підготовку фахівців з урахуванням потреб ринку праці, які здатні проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інновації для розв'язування проблем галузі. Досягненню цих цілей будуть сприяти створені умови в ЛНТУ для навчання, академічної мобільності, дотримання академічної доброчесності та залучення здобувачів до наукової роботи.

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

У ЛНТУ проводяться опитування здобувачів (<http://surl.li/sdmuit> <http://surl.li/bkbatc>) та обговорення з ними

(<http://surl.li/sdmuit> <http://surl.li/xvfdtl>) реалізації ОПП, що дозволяє забезпечити зворотний зв'язок і напрацьовувати зміни до ОП. Зокрема, здобувачка ОПП Катерина Коржова рекомендувала вивчати технології безглютенуових та безлактозних харчових продуктів, а здобувачка Ольга Нікітюк рекомендувала збільшити кількість екскурсій на підприємства галузі (<http://surl.li/xvfdtl>). Також після завершення кожного навчального семестру проводяться опитування здобувачів щодо ОК (<http://surl.li/sdmuit>), за результатами яких напрацьовуються рекомендації для ОК та НПП.

- роботодавці

Обговорення ОПП з роботодавцями відбувається у форматі зустрічей, опитувань, круглих столів (<http://surl.li/sdmuit> <http://surl.li/bkbatc>) тощо, також роботодавці можуть надсилати свої пропозиції щодо проекту ОПП, який розміщується на сайті ЛНТУ, на випускову кафедру у зручний для них спосіб. Зокрема, Олег Чепелевський (начальник виробництва, ТзОВ «Забіяка») рекомендував більше уваги приділяти вивченню англійської мови, щоб випускники програми мали можливість ознайомлюватися з інноваціями галузі та світовими розробками, а також вільно комунікувати з колегами із закордону. Він також рекомендував, що для майбутніх власників крафтового бізнесу, важливо навчитися складати бізнес-план та проводити моніторинг ринку з метою успішного виведення своїх продуктів на ринок. Олександр Хвещук (заступник директора, співзасновник ТзОВ «Бабусині Лакітки») рекомендував, щоб на ОПП навчали розробленню функціональних харчових продуктів для певних цільових аудиторій. Ірина Войтович (технолог з розвитку нових продуктів, ПрАТ «Волиньхолдінг») рекомендувала вивчення харчового законодавства України та країн ЄС, а також більше уваги приділяти питанням впровадження на підприємствах галузі системи НАССР. Також роботодавці надавали й інші рекомендації для ОПП, які були враховані під час її модернізації (<http://surl.li/xvfdtl>). Роботодавці висловили готовність до подальшої співпраці у напрямі впровадження дуальної освіти та залучення виробничників до проведення гостьових лекцій.

- академічна спільнота

Обговорення ОП з представниками академічної спільноти відбувається у форматі зустрічей, опитувань, а також під час наукових заходів (<http://surl.li/sdmuit> <http://surl.li/bkbatc>). Зокрема, доц. Олена Петрова (МНАУ) рекомендувала ввести дисципліну, яка передбачає набуття компетентностей з визначення фізичних та хімічних властивостей харчових продуктів. Вона рекомендувала також тематику дисципліни «Молекулярна гастрономія» додати в дисципліну «Інноваційні технології харчових виробництв». Доц. Ольга Горач (ХАЕУ), з огляду на науковий напрям кафедри, рекомендувала передбачити в дисципліні «Крафтові харчові технології» тематику щодо крафтової снекової продукції. Доц. Юрій Березевський (ХНТУ) рекомендував забезпечити вивчення особливостей системи управління безпечністю харчових продуктів. Пропозиції враховані при модернізації ОПП та ОК (<http://surl.li/xvfdtl>).

- інші стейкхолдери

Пріоритетним напрямом розвитку Волинської області згідно з Стратегією розвитку Волинської області на період до 2027 року (<http://surl.li/wtscx>) є створення сприятливого середовища для розвитку малого і середнього бізнесу з виробництва харчових продуктів. Тому представники державної влади у Волинській області зацікавлені в реалізації ОПП, однією із цілей якої є підготовка фахівців, які здатні організувати малі (крафтові) виробництва харчової продукції. Крім того, державна влада одним з пріоритетів бачить стимулювання розвитку інноваційних досліджень та впровадження інноваційних технологій у виробництва, що також перегукується з цілями, які визначені в ОПП.

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

До сучасних тенденцій розвитку спеціальності відносяться: розроблення інноваційних, зокрема крафтових, технологій виробництва харчових продуктів (ПРН1-ПРН3, ПРН5-ПРН8, ПРН10, ПРН12); забезпечення якості і безпечності харчових продуктів (ПРН11); інновації у виробничій інфраструктурі (ПРН5, ПРН13). Обговорення ОПП з стейкхолдерами та аналіз потреб ринку праці дозволили сформулювати сучасні вимоги до працівників галузі: вміння розробляти та впроваджувати інноваційні та крафтові харчові технології; уміння проводити експертизу якості та безпечності харчових продуктів; уміння складати бізнес-план та реалізовувати інвестиційні проекти в галузі; уміння обирати сучасну інфраструктуру для реалізації виробничого процесу; комунікабельність, уміння працювати в команді та представляти результати власної роботи; володіння англійською мовою. Зазначені тенденції розвитку спеціальності та ринку праці враховані у цілях та програмних результатах навчання на ОПП.

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

При формуванні цілей та програмних результатів навчання ОПП враховано галузевий контекст, оскільки ОПП передбачає набуття здобувачами професійних компетентностей за спеціальністю 181 Харчові технології. Харчова промисловість Волинської області забезпечує близько чверті реалізованої продукції регіону (<http://surl.li/gtnwv>), відповідно, потребує великої кількості висококваліфікованих кадрів. Особливістю Волинської та сусідніх областей є те, що тут традиційно функціонують крафтові харчові підприємства, які виробляють продукцію з локальної сировини за інноваційними технологіями. Також в регіоні розгалужена мережа крафтових закладів ресторанного господарства. Крім того, пріоритетним напрямом розвитку Волинської області є створення нових переробних потужностей та якості і безпечності харчових продуктів (<http://surl.li/wtscx>). Отже, цілі та програмні результати навчання в ОПП корелюються з регіональними особливостями харчової промисловості та закладів ресторанного

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

При формуванні цілей і програмних результатів ОПП були проаналізовані ОП за спеціальністю 181 Харчові технології, що представлені на ринку освітніх послуг України, та програми магістерського рівня країн ЄС, на підставі чого було введено в ОП:

- ОК01 – врахування досвіду ОП «Харчові технології» (2023) Сумський національний аграрний університет (<http://surl.li/gtoic>);
- ОК03 – врахування досвіду ОП «Технології в ресторанному господарстві» (2023) Національного університету харчових технологій (<http://surl.li/gbpmd>);
- ОК02 та ОК07 – врахування досвіду ОП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» (2023) Одеського національного технологічного університету (<http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam>);
- ОК05 – врахування досвіду ОП «Крафтові технології» (2023) Державного торговельно-економічного університету (<https://knute.edu.ua>);
- ОК08 – врахування досвіду ОП «Харчові технології» (2023) Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара (<https://www.dnu.dp.ua/view>).

З метою врахування міжнародної практики підготовки фахівців був проаналізований та врахований досвід Університету харчових технологій в Пловдиві (<https://uft-plovdiv.bg/specialnosti/>), Європейського інституту інновацій та технологій (<http://surl.li/gtop>), Wageningen University & Research (<http://surl.li/gtous>) при формуванні переліку професійних ОК. На ОПП є досвід академічної мобільності НПП (<http://surl.li/gtpad>), позитивні практики якого впроваджені в ОК03, зокрема щодо управління харчовими відходами та виробництва продукції кулінарії.

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

ОПП містить усі ПРН, що передбачені Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології другого рівня вищої освіти. ОПП складена таким чином, що нормативна частина ОК дозволяє досягнути зазначених в стандарті результатів (матриця забезпечення ПРН). Зокрема, ПРН1 забезпечують ОК1-10; ПРН2 – ОК2-10; ПРН3 – ОК2,6,7,9,10; ПРН4 – ОК2,9,10; ПРН5 – ОК3-6,8-10; ПРН6 – ОК4,5,9,10; ПРН7 – ОК2,3,5,6,9,10; ПРН8 – ОК2,10; ПРН9 – ОК1,2,9,10; ПРН10 – ОК2,6,9,10; ПРН11 – ОК3,5-7,9,10; ПРН12 – ОК3-6, 8-10; ПРН13 – ОК8-10.

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?

Наявний Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти. До прийняття Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти користувалися Національною рамкою кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня (зокрема, рівень 7 НРК).

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)?

65

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

25

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

Зміст ОПП відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». Для формування майбутнього фахівця в галузі харчових технологій розроблено перелік освітніх компонентів ОПП, що передбачає обов'язкові ОК1-10, обсягом 65 кредитів ЄКТС. ОПП передбачає проходження переддипломної практики ОК09 (8 кредитів ЄКТС) та підготовку кваліфікаційної магістерської роботи ОК10 (12 кредитів ЄКТС). Теоретичному змісту предметної області відповідають такі обов'язкові компоненти ОПП: ОК01 Ділова іноземна мова; ОК02 Методологія наукових досліджень; ОК03 Інноваційні технології харчових виробництв;

ОКО4 Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів; ОКО5 Крафтові харчові технології; ОКО6 Молекулярна гастрономія; ОКО7 Експертиза якості та безпечності харчових продуктів; ОКО8 Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв; ОК10 Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи.

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

У ЛНТУ розроблена і діє система положень, які створюють необхідні умови для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти:

- № 573 про індивідуальний навчальний план здобувача (<https://cutt.ly/89TcXoW>), п.п. 3.8;
- № 710 про організацію освітнього процесу. Редакція 03 (<http://surl.li/usvvgf>);
- №775 про формування, затвердження та впровадження навчальних планів та робочих навчальних планів підготовки здобувачів за першим (бакалаврським), другим (магістерським) та третім (освітньо-науковим) рівнями вищої освіти у ЛНТУ (<http://surl.li/ctrrfc>);
- № 692 про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів (<http://surl.li/qoyfkd>);
- Порядок реалізації права на академічну мобільність (<https://cutt.ly/r9Tc3gV>).

Інформація щодо вибірових дисциплін для здобувачів, порядок їх вільного вибору та формування індивідуальної освітньої траєкторії висвітлені на сайті ЛНТУ (<https://cutt.ly/A9Tvf72>). Індивідуальна освітня траєкторія реалізується шляхом вибору здобувачем навчальних дисциплін для вивчення (в обсязі не менш як 25% кредитів ОПП). В ЛНТУ впроваджено електронний кабінет студента, в якому кожен здобувач безпосередньо формує свою індивідуальну освітню траєкторію. Детально з порядком та правилами вибору навчальних дисциплін, Каталогами та силабусами дисциплін вільного вибору загальної та професійної підготовки можна ознайомитися на сторінці кафедри (<http://surl.li/gtqhh>).

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

Здобувачі можуть реалізувати своє право на вибір ОК ОПП у такий спосіб:

- через вибір ОК у ЛНТУ (Положення №692 Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому національному технічному університеті, <https://cutt.ly/2Vo3SwR>);

- через вибір додаткових дисциплін у вищому навчальному закладі-партнері (Порядок реалізації права на академічну мобільність в ЛНТУ, <http://surl.li/qusmem>).

Перелік дисциплін, які пропонуються до вибору, розробляється випусковою кафедрою, виходячи з принципів інтегрованості (можливості залучення інших кафедр) та колегіальності (всебічного обговорення доцільності вивчення дисциплін на засіданнях кафедри, конференціях тощо із залученням до прийняття рішень стейкхолдерів).

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

Практична підготовка здобувачів вищої освіти за ОПП «Крафтові харчові технології» проходить у формі переддипломної практики ОКО9. Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНТУ № 659 від 27.04.2021р. (<https://cutt.ly/INRTtvs>). ЛНТУ у співпраці із стейкхолдерами (роботодавцями та випускниками) ретельно підходить до визначення змісту практик. Практика ОКО9 проходить на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства усіх форм власності (базах практики). Підставою для проходження практики є навчальний план та попередньо складені угоди з підприємствами. Практична підготовка сприяє формуванню у здобувачів компетентностей: ІК; ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; СК 1; СК 2; СК 4; СК 5; СК 6; СК 7; СК 8, що будуть потрібні в їхній подальшій професійній діяльності. Загальне оцінювання набутих результатів навчання здійснює комісія з НПП випускової кафедри, що заслуховують доповідь та відповіді на питання і переглядають оформлений звіт з проходження переддипломної практики. Також практична підготовка здійснюється під час виконання практичних і лабораторних робіт.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

Соціальні навички формуються упродовж всього періоду навчання й відповідають цілям та результатам навчання, зокрема: комунікація, робота в команді, створення презентацій, вміння формулювати власну думку та приймати рішення, ораторські та комунікативні здібності. Перелічені навички формуються під час виконання і захисту практичних і лабораторних робіт з ОКО1-08, виступів на наукових конференціях, виконання та захисту індивідуальних завдань, захисту курсової роботи ОКО3, захисту звіту з переддипломної практики ОКО9 та кваліфікаційної роботи ОК10. Softskills формуються також під час проходження переддипломної практики ОКО9. У процесі адаптації здобувачів до робочого місяця та колективу формується вміння налагоджувати співпрацю з колегами і здатність працювати в критичних умовах. Лідерство і здатність брати на себе відповідальність набуваються під час вивчення ОК 02, 04, 07, 08. Тайм-менеджмент – за рахунок ОК 04, 09, 10. Дисципліни ОК 02, 07, 08 дозволяють сформувати здатність до логічного та критичного мислення, прояву креативності та навчають самостійно приймати рішення. Формуванню соціальних навичок сприяє використання інтерактивних методів навчання, а саме: дебати, студентські конкурси, конференції, наукові гуртки, співпраця в командах на практичних та лабораторних заняттях, дедалайни для виконання конкретних завдань самостійної роботи, завдання на розвиток креативності. Також softskills формує участь здобувачів у студентському житті ЛНТУ, різноманітних гуртках та самоврядуванні, спілкування на кураторських годинах тощо.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній.

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

Співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОПП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою) встановлено Положенням №775 про формування, затвердження та впровадження навчальних планів та робочих навчальних планів підготовки здобувачів за першим (бакалаврським), другим (магістерським) та третім (освітньо-науковим) рівнями вищої освіти у ЛНТУ (<http://surl.li/ctrffc>). Відвідування всіх видів навчальних занять (крім консультацій) є обов'язковим для студентів. Не рідше одного разу в рік в межах ОПП здійснюється опитування здобувачів для встановлення допустимості обсягу їх навчального навантаження (<http://surl.li/gstbb>). Опитування дозволяє виявити, чи не перевантажені студенти, чи вистачає їм часу на самостійну роботу. Результати розглядаються на засіданнях комісій з якості освіти на факультетах і враховуються при формуванні навчальних планів та робочих програм ОК на наступний навчальний рік. Розклад занять та графік навчального процесу розміщені на сайті ЛНТУ (<https://cutt.ly/SNRTBaw>, <http://surl.li/uswlv>).

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

Дуальна форма здобуття вищої освіти в ЛНТУ регулюється низкою внутрішніх нормативних документів, зокрема: Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНТУ (наказ 49-05-55 від 06.02.2020р., <https://cutt.ly/CV05jeU>); Дорожня карта реалізації концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНТУ (наказ №50-05-35 від 06.02.2020р. <https://cutt.ly/iV05xei>); Положення № 660 Про дуальну форму здобуття вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті», <https://cutt.ly/pV05nV1>). Протягом 2021-2022 н. р. ННЦ «Volyn Business Hub» розроблено первинну документацію щодо підготовки фахівців за дуальною формою, серед яких програма, індивідуальний план здобувача, договір про співпрацю щодо організації дуальної форми здобуття вищої освіти та трьохсторонній договір про дуальну форму здобуття вищої освіти між здобувачем вищої освіти, ЛНТУ та організацією. У 2023-2024 н.р. на ОПП здійснюється підготовка здобувача освіти А. Романюка за дуальною формою здобуття освіти з базою стажування на ТОВ «ЗАБІЯКА». Програма стажування є практично орієнтованою, оскільки 33% кредитів (10 кредитів ОПП) під час навчання реалізується на робочому місці (зокрема, окремі модулі (теми) обов'язкових ОК). Термін навчання за дуальною формою встановлений з 01.02.2024 р. до 15.06.2024 р. (<https://clipr.cc/9q9JV>).

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://lntu.edu.ua/uk/abituriyentu/pravyla-priyomu-2023>

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

Приймання на навчання для здобуття ступеня «магістра» за спеціальністю 181 Харчові технології (ОПП Крафтові харчові технології) здійснюється на конкурсній основі. Участь у конкурсі можуть брати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр», «магістр» (освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст»). Конкурсний відбір здійснюється за результатами вступних випробувань у формі ЄВІ 2023 року та фахового іспиту у ЛНТУ; вступного іспиту для іноземців з дисциплін, визначених Правилами прийому у Луцькому національному технічному університеті в 2023 році. У передбачених цими Правилами випадках замість результатів ЄВІ (обох компонентів) використовуються результати співбесіди з іноземної мови.

На фаховому вступному випробуванні, складеному в рік вступу, абітурієнт повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181 Харчові технології. Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного балу, який розраховується відповідно до Правил прийому. Форма фахових вступних іспитів у ЛНТУ та порядок їх проведення затверджуються кожного року у Правилах прийому. Вступники мають можливість вільного доступу до програми фахових вступних випробувань, яка розміщується на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/usgot>). Перегляд програми фахових вступних випробувань проводиться щорічно з метою урахування змін в ОПП.

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

Питання визнання результатів навчання за ОПП Крафтові харчові технології, отриманих в інших ЗВО, регулюється: Положенням №710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ; Положення №745 Про неформальну та

інформальну освіту у ЛНТУ (Протокол №4 від 24.11.2022 р.) (<http://surl.li/ushem>); Порядком реалізації права на академічну мобільність в ЛНТУ (Протокол №2 від 29.09.2022 р.) (<http://surl.li/ejpkk>). Учасники освітнього процесу можуть ознайомитися з процедурою визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, із зазначених положень, які розміщені у вільному доступі на сайті ЛНТУ.

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

Випадки застосування зазначених правил на ОПП “Крафтові харчові технології” відсутні.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті регулюється: Положенням № 710 Про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/usvgf>); Положенням №745 Про неформальну та інформальну освіту у ЛНТУ (Протокол №4 від 24.11.2022 р.) (<http://surl.li/ushem>). Результати навчання можуть визнаватися в межах кредитів, передбачених ОПП та відповідною робочою програмою ОК чи силабусом. Загальний обсяг ОК ОПП, що зараховуються здобувачу вищої освіти за підсумками визнання результатів неформального та/або інформального навчання не може перевищувати 25% кредитів ОПП.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті поширюється на нормативні ОК ОПП та змістові і залікові модулі вибіркового ОК. Інформація про процеси визнання кваліфікацій неформальної та/або інформальної освіти розміщується у відкритому доступі на офіційному сайті Університету. На момент вступу, гарант ОПП ознайомлює здобувачів з поняттям «індивідуальна освітня траєкторія», надає роз'яснення щодо можливостей визнання результатів неформальної та/або інформальної освіти.

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

Для здобувачів ОПП Доля Богдан, Прокопчук Назар, Патичук Юлія, Кальченя Микола, Коржова Катерина та Ющук Сергій було застосовано практику визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, в межах вивчення ОК07 Експертиза якості та безпечності харчових продуктів.

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

Організація освітнього процесу в ЛНТУ здійснюється згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в ЛНТУ №710, яке введене в дію наказом №30/01-02 від 27.01.2022 р. <http://surl.li/usvgf>. Відповідно до цього Положення основними формами організації навчального процесу визначені: навчальні заняття, консультації, самостійна робота, курсова робота, науково-дослідна робота, практична підготовка, підсумкова атестація, які використовуються при підготовці здобувачів за ОПП “Крафтові харчові технології”. Основними методами навчання, які використовуються при проведенні лекцій, лабораторних й практичних занять і сприяють досягненню програмних результатів навчання є пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, частково-пошукові, дослідницькі та метод проблемного викладання. Освітня траєкторія студента, що навчається за ОПП, формується вивченням освітніх компонент, перелік яких зазначений в ОПП і реалізується через індивідуальний план здобувача. Розроблена структурно-логічна схема є основою для складання навчальних планів підготовки здобувачів. Викладання навчальних дисциплін проводиться відповідно до розроблених робочих програм, у яких зазначені інтегральна, загальні та фахові компетентності, очікувані програмні результати, структура дисципліни, тематика занять, а також вказані критерії та форми контролю і принципи політики академічної доброчесності. Всі навчальні елементи (модулі) розміщені на платформі дистанційного навчання MOODLE (<https://mdl.lntu.edu.ua/>).

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?

Студентоцентризований підхід до навчання у ЛНТУ передбачає забезпечення публічності інформації щодо ОПП, залучення стейкхолдерів до обговорення, розроблення, моніторингу ОПП. ОПП оприлюднена на сайті ЛНТУ: <http://surl.li/usvgy>. В ЛНТУ здійснюється вільний вибір освітніх компонент здобувачами відповідно до Положення №692 Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ (<https://cutt.ly/2Vo3SwR>) та формується індивідуальний навчальний план для кожного студента, що регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ЛНТУ №710, яке введене в дію наказом №30/01-02 від 27.01.2022 р. <http://surl.li/usvgf>. На платформі дистанційного навчання MOODLE є доступні навчальні матеріали з кожного освітнього компонента. Здобувачі мають право вільно обирати теми курсових або кваліфікаційних робіт, керівників робіт, бази проходження практичної підготовки. На ОП регулярно проводяться публічні обговорення, до яких долучаються здобувачі освіти (<http://surl.li/nuoogs>). Здобувачі входять до складу ради з якості вищої освіти в ЛНТУ, комісії з якості на факультеті та комісії з етики та доброчесності. Після

завершення вивчення освітньої компоненти з метою оцінювання якості освітнього процесу та ефективності методів навчання проводяться опитування здобувачів (<http://surl.li/uvshv>). За результатами опитування здобувачів на ОПП визначено, що форми та методи освітнього процесу, що застосовуються на ОПП, є ефективними та задовольняють вимоги здобувачів.

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

У ЛНТУ діє Положення №710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<http://surl.li/uvsgf> (наказ № 30/01-02 від 27.01. 2022 р.)), яке забезпечує принципи академічної свободи НПП та здобувачів. Відповідно до цього Положення НПП може вільно обирати форми та методи навчання, які зазначаються у робочих програмах з освітніх компонент. НПП мають можливість проводити наукові дослідження, апробувати їх результати на міжнародних та всеукраїнських конференціях, брати участь у програмах мобільності.

Для здобувачів вищої освіти за ОПП згідно з Положенням №692 Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ (<https://cutt.ly/2VozSwR>) реалізується право на обрання з навчального плану дисциплін вільного вибору обсягом не менше 25% загальної кількості кредитів ЄКТС для формування індивідуальної траєкторії навчання. Здобувачі також мають можливість обирати тему курсової та кваліфікаційної робіт із переліку тем, що пропонується (<http://surl.li/gtqhh>). Здобувачі можуть проводити наукові дослідження на базі наукових гуртків “Переробник” та “Харчова хімія”, СНВБ “ХаТе” і відповідно до своєї НДР можуть обрати тему курсової та кваліфікаційної робіт. Результати проведених наукових досліджень здобувачі публікують у матеріалах міжнародних та всеукраїнських конференцій, студентському віснику (<http://surl.li/fapwt>). Здобувачі вищої освіти мають можливість брати участь в обговоренні освітніх програм та вносити свої пропозиції щодо модернізації їх змісту (<http://surl.li/uswiz>).

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 *

Цілі, зміст та очікувані результати навчання визначені в ОПП, з якою учасники освітнього процесу мають можливість самостійно ознайомитись на сайті кафедри: <http://surl.li/uvsgy>. На початку навчального року проходять зустрічі здобувачів з деканом факультету, гарантом ОПП, координатором з якості освіти на факультеті, куратором, на яких здобувачів ознайомлюють з Положенням №710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<http://surl.li/uvsgf>), яке містить інформацію про мету та принципи освітнього процесу в ЛНТУ, його основні складові, бюджет часу, навчальне навантаження здобувачів вищої освіти, форми освітнього процесу та види навчальних занять. У ЛНТУ діє Положення №760 про освітню програму у Луцькому національному технічному університеті (<http://surl.li/uswij>). На сайті університету у вільному доступі розміщений графік організації освітнього процесу (<http://surl.li/uswlv>) та розклад занять та іспитів (<http://surl.li/uswnd>).

Порядок та критерії оцінювання результатів навчання в ЛНТУ, регламентовані Положенням №710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ, Пункт 6 (<http://surl.li/uvsgf>), зазначені в робочих програмах з окремих освітніх компонентів, розміщених на сторінці кафедри на сайті ЛНТУ: <https://clipr.cc/v4LzR>.

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

Положення №710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<http://surl.li/uvsgf>) визначає науково-дослідну роботу однією з форм організації освітнього процесу. На кафедрі, де реалізується ОПП, виконуються наукові роботи № д/р 0123U101560, “Розроблення технологій харчових продуктів із використанням «рослинного молока»”, № д/р 0124U001906, “Інновації в технологіях крафтових харчових продуктів”, до виконання яких залучають здобувачів ОПП. Здобувачі мають можливість проводити наукові дослідження на базі студентського науково-виробничого бюро “ХаТе” та наукових гуртків “Переробник” та “Харчова хімія”. Результати проведених досліджень здобувачі апробують на міжнародних та всеукраїнських конференціях. Зокрема Кобильчук О., Бастраков Д., Козелко Б., Кривов’язюк А., Джулінський І., Нікітюк О., Купрійчик Н. та інші були учасниками Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів «Якість і безпечність товарів» та Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства». Здобувачі вищої освіти ОПП беруть участь у конкурсі студентських наукових робіт. У 2024 р. здобувачка ОПП Коржова Катерина брала участь у конкурсі «Органічне виробництво – перспективи для молоді». Вивчення дисципліни «Методологія наукових досліджень» передбачає отримання студентами ґрунтовних знань щодо планування та проведення наукових досліджень, математичного моделювання та оптимізації, методів оброблення експериментальних даних та презентації результатів дослідження. Навички науково-дослідної роботи здобувачі можуть отримати при виконанні лабораторних робіт з освітніх компонент «Інноваційні технології харчових виробництв», «Крафтові харчові технології» та «Молекулярна гастрономія», а також курсової роботи з ОК «Інноваційні технології харчових виробництв».

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

З метою підвищення якості освітнього процесу НПП кафедри постійно проводять періодичний перегляд ОПП і оновлюють зміст ОК, використовуючи результати наукових досягнень та сучасних практик у харчовій галузі. Моніторинг і оновлення ОПП проводиться відповідно до Положення №760 Про освітню програму у Луцькому національному технічному університеті (<http://surl.li/ejgrw>). Група забезпечення організовує обговорення ОПП з представниками академічної спільноти, роботодавцями, випускниками та здобувачами ОПП (<http://surl.li/bykuftr>),

також проводиться опитування стейкхолдерів щодо змісту ОПП та її освітніх компонент (<http://surl.li/bykufgr>), результати яких обговорюються на засіданнях групи забезпечення та засіданнях кафедри. Результати обговорення ОПП зі стейкхолдерами будуть враховані у змісті навчальних дисциплін у 2024-2025 навчальному році. НПП, що проводять підготовку здобувачів за даною ОПП, постійно підвищують свою кваліфікацію, зокрема в 2023 р. НПП та здобувачі вищої освіти пройшли онлайн навчання, організоване PROFI CLUB на тему "Маркування харчових продуктів", "Контроль шкідників на об'єкті", «Впровадження системи НАССР та нового меню в закладах освіти». (<https://www.facebook.com/groups/455236912550855>) У 2024 р. викладачі кафедри Дударев І.М., Панасюк С.Г., Тараймович І.В. та Шемет В.Я. пройшли стажування на ТзОВ «Бабусині Лакітки» на тему «Крафтові та інноваційні харчові технології. Крафтове виробництво харчових продуктів».

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

У ЗВО діють Цільова програма інтеграції ЛНТУ в міжнародний освітній і науковий простір (<https://cutt.ly/UR6sPWD>), Стратегія інтернаціоналізації ЛНТУ на період 2021-2025 рр. (<https://cutt.ly/qR6sGOR>). Діяльність ЛНТУ щодо реалізації академічної мобільності регулює Положення №735 Порядок реалізації права на академічну мобільність (<https://salo.li/FEFa493>), Положення №710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<http://surl.li/usvgf>). Укладені договори про співпрацю із зарубіжними ЗВО, зокрема Technische Universitet Berlin (Німеччина), Politechnika Lubelska (Польща), Glyndwr University (Великобританія), Polytechnic Institute of Braganca (Португалія) та ін. (<http://surl.li/idjldr>). Діє ліцензія на підготовку іноземних громадян за базовими напрямками №482933. Здобувачі та НПП мають доступ до міжнародних інформаційних ресурсів та баз даних: WoS, Scopus. Здобувачі мають можливість навчатися за програмами подвійних дипломів та проходити практики в університетах ЄС. НПП ОПП публікують результати наукових досліджень у міжнародних наукових виданнях. Зокрема, Дударев І., Панасюк С., Тараймович І., Сай В. апробували результати наукових досліджень у міжнародних наукових виданнях (<https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch5>). Дударев І.М. брав участь у зустрічі в межах проєкту «AccEnt» (Іспанія) <http://surl.li/utban>. Шемет В. пройшли стажування TU Bergakademie Freiberg (Німеччина) у рамках проєкту «SUUpoRT - Structural support of Ukrainian Universities in Upkeep and Rebuilding of Higher Education» <http://surl.li/utbea>.

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?

Для перевіряння досягнень програмних результатів навчання здобувачів освіти у межах ОК на ОПП відповідно до Положення 710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<http://surl.li/usvgf>) використовуються такі форми контрольних заходів: поточний, модульний та підсумковий контроль. Поточний контроль проводиться упродовж навчального семестру під час проведення лабораторних і практичних занять; його метою є оцінювання рівня засвоєння здобувачами навчального матеріалу. Модульний контроль передбачає здійснення оцінювання рівня засвоєння теоретичного та практичного матеріалу за окремими змістовими модулями ОК. Одним із залікових модулів є контрольне практичне індивідуальне завдання (КПІЗ) або індивідуальне завдання (ІЗ), що виконується в межах самостійної роботи здобувача, оцінювання якого проводиться з метою перевірки досягнення програмних результатів навчання у вигляді захисту. Підсумковий контроль проводиться на певному завершальному етапі і дає можливість перевірити досягнення програмних результатів навчання здобувачів. Він проводиться у формі семестрового заліку або екзамену в обсязі, визначеному робочою програмою навчальної дисципліни. Оцінювання контрольних заходів проводиться відповідно до Положення 710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<http://surl.li/usvgf>). Критерії оцінювання контрольних заходів зазначені у робочих програмах або силабусах ОК, які розміщені у вільному доступі (<https://clipr.cc/v4LzR>). Також про критерії оцінювання контрольних заходів здобувачів вищої освіти інформують через платформу дистанційного навчання MOODLE (<https://mdl.lntu.edu.ua/>). Підсумкова атестація здобувачів вищої освіти за ОПП проводиться відповідно до Положення 710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<http://surl.li/usvgf>) та Положення № 726 про порядок формування та організацію роботи ЕК в Луцькому національному технічному університеті з проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/pfbyte>). Підсумкова атестація здобувачів вищої освіти за ОПП проводиться у вигляді захисту кваліфікаційної роботи.

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

Інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів НПП надають при проведенні першого заняття з кожної навчальної дисципліни. Додатково з цією інформацією здобувачів ознайомлюють куратори академічних груп, гаранті освітніх програм на зустрічах зі здобувачами. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів регламентовані Положенням № 710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<http://surl.li/usvgf>); Положенням № 726 про порядок формування та організацію роботи ЕК в Луцькому національному технічному університеті з проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/pfbyte>). Критерії оцінювання з кожного ОК зазначені в силабусах та робочих програмах ОК, які є розміщені у вільному доступі (<https://clipr.cc/v4LzR>). На сайті університету у вільному доступі розміщений графік організації освітнього процесу (<http://surl.li/uswlv>), у якому зазначені терміни проведення контрольних заходів, та розклад занять та іспитів (<http://surl.li/uswnd>) у якому надається інформація про дату, час та місце проведення семестрових іспитів. Також з інформацією про терміни проведення контрольних заходів, дату, час

та місце проведення семестрових іспитів здобувач вищої освіти може ознайомитися в електронному кабінеті здобувачів (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>).

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, що регламентовані Положенням № 710 Про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/usvgf>) розміщена у вільному доступі на сайті університету (<http://surl.li/ptozpg>) та електронних кабінетах здобувачів (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>). На сайті ЛНТУ можна ознайомитися з програмою та графіками атестаційних екзаменів, наказами про склад ЕК (<https://cutt.ly/dVWkJAQ>), навчальними планами (<https://lntu.edu.ua/uk/navchalni-planu>).

Система оцінювання регламентується Положенням №710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ <http://surl.li/usvgf> та Положенням про порядок формування та організацію роботи ЕК №726 <http://surl.li/pftyte>. Крім того, у робочих програмах з навчальних дисциплін міститься інформація про кількість модулів, теми та кількість годин для виконання практичних або лабораторних робіт, кількість годин та зміст самостійної роботи, тематика КППЗ (ІЗ), а також систему та шкалу оцінювання результатів контрольних заходів: <https://clipr.cc/v4LzR>. Щоб забезпечити якість освітнього процесу за ОПП та удосконалення робочих програм ОК проводиться опитування здобувачів освіти щодо чіткості та зрозумілості форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання. Результати опитування здобувачів вищої освіти за даною ОПП показали, що практично всі респонденти чітко розуміють ці критерії (<http://surl.li/usvhm>).

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

Форми атестації здобувачів вищої освіти за ОПП відповідають вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології. Підсумкову атестацію проводять у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи, яка розміщується у репозитарії ЛНТУ. Екзаменаційна комісія проводить оцінювання представлених кваліфікаційних робіт відповідно до Положення №762 про порядок формування та організацію роботи ЕК <http://surl.li/pftyte>. Кваліфікаційні роботи магістра у завершеному вигляді перевіряють на академічний плагіат з використанням спеціалізованого сервісу UNICHECK.

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

Процедуру проведення контрольних заходів регулює Положення №710 про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті (<http://surl.li/usvgf>), Положення № 726 про порядок формування та організацію роботи ЕК в Луцькому національному технічному університеті з проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/pftyte>). Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті №551, введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року (<http://surl.li/duzggg>). Усі перелічені документи розміщені у вільному доступі на офіційному сайті ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk>).

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

Об'єктивне та неупереджене оцінювання проведення контрольних заходів екзаменаторами знань та умінь здобувачів вищої освіти забезпечується Положенням №710 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<http://surl.li/usvgf>), Положенням №559 про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти в ЛНТУ (<https://cutt.ly/lVWlxAV>), Положенням № 551 про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в ЛНТУ, введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року (<https://cutt.ly/8VWlviv>), також Антикорупційною програмою ЛНТУ (<https://salo.li/3e3C35D>). В університеті прийнято «Кодекс честі ЛНТУ» (Протокол №9 від 24.04.2018 р.) (<https://salo.li/e583652>). Для врегулювання конфлікту інтересів в ЛНТУ діють Положення № 548 про вирішення конфліктних ситуацій в ЛНТУ (<https://cutt.ly/uVEvzqz>), Положення №773 про комісію з етики та академічної доброчесності в ЛНТУ (<https://salo.li/5d8eB33>). Процедура звернення до уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції описана на сайті <https://cutt.ly/NNRAdBs>. Для забезпечення об'єктивності оцінювання в ЛНТУ проводиться комп'ютерне тестування здобувачів вищої освіти, результати якого автоматично обробляються. За час реалізації ОПП випадків 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 урегулюється Положенням №710 про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті (<http://surl.li/usvgf>), Положенням № 551 про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/8VWlviv>).

Якщо здобувач за підсумковий контроль отримав оцінку «незадовільно» (від 35 до 59 балів) або не з'явився без поважної причини на іспит, йому дозволяється ліквідувати академічну заборгованість максимум за два

перескладання: перше – науково-педагогічному (педагогічному) працівнику; друге – комісії у складі трьох науково-педагогічних (педагогічних) працівників. Ліквідування академзаборгованостей здійснюється відповідно до графіка перескладань. Здобувач, який за підсумковий контроль отримав оцінку «незадовільно» (від 1 до 34 балів), відповідно до чинних Положень, повинен пройти повторний курс вивчення навчальної дисципліни на встановлених Університетом умовах. Якщо здобувач вищої освіти отримав понад дві незадовільні оцінки, то він підлягає відрахуванню з ЛНТУ.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів урегульовують Положенням № 551 про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/8VWlviv>). Відповідно до Положення № 551 у випадку, якщо здобувач вищої освіти не погоджується із отриманим при складанні результатом проведення контрольного заходу, то йому надається право оскаржити процедуру та результат проведення контрольного заходу. Він подає апеляційну заяву на ім'я декана факультету; цю заяву повинна розглянути апеляційна комісія не пізніше наступного робочого дня з дати її призначення. Якщо здобувач вищої освіти не погоджується із результатом захисту кваліфікаційної роботи, то він має право звернутися з апеляційною заявою до ректора Університету відповідно до затвердженого порядку. Звернень здобувачів вищої освіти на ОПІ щодо оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів не було.

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності регулюються Кодексом честі ЛНТУ (<https://salolj/e583652>), Політикою внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності в ЛНТУ (<https://salolj/9bFb1a4>), Положенням №773 про комісію з етики та академічної доброчесності в ЛНТУ (<https://salolj/5d8eB33>), Положенням про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах-проєктах здобувачів вищої освіти у ЛНТУ (<https://cutt.ly/lVWlLkd>), Порядком проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях у ЛНТУ (<http://surl.li/aiwefv>; <http://surl.li/aiwfv>). В ЛНТУ проводилися опитування здобувачів вищої освіти за ОПІ щодо розуміння принципів засад академічної доброчесності, які показали, що респонденти розуміють принципи засад академічної доброчесності та вважають, що проведені заходи є достатніми щодо популяризації академічної доброчесності в ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/rezultaty-opytuvannya>).

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

Технологічними інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є спеціалізована програма Unicheck. ЛНТУ №13-09/04 від 13.09.2022 р. уклав чергову угоду про співпрацю із компанією «Антиплагіат» щодо використання онлайн-сервісу пошуку плагіату «Unicheck» (<https://cutt.ly/vVWzejH>). Перевірки на плагіат підлягають кваліфікаційні роботи, курсові роботи та звіти про практику. В ЛНТУ діє практика оприлюднення результатів інструментальної перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/elkvo>). Здобувачів вищої освіти інформують, що кваліфікаційна робота на здобуття ОР «магістр» не може містити академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Перевірка кваліфікаційних робіт з метою встановлення унікальності тексту проводиться відповідальною особою, призначеною кафедрою. Здобувач вищої освіти подає кваліфікаційну роботу на перевірку. За результатом інструментальної перевірки завідувач кафедри надає допуск до захисту кваліфікаційної роботи.

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

У ЗВО діє Положення № 773 про комісію з етики та академічної доброчесності в Луцькому національному технічному університеті (<https://salolj/5d8eB33>), Положення №553 про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах-проєктах здобувачів освіти у ЛНТУ (<https://cutt.ly/9VWzaRz>), Порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти (<https://cutt.ly/mVWzs9c>; <http://surl.li/aiwfv>).

Для популяризації академічної доброчесності першокурсникам пропонується буклет-календар «Правила академічної доброчесності першокурсника», проводиться інформаційно-просвітницька кампанія «Щеплення від плагіату» (<http://surl.li/elkvo>), брейн-ринг з академічної доброчесності тощо. В ЛНТУ діє сервіс перевірки на академічний плагіат (<https://cutt.ly/lVWzjU2>).

У ЛНТУ систематично проводяться навчальні тренінги, семінари, круглі столи, зустрічі щодо принципів дотримання академічної доброчесності та запобігання академічному плагіату (<https://salolj/2FA53F8>). ЛНТУ є учасником проєкту Academic IQ (<https://academic.org.ua/>).

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

Згідно з Положенням №773 про Комісію з етики та академічної доброчесності в ЛНТУ (<https://salolj/5d8eB33>), будь-який громадянин, якому стали відомі факти порушення академічної доброчесності, може звернутися із письмовою заявою на ім'я голови Комісії з питань етики та академічної доброчесності. У випадку, якщо здобувач

вищої освіти порушив правила академічної доброчесності, то його можуть зобов'язати пройти повторно оцінювання з відповідного освітнього компонента, відрахувати з Університету, позбавити академічної стипендії або пільг на оплату навчання. Результати інструментальної перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат висвітлюються на сайті (<https://salo.li/c514011>). Приклади порушення академічної доброчесності здобувачами вищої освіти на ОПП “Крафтові харчові технології” не були виявлені.

6. Людські ресурси

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

Процедуру конкурсного відбору в ЛНТУ регулює Статут ЛНТУ (<http://surl.li/elkmq>) та Положення № 781 Про порядок проведення конкурсу та призначення на посади науково-педагогічних працівників Луцького національного технічного університету (<http://surl.li/uqtptr>). Інформація про конкурс розміщується на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/hgwuf>). Заяви про участь у конкурсі мають право подавати особи, що мають ступінь магістра (спеціаліста), науковий ступінь, вчене звання. Для організації конкурсу утворюється конкурсна комісія. Конкурсний добір передбачає обговорення кандидатур претендентів на засіданні кафедри/зборах трудового колективу і вченій раді/зборах трудового колективу факультету. Рішення про обрання на посади завідувача кафедри, професора і доцента приймає вчена рада ЛНТУ, а старшого викладача, викладача і асистента – вчена рада факультету. Під час конкурсного добору враховуються професіоналізм претендента, спроможність забезпечити викладання ОК, аналізуються профільна освіта, навчально-методичні праці, наукові праці, патенти та документи про стажування.

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

З провідними роботодавцями регіону ведеться систематична співпраця на рівні ЛНТУ та випускової кафедри, внаслідок чого:

- укладаються договори про співпрацю (<http://surl.li/uquco>);
- надаються бази практик (<http://surl.li/eddgj>);
- функціонує підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню випускників «Volyn Business Hub» ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/volyn-business-hub>; <http://surl.li/hgwvf>);
- проводяться спільні науково-практичні заходи (<http://surl.li/uqtvq>, <http://surl.li/urmui>);
- проводиться громадське обговорення проєкту ОПП (<http://surl.li/uqtzq>; <http://surl.li/uqtyf>);
- надаються рецензії-відгуки на ОПП (<http://surl.li/uqtzz>);
- здійснюється головування на ЕК для захисту кваліфікаційних робіт (<http://surl.li/eoxjh>);
- проводиться опитування щодо реалізації ОПП (<http://surl.li/uqubv>, <http://surl.li/uquca>, <http://surl.li/uqucf>, <http://surl.li/eerlq>).

Проєкт ОПП було публічно представлено для попереднього ознайомлення на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/eetii>, <http://surl.li/urmio>).

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

В якості запрошених професіоналів-практиків залучали директора з якості ТОВ «АЙС-ФУДС» Людмилу Бадинчук, кондитера Юлію Фесік та пекаря-кондитера Олену Кобильчук. Здобувачі в межах вивчення ОК 03, 04 та 08 відвідують різноманітні практичні заняття та майстер-класи: Управління якістю та безпечністю харчових продуктів (<http://surl.li/urnlo>); Технологія приготування оздоблювальних виробів з прісного тіста (<http://surl.li/urmsp>), Мистецтво цукрової флористики (<http://surl.li/urmwg>); зустрічі: з засновницею вега-арт-кафе «Твоя мантра» (<http://surl.li/urnnc>), щодо здорового харчування (<http://surl.li/urmgrc>); лекції та вебіари: Особливості управління проєктами при будівництві цехів крафтових харчових виробництв (<http://surl.li/urmxp>), Особливості запровадження системи НАССР на харчовому підприємстві (<http://surl.li/urmqi>), Проблема зменшення продовольчих втрат і харчових відходів як засіб досягнення стійкої продовольчої системи (<http://surl.li/urmtq>), Методи експертного оцінювання (<http://surl.li/urmv1>); ознайомлюються з обладнанням та технологіями виробництва (<http://surl.li/urmyt>). Здобувачі ОПП також відвідували: Воркшоп з представниками УКРНОІВІ (<http://surl.li/urncs>), Міжнародний форум «Be vegan. Progress. Trust yourself» (<http://surl.li/urndi>). Проведені екскурсії на підприємства харчової галузі (<http://surl.li/urna0>, <http://surl.li/urmrz>, <http://surl.li/urmph>). Роботодавці беруть участь у пленарних та секційних засіданнях студентських конференцій (<http://surl.li/urmui>, <http://surl.li/uqtvq>).

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

Згідно з Положенням № 549 Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/orwe>), Колективного договору (<http://surl.li/urmmh>) НПП проходять стажування та підвищують кваліфікацію. У ЛНТУ створено навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» (<http://surl.li/urnqv>), одним із ключових завдань якого є організація і проведення заходів із підвищення кваліфікації НПП. Викладачі ОПП проходили підвищення кваліфікації у НУХТ (Дударев І.М.), ТДАУ ім. Д. Моторного (Панасюк С.Г., Сай В.А.), Люблінському природничому університеті (Дударев І.М.), Університеті економіки у Бидгощі (Тараймович І.В.), Політехнічному інституті Браганси (Португалія) (Ягелюк С.В.), у Жешувському університеті (Панасюк С.Г.), у

Технічному університеті TU Bergakademie Freiberg (Німеччина) (Шемет В.Я.), у ТзОВ «Бабусині Лакітки» (Дударев І.М., Тараймович І.В., Панасюк С.Г., Шемет В.Я.). Викладачі проходили тренінги за професійним спрямуванням, підвищення педагогічної майстерності <http://surl.li/gtqhh>. За проєктом UTTERLY, в ЛНТУ створена навчально-наукова лабораторія «Центр досконалості викладання». Затверджено Положення про роботу цієї лабораторії (№761 - наказ 965-01-02 від 27 грудня 2022 р.) (<http://surl.li/gtqjh>). Згідно з Положенням №677 Про рейтингове оцінювання науково-педагогічних працівників в Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/kVWxO4j>) проводиться преміювання працівників.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

ЛНТУ стимулює розвиток викладацької майстерності НПП через матеріальні та моральні заохочення, які регламентуються Положенням № 677 Про рейтингове оцінювання науково-педагогічних працівників в Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/kVWxO4j>). У Колективному договорі (<http://surl.li/urmmh>) передбачено щорічне преміювання за досягнення в навчально-методичній роботі, надання надбавок і доплат до посадового окладу, що стимулює розвиток викладацької майстерності. У межах затвердженого кошторису фонду оплати праці проводиться преміювання працівників. Відповідно до результатів рейтингового оцінювання науково-педагогічних працівників ЛНТУ у 2023 р. премійовано Дударєва І. та Шемет В.

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?

Фінансові та матеріально-технічні ресурси ЛНТУ у повному обсязі дозволяють забезпечити досягнення цілей та програмних результатів навчання визначених ОПП. Матеріально-технічна база ЛНТУ (<http://surl.li/dksrc>): навчальні корпуси з сучасними навчальними лабораторіями, які оснащені мультимедійним, лабораторним і технологічним обладнанням та спеціалізованим устаткуванням; актові зали; 3 гуртожитки (<http://surl.li/gviag>); їдальні, буфети; медичні пункти; бібліотека з читальним залом (<http://library.lntu.edu.ua/>); спортивний комплекс із басейном, стадіоном і спортивними майданчиками (<http://surl.li/elkxn>), бази відпочинку «Орбіта», «Технічний» (<http://surl.li/elbou>), укріття (<http://surl.li/gvixh>). Усі приміщення ЛНТУ відповідають будівельним та санітарним нормам. Електронний освітній портал ЛНТУ містить платформу Moodle для доступу до методичного та навчального забезпечення дисциплін (<https://mdl.lntu.edu.ua/>). Навчально-методичне забезпечення ОК ОПП завантажено на платформу інституційного репозиторію (<http://surl.li/gvidd>). Функціонує Сектор дистанційної освіти та веб-технологій (<http://surl.li/gvier>). У ЛНТУ введена сучасна автоматизована система управління навчальним процесом (АСУ). У навчальному процесі використовується ліцензійне програмне забезпечення: Microsoft Office 365, програмне забезпечення для проведення веб-конференцій - Microsoft Teams, BlueButton, ZOOM.

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 ЛНТУ є сприятливим для здобувачів освіти ОП: оновлено інфраструктуру ЗВО, функціонують студентські СКТБ, гуртки, секції, наявний доступ до інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності. Розроблена стратегія розвитку ЛНТУ на 2021-2026 роки (<http://surl.li/ezosh>). Для забезпечення безпечних умов навчання та праці в умовах воєнного стану в ЗВО підготовлені укріття, проведено інструктаж здобувачів освіти та НПП щодо поведінки в умовах Повітряної тривоги (<http://surl.li/elrew>). У ЗВО працює бібліотека, читальна зала з вільним доступом до користування електронними каталогами. У навчальних корпусах та гуртожитках доступний безкоштовний WI-FI. Представники здобувачів освіти входять до складу вченої ради факультету і вченої ради ЛНТУ, стипендіальної комісії. Навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» для здобувачів надає інформацію про міжнародні програми обміну, навчання за програмами подвійного диплома можливості проходження практики за кордоном (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/volyn-business-hub>). У ЗВО діє Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених, метою діяльності якого є створення і забезпечення сприятливих умов для науково-дослідної та інноваційної діяльності здобувачів (<http://surl.li/gviyd>). Функціонують бази відпочинку «Орбіта» та «Технічний» (<http://surl.li/elbou>)

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

Усі навчальні та адміністративні приміщення ЗВО відповідають санітарним нормам, мають укріття. Освітнє середовище безпечне для життя та здоров'я здобувачів (включаючи психічне здоров'я). Здобувачам освіти створені всі умови для якісного навчання, самореалізації, проживання та відпочинку. Регулярно здійснюється перевірка готовності ЗВО до кожного навчального року (<http://surl.li/gvjst>). Всі корпуси ЛНТУ мають укріття для перебування людей на випадок повітряної тривоги (<http://surl.li/gvixh>). Функціонує система оповіщення у надзвичайних випадках, налагоджена пропускна система на входах у корпуси ЛНТУ та система відеоспостереження. Аудиторний фонд відповідає усім необхідним вимогам з їх експлуатації. У корпусах працюють харчові блоки. Надаються консультативні послуги та психологічна підтримка учасникам освітнього процесу. Функціонує Центр медіації та психології, метою якого є надання медіаційно-психологічних послуг, зокрема психологічної діагностики,

індивідуального підбору корекційних програм та технік, що дозволяють формувати резильєнтність молоді в освітньому середовищі; проводяться заняття за програмою індивідуальних консультацій зацікавленим особам, зокрема здобувачам вищої освіти (<http://surl.li/dksrm>). Відділ охорони праці регулярно проводить навчання та інструктажі з питань охорони праці та забезпечення безпеки здобувачам освіти і НПП (<http://surl.li/elrew>). Приміщення ЛНТУ відповідають санітарним нормам.

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?

Механізм освітньої підтримки містить студентоцентричне навчання й викладання, що спрямоване на залучення здобувачів до освітнього процесу, регламентоване відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/viddily-lntu/yakist-osviti>). Освітня підтримка здійснюється шляхом комунікативної взаємодії між НПП, деканатом, кураторами та здобувачами в процесі проведення занять, вільного доступу здобувачів до електронного репозитарію, платформи Moodle, надання консультативної підтримки здобувачам щодо організації та виконання індивідуальної та самостійної роботи тощо. Організаційний механізм реалізується через підсистему управління освітнім процесом, яку здійснюють декани, куратори академічних груп, навчально-методичний відділ (<http://surl.li/eljxv>). Організацією виховної роботи зі здобувачами, координацією роботи студентської ради займається Відділ молодіжної політики та соціо-культурної роботи (<http://surl.li/eljye>), заступники декана з молодіжної роботи та профорієнтації, куратори академічних груп. Інформаційний механізм реалізується інформаційно-обчислювальним центром (<http://surl.li/eljyi>) та відділом іміджу та промоції (<http://surl.li/eljum>) через систему інформаційної підтримки здобувачів вищої освіти та стейкхолдерів щодо наукової, педагогічної, виховної, організаційної діяльності ЛНТУ. Актуальна інформація про особливості та результати реалізації ОПП, навчальні плани, методичне забезпечення, траєкторія наукового розвитку випускової кафедри відображені на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/gtqhh>). У ЛНТУ діє автоматизована система управління освітнім процесом (АСУ), є доступ до кабінетів здобувачів, де здійснюється вибір дисциплін, сформований індивідуальний план здобувача. Електронний освітній портал ЗВО містить платформу Moodle для доступу до методичного та навчального забезпечення дисциплін (<https://mdl.lntu.edu.ua/>). Розроблено програмне забезпечення до розкладу занять (<https://lntu.edu.ua/uk>). Консультаційний механізм являє собою консультативну допомогу здобувачу вищої освіти через органи студентського самоврядування (<http://surl.li/eddgu>): студентська рада ЛНТУ, студради факультетів, студради гуртожитків. Механізм соціальної підтримки у ЛНТУ здійснюється через надання соціальної стипендії (<http://surl.li/elbyq>). Достатній рівень задоволеності здобувачів освіти за інформаційною, освітньою, консультативною складовою підтверджується результатами опитування (<http://surl.li/urots>).

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)

ЛНТУ для здобувачів освіти з особливими потребами забезпечує доступ до освітніх послуг як інфраструктурно (автоматичні розсувні двері у головному корпусі, пандуси у всіх корпусах, підйомник у навчальному корпусі тощо), так й організаційно (в ЛНТУ функціонує система супроводу (надання допомоги) для осіб з особливими освітніми потребами та інших маломобільних груп населення). Особи з особливими освітніми потребами мають доступ до навчальних корпусів та гуртожитків ЗВО: головний корпус університету (м. Луцьк, вул. Львівська, 75) обладнаний автоматичними розсувними дверима; на першому поверсі головного корпусу розміщено їдальню, учбово-лабораторний корпус Б (м. Луцьк, вул. Львівська, 75) обладнаний електричним підйомником; гуртожиток 1 (м. Луцьк, вул. Даньшина, 8) обладнаний пандусом, що забезпечує доступ даних осіб до кімнат 1-го поверху; у корпусах передбачена санвузли для здобувачів освіти з особливими потребами. Здобувачам освіти з особливими потребами передбачена можливість займатися фізичною культурою та спортом у спецгрупах. Запроваджена система дистанційного навчання, яку реалізується через платформу Moodle (<https://mdl.lntu.edu.ua/>). Діє автоматизована система управління освітнім процесом (АСУ). Функціонує онлайн-доступ до бібліотеки (<http://library.lntu.edu.ua/>). За час реалізації ОПП здобувачів освіти з особливими освітніми потребами не було.

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

Політика та процедура врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи сексуальні домагання, дискримінацію і корупцію) для учасників освітнього процесу у ЛНТУ є чіткою і визначена Положенням № 548 Про вирішення конфліктних ситуацій (<http://surl.li/aiwhq>). Запобігання виникненню конфліктних ситуацій регулюється Кодексом честі ЛНТУ, що встановлює моральні принципи і правила етичної поведінки осіб, які працюють і навчаються в університеті (<http://surl.li/urowu>). Питання, які можуть виникнути у зв'язку з врегулюванням конфліктних ситуацій, пов'язаних з корупційними діями, врегулюється: Антикорупційною програмою ЛНТУ (<http://surl.li/gvkwj>); Положенням Про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції в ЛНТУ (<http://surl.li/gvkwv>); розроблено Комплексний план заходів щодо поширення антикорупційних знань серед працівників, студентів, аспірантів та докторантів ЛНТУ на 2023-2024 роки (<http://surl.li/gvqxq>). Видано наказ ректора Про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції від 29.06.2022 № 327/01-02 (<http://surl.li/gvkhx>). Регулярно в ЛНТУ відбуваються тематичні навчання у рамках реалізації комплексного плану заходів з антикорупційної діяльності ЛНТУ (<http://surl.li/envdi>). Роз'яснювальна робота серед здобувачів освіти з питань запобігання можливим проявам корупції, хабарництва та нестатутним відносинам під час навчального процесу проводиться деканатом, кураторами, органами студентського самоврядування. Проводяться анонімні опитування

здобувачів освіти (<http://surl.li/gvlf>). У разі виникнення конфліктних ситуацій учасники освітнього процесу можуть подати своє звернення через «Скриньку довіри» (корпус В), звернутися в онлайн-формі до уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції (<http://surl.li/elscg>), зателефонувати на «Телефон гарячої лінії». Фактів корупції та корупційних правопорушень на ОПП не виникало.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет

Процедури з розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП проходять згідно з внутрішніми документами ЛНТУ, а саме Положенням №760 Про освітню програму у ЛНТУ (Протокол № 5 від 27.12.2022 р.) (<http://surl.li/elgpi>). Семінари щодо моніторингу ОП (<http://surl.li/eerlq>) та проведення моніторингу здійснюється Відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації (<http://surl.li/gttrc>). Процедура перегляду ОП в ЛНТУ передбачає: внутрішній моніторинг ОП; обговорення ОП з стейкхолдерами та їх опитування; розгляд ОП та результатів моніторингу, обговорень та опитувань щодо ОП групою забезпечення; розгляд ОП випусковою кафедрою, комісією з якості факультету, вченою радою факультету; розміщення проекту ОП для громадського обговорення на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/efjii>); розгляд ОП навчально-методичною радою; затвердження ОП Вченою радою ЛНТУ; оприлюднення ОП на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/ellqj>).

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

Моніторинг ОПП відповідно до Положення Про освітню програму в ЛНТУ (<http://surl.li/elgpi>) проходить щорічно за визначеними критеріями та шляхом проведення SWOT-аналізу ОП (<http://surl.li/dkubr>). За результатами моніторингу ОП та обговорення її з стейкхолдерами відбувається щорічний перегляд ОП з метою її удосконалення. Оскільки ОПП «Крафтові харчові технології» введена в дію 27.04.2023 р., то зміни відповідно до щорічного перегляду ОП плануються до введення у вересні 2024 р.

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

Здобувачі залучаються до обговорення реалізації ОПП через участь в: засіданнях групи забезпечення; зустрічах з гарантом ОПП та кураторами; обговореннях зі стейкхолдерами (<http://surl.li/usjlr>; <http://surl.li/uskhh>); засіданнях комісії з якості факультету (<http://surl.li/gtwgq>), ради з якості вищої освіти ЛНТУ (<http://surl.li/ercjw>; <http://surl.li/ehtmt>) та Вченої ради ЛНТУ (<http://surl.li/ehtoo>); зустрічах з адміністрацією ЛНТУ (<http://surl.li/usjpm>; <http://surl.li/usjpv>). Вони також мають можливість подавати свої пропозиції під час опитувань щодо реалізації ОПП (<http://surl.li/usjrz>), які проводяться відповідно до Порядку проведення опитувань здобувачів вищої освіти, випускників, науково-педагогічних працівників та роботодавців стосовно якості освіти та освітньої діяльності у Луцькому національному технічному університеті №739 від 29.09.2022 р. (<http://surl.li/ehtkm>).

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

У ЛНТУ діє студентське самоврядування, що керується в своїй діяльності Положенням «Про студентське самоврядування у ЛНТУ» (<http://surl.li/eddgu>). Його представники долучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості вищої освіти шляхом участі у засіданнях групи забезпечення, комісії з якості факультету (<http://surl.li/gtwgq>; <http://surl.li/uskgj>), ради з якості ЛНТУ (<http://surl.li/ehtmt>), вченої ради ЛНТУ (<http://surl.li/ehtoo>) та зустрічах з адміністрацією ЛНТУ (<http://surl.li/usjpm>; <http://surl.li/usjpv>). Представники студентського самоврядування запрошуються на зустрічі зі стейкхолдерами та адміністрацією. Студентська рада ЛНТУ узагальнює зауваження і пропозиції здобувачів щодо удосконалення навчального процесу та доводить ці пропозиції до адміністрації ЛНТУ і гарантів ОП.

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

Роботодавці залучені до періодичного перегляду ОПП шляхом обговорення реалізації ОПП (<http://surl.li/uskfr>; <http://surl.li/uskhh>; <http://surl.li/uskit>; <http://surl.li/guaqx>), через опитування щодо ОПП (<http://surl.li/gstbb>; <http://surl.li/dksow>) та мають можливість оцінити ОПП у формі рецензій-відгуків. Роботодавці очолюють Екзаменаційні комісії та беруть участь в різноманітних науково-практичних і профорієнтаційних заходах (<http://surl.li/uskjd>; <http://surl.li/uskjh>; <http://surl.li/uskjin>; <http://surl.li/uskjp>), організації проходження здобувачами практики на підприємствах та навчанні за дуальною формою здобуття освіти (<http://surl.li/usklo>), рецензуванні кваліфікаційних робіт тощо. Крім того, на факультеті є рада роботодавців, що діє відповідно до Положення №668 «Про раду роботодавців факультету ЛНТУ» (<https://cutt.ly/4VRsBRN>), яка залучена до процесу періодичного перегляду ОПП.

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

У ЛНТУ є ННЦ «Volyn Business Hub» (<https://cutt.ly/TVTsuFP>) до функцій якого відноситься налагодження співпраці ЛНТУ з підприємствами, установами, організаціями, фізичними особами та іншими категоріями стейкхолдерів з метою працевлаштування здобувачів і випускників, створення бази даних випускників, що звернулися до ННЦ «VBH» щодо сприяння працевлаштуванню, накопичення банку потенційних роботодавців для випускників. Випускова кафедра і факультет підтримує зв'язки з випускниками, відстежуючи їх кар'єрний ріст, запрошує на форуми випускників та до обговорення ОП (<http://surl.li/gssxt> ; <http://surl.li/uskit>), проводить їх опитування щодо реалізації ОП (<http://surl.li/gstbb>), а також запрошує на заходи, які організуються в ЛНТУ.

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?

Процедуру внутрішнього моніторингу ОПП проводить відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації (<http://surl.li/eerlq>). За результатами останнього моніторингу рекомендовано модернізувати робочі програми ОК: оновити літературні джерела, зокрема, подати посилання на власні публікації НПП, що відповідають ОК, та на закордонні джерела, що висвітлюють інновації зі спеціальності; здійснювати процес вибору вибіркового дисциплін через АСУ (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>); залучати здобувачів до програм академічної мобільності. За результатами обговорення рекомендацій та зауважень зроблені наступні зміни: проведено вибір вибіркового дисциплін здобувачами через АСУ; оновлено літературні джерела в робочих програмах ОК. Також проводиться роз'яснювальна робота серед здобувачів щодо можливості їх участі у програмах академічної мобільності.

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

У 2022 році ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» була акредитована НАЗЯВО умовно (відкладено), протокол № 10 (15) від 21.06.2022 р. Під час розроблення ОПП «Крафтові харчові технології» були взяті до уваги рекомендації щодо усунення недоліків в ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство», які викладені у звіті ЕГ та експертному висновку ГЕР НАЗЯВО (<http://surl.li/gstbb>), зокрема: проаналізовано досвід провідних ЗВО України та закордонних університетів; збільшено кількість годин на лабораторні заняття (<http://surl.li/fqivr>); збільшено кількість аудиторних годин для вивчення ОК, що формують технологічні та управлінські компетентності; активізовано роботу в напрямі академічної мобільності (в рамках програми SEEPUS здобувач Ю. Полюхович та доц. С. Панасюк були учасниками літньої школи «Економічні, екологічні і соціальні аспекти харчових відходів» у Інституті харчових технологій та харчування Жешувського університету) (<http://surl.li/gulcw>); роботодавці (<http://surl.li/guldp>; <http://surl.li/gulfa>; <http://surl.li/gulfl>; <http://surl.li/gulfs>; <http://surl.li/gulgj>; <http://surl.li/gulhn>; <http://surl.li/gulhz>) та представники академічної спільноти (<http://surl.li/gulel>) залучаються до проведення занять; публікаційна активність НПП підвищена; матеріальна база оновлюється (<http://surl.li/gulir> <http://surl.li/ztwxdx>).

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

НПП, які викладають ОК на ОПП, безпосередньо залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ЛНТУ через (<http://surl.li/eerlq> ; <http://surl.li/gudrh>): проведення моніторингу, оцінювання якості, обговорення та удосконалення ОПП; проходження опитувань щодо якості викладання, якості освітнього процесу, якості ОПП, якості організації освітнього процесу, а також щодо булінгу, адаптації освітнього процесу до умов карантину, воєнного стану тощо. Гаранти ОПП і НПП ЛНТУ входять до складу комісії з якості на факультеті, ради з якості ЛНТУ, вчених рад факультетів та університету, де розглядаються ОП. Також до обговорення ОПП залучаються представники академічної спільноти з інших ЗВО у формі вебінарів, конференцій та опитувань <http://surl.li/uskxj> ; <http://surl.li/uskxm> ; <http://surl.li/uskxu>).

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

Структура ВСЗЯО в ЛНТУ включає декілька рівнів: 1) організаційний: гарант ОП, група забезпечення, завідувач кафедри: своєчасна та повна реалізація ОП <https://lntu.edu.ua/uk/struktura/safedries>; декан, координатор забезпечення якості на факультеті: інформаційно-методична підтримка, координація, контроль впровадження ВСЗЯО <https://cutt.ly/wVRjgzR>; НМВ: комплекс рішень з організації, планування, координації та контролю навчального процесу <https://cutt.ly/2VTdRAE> ; відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації: вивчення досвіду та інновацій, забезпечення функціонування процедур з якості вищої освіти, сприяння впровадженню студентоцентризованого підходу, здійснення моніторингу та оцінювання якості ОП, забезпечення публічності інформації, розробка технологій і проведення освітнього моніторингу, організація заходів <https://lntu.edu.ua/uk/yakist-osviti>; ННЦ «Volyn Business Hub»: супровід здобувачів за дуальною формою навчання, забезпечення практики, підтримку з працевлаштування <https://lntu.edu.ua/uk/struktura/volyn-business-hub> ; відділ міжнародних зв'язків: траєкторія руху в напрямку забезпечення провадження програм академічної мобільності <https://lntu.edu.ua/uk/diyalnist/mizhnarodna>; проректор: розробка політики ВСЗЯО, координація діяльності оргпідрозділів; ректор: загальне управління ВСЗЯО, контроль; 2) дорадчо-консультаційний (комісії з якості та вчені ради, факультетів, науково-методична рада ЗВО, рада з якості, Вчена рада ЗВО): формування і схвалення процедур

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, обов'язки та норми етичної поведінки учасників освітнього процесу в ЛНТУ регламентуються Статутом ЛНТУ (https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/ofitsiyana-informatsiya), Кодексом честі ЛНТУ (<http://surl.li/zhtprp>) та іншими нормативними документами, які розміщені у відкритому доступі на офіційному сайті ЛНТУ (https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/ofitsiyana-informatsiya). ЛНТУ створює та розвиває освітнє середовище для забезпечення сприятливих умов щодо навчальної та викладацької діяльності, підтримки студентів у соціальних мережах Facebook (<http://surl.li/ellqm>); Instagram (<http://surl.li/ellqp>). Випускова кафедра харчових технологій та хімії також має сторінки на офіційному сайті ЛНТУ (<http://surl.li/gtqhh>) та у Facebook (<https://www.facebook.com/groups/455236912550855>).

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://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-tekhnologiy-i-obladnannya-pererobnykh-vyrobnystv>

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

<https://lntu.edu.ua/uk/studentu-o/navchannya/osvitniy-programi>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

1. Урахування під час удосконалення ОПП інтересів та рекомендацій всіх стейкхолдерів.
2. Здобувачам забезпечена можливість для реалізації індивідуальних траєкторій навчання.
3. Готовність групи забезпечення ОПП до впровадження інновацій.
4. Організація зустрічей для здобувачів із професіоналами-практиками, експертами галузі, власниками успішного бізнесу.
5. Залучення здобувачів до науково-дослідної роботи.
6. Співпраця із виробниками крафтових харчових продуктів та закладами ресторанного господарства щодо питань проходження здобувачами переддипломної практики та навчання за дуальною формою освіти.
7. Комунікація між кураторами, викладачами та здобувачами, що сприяє реалізації студентоцентрованого підходу у навчанні на ОПП.
8. Урахування в ОПП регіональних особливостей та перспектив розвитку Волинської області, зокрема щодо розвитку малого і середнього харчового бізнесу (крафтових виробництв).
9. Транспарентність у висвітленні реалізації ОПП на офіційному сайті ЛНТУ та у соціальних мережах.
10. Дотримання професійної етики та принципів академічної доброчесності усіма учасниками освітнього процесу на ОПП.
11. Внутрішній моніторинг ОПП та оцінювання здобувачами реалізації ОПП і викладання ОК шляхом анонімних опитувань.

Слабкі сторони:

1. Необхідність підвищення активності усіх учасників освітнього процесу на ОПП в напрямі міжнародної академічної мобільності.
2. Недостатній рівень володіння іноземними мовами НПП на ОПП, що ускладнює комунікацію в міжнародному академічному середовищі.
3. Необхідність підвищення публікаційної активності НПП у журналах, що індексуються в міжнародних наукометричних базах даних Scopus та Web of Science.
4. Необхідність посилення роботи НПП щодо навчальних посібників та підручників для забезпечення ОК ОПП.
5. Необхідність розширення матеріально-технічної бази на випусковій кафедрі.
6. Обмежена можливість проведення практичних та лабораторних робіт на підприємствах галузі через воєнний стан.

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

1. Сприяти підвищенню рівня міжнародної академічної мобільності усіх учасників освітнього процесу на ОПП.
2. Забезпечити можливості для підвищення рівня володіння іноземними мовами НПП.
3. Підвищити публікаційну активність НПП у журналах, що індексуються у міжнародних наукометричних базах

даних Scopus та Web of Science.

4. Активізувати підготовлення навчально-методичної літератури (підручників, навчальних посібників) для забезпечення ОК.
5. Сприяти розширенню матеріально-технічної бази випускової кафедри.
6. Удосконалювати форми і методи навчання та викладання з урахуванням світових тенденцій.
7. Активізувати участь здобувачів у Всеукраїнських олімпіадах та конкурсах студентських наукових робіт.
8. Запрошувати фахівців галузі та представників академічної спільноти з інших ЗВО з гостьовими лекціями тощо.
9. Урахувати під час модернізації ОПП запит ринку праці, пропозиції всіх стейкхолдерів, тенденції розвитку спеціальності та регіонального контексту.

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: Вахович Ірина Михайлівна

Дата: 30.06.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>ОК01 Ділова іноземна мова.pdf</i>	CMEN7aVgV+sMc9rfVoIDAWAtbq3foFLpnjs8rz8bxic=	Мультимедійне забезпечення
Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>ОК02 Методологія наукових досліджень.pdf</i>	ApUSj3H7qwPyrCbS6VvH8dqvorX/ztnKlRYIcTRmgoY=	Мультимедійний проектор, комп'ютери, програмне забезпечення Microsoft Office, Mathcad, доступ до мережі Internet. Лабораторний посуд та прилади, що передбачені лабораторними заняттями та необхідні для проведення досліджень.
Інноваційні технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>ОК03 Інноваційні технології харчових виробництв.pdf</i>	HRA8CRRyJJNzcyInVweQdjsNW2sGDA+Fza/W2L1698M=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet. Лабораторне обладнання та посуд.
Крафтові харчові технології	навчальна дисципліна	<i>ОК05 Крафтові харчові технології.pdf</i>	6J/1gEc8Se3bKmtgt/Te4kOPSroelFoReljW8pEqw3U=	Мультимедійний проектор, комп'ютери, програмне забезпечення Microsoft Office, Mathcad, доступ до Internet. Лабораторний посуд та прилади, що передбачені лабораторними роботами, та необхідні для проведення досліджень.
Молекулярна гастрономія	навчальна дисципліна	<i>ОК06 Молекулярна гастрономія.pdf</i>	v4obKdJBBO1YU6t1lYuYkUr84FHEIWvy35Y3e2/XIjY=	Мультимедійний проектор, комп'ютери, програмне забезпечення Microsoft Office, Mathcad, доступ до Internet. Лабораторний посуд та прилади, що передбачені лабораторними роботами, та необхідні для проведення досліджень.
Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>ОК07 Експертиза якості та безпечності харчових продуктів.pdf</i>	wH4Uh4+xelmHFEFBiNg+REwqaH6ZNNPG1mhTRYgkqnU=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet, обладнання лабораторії експертизи товарів.
Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>ОК08 Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв.pdf</i>	P/GoHUkBieyN5sUSelY67qtox/t8tL9uniFHNVMho5g=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet.
Переддипломна практика	практика	<i>ОК09 Переддипломна практика.pdf</i>	ja+bQWJCA49AXkR1Ov61OKG+fy9XUVhxvyhIvvl6b64=	Мультимедійний проектор, комп'ютери, програмне забезпечення Microsoft Office, доступ до мережі Internet.
Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	підсумкова атестація	<i>Маг_робота_KXT_2024.pdf</i>	g6c7RRDcrm+dpQZXygA5BtvJqN41SaBlYFrzo4ikW9A=	Комп'ютери, програмне забезпечення Microsoft Office, Mathcad, Autocad, доступ до мережі Internet. Лабораторний посуд та прилади, що необхідні для проведення досліджень.
Інноваційні технології харчових виробництв	курсowa робота (проект)	<i>Курсова робота.pdf</i>	W+dIA/VVx64MJxQ7cW1z72ohLplSSOrHehJSWkMJAXw=	Комп'ютери, програмне забезпечення Microsoft Office, Mathcad, доступ до мережі Internet. Лабораторний посуд та прилади, що необхідні для

				проведення досліджень.
Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	навчальна дисципліна	<i>ОК04 Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів.pdf</i>	L9W5Gu6kyatJqqXK NyzqJjTuolFa7U++1 2aXyXD3Ujo=	<i>Мультимедійний проєктор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet.</i>

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
77648	Панасюк Світлана Григорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом спеціаліста, Львівський ордену Леніна політехнічний інституту ім. Ленінського комсомолу,, рік закінчення: 1988, спеціальність: сільськогосподарські машини, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 048109, виданий 08.10.2008, Аттестат доцента 12ДЦ 025714, виданий 01.07.2011	33	Інноваційні технології харчових виробництв	Панасюк С.Г. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 12, 14, 19 ліцензійних умов. П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk S. (2020) Modeling of Mixing Bulk Materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, p. 54-64. https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6 (Scopus). 2. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021). Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogyi V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, 119-128. (Scopus) 3. Dudarev, I., Olkhovskiy, V., Panasyuk, S., Khomych, S. (2021). Simulation of the bulk and granular materials separation process in the scissor type gravity separator. In: Ivanov V., Pavlenko I., Liaposhchenko O., Machado J., Edl M. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing IV. DSMIE 2021. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Volume 2:

Mechanical and Chemical Engineering. Springer, Cham, 218–227. (Scopus)

4. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V. (2021). Effect of fruit and vegetable blanching and compression on the loss of multilayer chips. INMATEH – Agricultural Engineering, 64(2), 247-256 (Scopus)

5. Дударев, І. М., Панасюк, С. Г. (2020) Дослідження впливу товщини нарізування плодів та коренеплодів на площу поверхні шматочків. Сільськогосподарські машини, 44. 51–70. <https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.294>

6. Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2021) Інноваційна технологія перероблення овочів та фруктів для крафтових агровиробництв. Сільськогосподарські машини. № 46. С. 85-93. <https://doi.org/10.36910/asv.vi46.495>

7. Дударев, І. М., Панасюк, С. Г., Краглик, О. М. (2022). Оптимізація рецептурних композицій піци. Товарознавчий вісник. № 1 (15). С. 328-340. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29>

8. Дударев, І., Панасюк, С., Тараймович, І. (2022). Інноваційна технологія глазуrowаних шоколадом багат шарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. № 5(1). С. 131–146. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260886>

9. Панасюк С.Г., Тараймович І. В. (2022) Використання овочево-фруктових порошків як інноваційних інгредієнтів у рецептурі крафтових хлібобулочних виробів. Товарознавчий вісник. № 2 (15), С. 49-62 <https://doi.org/10.36910>

/6775-2310-5283-2022-16-4
10. Панасюк С.Г., Мисковець М.В. (2023). Інноваційна технологія виробництва діабетичного желеино-фруктового мармеладу. Товарознавчий вісник. № 1 (16). С. 73-84.
<https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-6>
11. Панасюк С.Г., Тараймович І. В. (2023). Технологія виробництва крафтових цукерок з оздоровчими властивостями із плодів калини звичайної. Товарознавчий вісник. № 1 (16). С. 85-97
<https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-7>
12. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V., Zahorko, N. Technology of multilayer and glazed fruit and vegetable chips. Food technology progressive solutions. Ch.5. 2024. 118-151.
<https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch5>
13. Panasiuk, S., & Shemet, V. (2024). Technology development and study of properties of craft marshmallows with raspberry puree. Commodity Bulletin, 17(1), 55-64.
<https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.55-65>

П. 3 ліцензійних умов
Дударев І М., Панасюк С.Г. Технологічні розрахунки переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. Луцьк : ІВВ Луцького НТУ, 2019. 432 с.

П. 4 ліцензійних умов
1. Панасюк С.Г. Технологія консервування плодів та овочів [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання. Луцьк: Луцький НТУ, 2019. 82 с.
2. Панасюк С.Г. Технології в

ресторанному господарстві. [Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми “Харчові технології” галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 “Харчові технології” денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк. Луцьк: Луцький НТУ, 2019. 68 с.

3. Панасюк С.Г. Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу.[Текст]: опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 92 с.

4. Панасюк С.Г. Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу.[Текст]: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання Луцьк: ЛНТУ, 2023. 70 с.

5. Панасюк С.Г. Технологія кондитерського виробництва.[Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми “Харчові технології” галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання

Луцьк: ЛНТУ, 2023.
90 с.

6. Панасюк С.Г.
Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація.
[Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми “Харчові технології” галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання
Луцьк: ЛНТУ, 2024.
50 с.

7. Панасюк С.Г.
Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація.
[Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми “Харчові технології” галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання
Луцьк: ЛНТУ, 2024.
98 с.

П. 8 ліцензійних умов

1. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р: 0120U101522 “Розробка технології виробництва овочево-фруктових чіпсів”, Луцький національний технічний університет, 2020-2023 р.р.

2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р: 0123U101560 “Розробка технологій харчових продуктів із використання «рослинного молока»”, Луцький національний технічний університет, 2023-2025 р.р.

3. Член редакційної колегії фахового збірника «Сільськогосподарські машини», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., КВ №24919–14859 ПР від 30.06.2021 р.).

П. 12 ліцензійних умов

1. Дударев І.М., Панасюк С.Г. (2021). Технологія виробництва органічних багатошарових чипсів із фруктово-овочевої сировини та насіння. Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Наукові передумови оптимізації органічного бізнесу» в рамках V Міжнародного «Конгресу Органічна Україна 2021» Трансформуємося. Сильніші. Разом. м. Київ, 17 квітня 2021 р. / Київ: видавництво «Органічна Україна». 66–69.
2. Дударев І.М., Панасюк С.Г. (2020). Дослідження впливу часу бланшування на адгезійні властивості багатошарових чипсів. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції]. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. 95-99.
3. Карпюк Т.Г., Панасюк С.Г. (2021). Використання харчових волокон для виробництва продуктів функціонального призначення. Якість та безпечність товарів: [матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк. 9 квітня 2021 року], Луцький НТУ, 2021. с.114-116.
4. Dudarev I., Kirchuk R., Hunko Y., Panasyuk S. (2020). Modeling of mixing bulk materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. P. 54-64. https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6
5. Панасюк, С.Г., Мисковець М.В. (2023). Особливості впровадження системи НАССР в кондитерському цеху. Якість та безпечність

						<p>товарів: [матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк. 28 квітня 2023 року], ЛНТУ, 2023.</p> <p>6. Панасюк, С.Г., Вітинюк О.М. (2024). Підвищення харчової цінності крафтових здобних булочних виробів. Якість та безпечність товарів: [матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк. 05 квітня 2024 року], ЛНТУ, 2024. 147-148.</p> <p>7. Панасюк, С.Г., Коновалов В.Д. (2024). Підвищення термостабільності крафтових фруктових наповнювачів. Якість та безпечність товарів: [матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк. 05 квітня 2024 року], ЛНТУ, 2024. 149-150.</p> <p>П. 14 ліцензійних умов Під керівництвом були зайняті призові місця студентами: II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство», спеціальність 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», Полюхович Юлія Миколаївна (диплом 3-го ступеня, м. Миколаїв, 2022 р.).</p> <p>П. 19 ліцензійних умов Член громадської організації «Міжнародна фундація науковців та освітян», посвідчення №ES1316.</p>	
26010	Мартинюк Алла Петрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет цифрових, освітніх та соціальних технологій	Диплом бакалавра, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2001, спеціальність: 030508 Філологія, Диплом спеціаліста, Київський національний лінгвістичний університет,	19	Ділова іноземна мова	<p>Мартинюк А.П. – виконання п. 1, 3, 4, 8. 10, 12, 14 пункту 38 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Alla Martyniuk, Alla Hubina , Nataliia Kyseliuk, Anastasiia Shevchuk , Valentyna Tryndiuk & Iryna Voitenko Peculiarities of Using Stylistic Means in American Artistic Discourse World Journal of English Language 2023, 13(4)</p>

рік закінчення:
2003,
спеціальність:
030502 Мова
та література
(англійська),
Диплом
спеціаліста,
Волинський
державний
університет ім.
Лесі Українки,
рік закінчення:
2002,
спеціальність:
030501
Українська
мова та
література,
Диплом
кандидата наук
ДК 050143,
виданий
25.04.2009,
Атестат
доцента 12/ДЦ
026878,
виданий
20.01.2011

pp. 8–13 URL:
<https://doi.org/10.5430/wjel.v13n4p8>
[https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57222165615\(Scopus\)](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57222165615(Scopus))
2. Губіна Алла,
Мартинюк Алла,
Герасимчук Галина.
Технологія
перевернутого
навчання у практиці
вивчення іноземної
мови у технічному
ЗВО. Інноватика у
вихованні: зб. наук.
пр. Вип. 17. / М-во
освіти і науки
України, Рівнен. держ.
гуманіт. ун-т; упоряд.:
О.Б.Петренко; ред.
кол.: О.Б.Петренко,
Н.Б.Грицай, Т.С.Ціпан
та ін. Рівне: РДГУ,
2023, С.-- (0,7 др. арк)
URL:
<https://ojs.itup.com.ua/index.php/iu/issue/archive> (подано до
друку)
3. Алла МАРТИНЮК,
Оксана КОВАЛЬЧУК,
Ірина ЗАБІЯКА.
Умови ефективності
вивчення іноземної
мови засобами
дистанційного
навчання.
Актуальні питання
гуманітарних наук:
міжвузівський збірник
наукових праць
молодих вчених
Дрогобицького
державного
педагогічного
університету імені
Івана Франка /
[редактори-
упорядники М.
Пантюк, А. Душний,
В. Ільниць-
кий, І. Зимомря]. –
Дрогобич :
Видавничий дім
«Гельветика», 2023. –
Вип. 60. Том 5. С. 133-
139 <http://www.aphn-journal.in.ua/60-5-2023>
4. Мартинюк А.П.,
Триндюк В.А.
Викладання іноземної
мови у вищій школі в
умовах змішаного
навчання: адаптація
та виклики.
Академічні студії.
Серія «Педагогіка».
Луцьк: Комунальний
заклад вищої освіти
«Луцький
педагогічний коледж»
Волинської обласної
ради, 2023. С.202-211.
<https://ojs.itup.com.ua/index.php/iu/issue/view/22>
5. Триндюк В.А.,
Мартинюк А.П.,

Губіна А.М. Розвиток soft skills засобами інтерактивних технологій (підручників) на заняттях з іноземної мови у закладах вищої освіти. Інноватика у вихованні. Рівне: РДГУ, 2022. Вип. 15. С. 225-235

6. Киселюк Н.П., Губіна А.М, Мартинюк А.П.
Лінгвотоксичність неологізмів у сучасних реаліях засобів масової інформації. Науковий фаховий журнал (категорія Б) «Академічні студії. Серія «Гуманітарні науки»» № 1, 2022. С. 232-239

7. Лобанова С.І., Мартинюк А.П.
Проектна діяльність студентів при вивченні іноземної мови у технічних ЗВО. Інноватика у вихованні. Рівне: РДГУ, 2022. Вип. 15. С. 187-194

8. Лобанова С.І., Забіяка І.М., Мартинюк А.П.
Активізація пізнавальної діяльності здобувачів вищої освіти під час вивчення іноземної мови в умовах дистанційного навчання. Академічні студії. Серія «Педагогіка». Луцьк: Комуніальний заклад вищої освіти «Луцький педагогічний коледж» Волинської обласної ради, 2021. № 4. Ч. 2. с. 21-29

9. Мартинюк А.П., Губіна А.М. Розвиток soft skills на заняттях з іноземної мови у студентів технічних закладів вищої освіти. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантук, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобицьк: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 35. Том 8 С. 234-240.

10. Триндюк В.А., Мартинюк А.П., Губіна А.М.

Особливості організації занять з іноземної мови в умовах змішаного навчання. Інноватика у вихованні: зб. наук. пр. Вип. 13. / упоряд. О. Б. Петренко; ред. кол. : О.Б.Петренко, Н.Б.Грицай, Т.С.Ціпан та ін. Рівне : РДГУ, 2021

11. Kyseliuk, N., Hubina, A., Martyniuk, A., & Tryndiuk, V. (2020). Non-verbal means of communication in the representation of the emotional state of joy in modern English fictional discourse. *Cognitive Studies | Études cognitives*, 2020(20). DOI: 10.11649/cs.2284 (Scopus)

12. Губіна А.М., Мартинюк А.П. Особливості європейського освітнього процесу і системи оцінювання навчальних досягнень студентів з іноземних мов у вищій школі (на прикладі Польщі). Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія». Вип. 10 (78). Острог: Вид-во НаУОА, 2020. С. 176-219.

13. Губіна А. М., Мартинюк А. П. Можливості сервісу Googleclassroom у навчанні іноземної мови у ЗВО. Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія». Острог: Вид-во НаУОА, 2019. Вип. 5(73), березень. С. 184–187. DOI: 10.25264/2519-2558-2019-5(73)-184-187

П. з пункту 38 ліцензійних умов
1. Мартинюк А.П., Губіна А.М., Киселюк Н.П. Електронний посібник з дисципліни ІНОЗЕМНА МОВА (АНГЛІЙСЬКА) ДЛЯ НАУКОВОГО СПІЛКУВАННЯ (довідка №20-01 від 21.11.2020р, протокол №5 засідання навчально-методичної ради Луцького НТУ).

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов
1. Ділова іноземна мова: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, усіх освітньо-професійних програм, усіх галузей знань, усіх спеціальностей, денної та заочної форм навчання / уклад. А.М. Губіна, А. П. Мартинюк. Луцьк : Відділ іміджу та промоції Луцького НТУ, 2021. 145 с.
2. Іноземна мова професійного спрямування: Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, освітньої програми Фізична культура і спорт, галузі знань 01 Освіта/Педагогіка, спеціальності 017 Фізична культура і спорт, денної та заочної форм навчання/ уклад. А.М. Губіна, А.П. Мартинюк. Луцьк : Відділ іміджу та промоції Луцького НТУ, 2021. 72 с.
3. Ділова іноземна мова: Методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня усіх спеціальностей денної та заочної форм навчання / уклад. А.М Губіна, А.П.Мартинюк. Луцьк : ЛНТУ, 2022. 78 с.

П. 8 ліцензійних умов
1. Науковий керівник науково-дослідної роботи «Дидактичні засади організації навчально-пізнавальної діяльності з іноземної мови для студентів вищих технічних навчальних закладів» (2015-2020 рр. – термін виконання)
2. Член редакційної колегії наукового журналу «Академічні студії. Серія «Педагогіка» зареєстровано Міністерством юстиції України. (Свідоцтво про державну

реєстрацію друкованого засобу масової інформації серія KB № 24745-14685 Р від 05.03.2021).

П. 10 ліцензійних умов

1. Міжнародний освітній проєкт UTTERLY «Центри сертифікації викладачів: інноваційні підходи до досконалості викладання» Erasmus+ (виконавець).
2. Міжнародний освітній проєкт "Платформа цифрової дипломатії та інклюзивних досліджень миру для молоді" (виконавець).
3. Міжнародний освітній проєкт GTUA «Зелена трансформація в університетах України» (виконавець).

П. 12 ліцензійних умов

1. Триндюк В., Маргинюк А., Лобанова С. Мотивація здобувачів до вивчення іноземної мови у закладах вищої освіти. Інноватика у вихованні: зб. наук. пр. Вип. 19. Том 2. / М-во освіти і науки України, Рівнен. держ. гуманіт. ун-т; упоряд.: О.Б.Петренко; ред. кол.: О.Б.Петренко, Н.Б.Грицай, Т.С.Ціпан та ін. Рівне: РДГУ, 2024, С.171-183(0,7 др. арк)
<https://ojs.itup.com.ua/index.php/iu/issue/view/25/25>
2. Світлана ЛОБАНОВА, Валентина ТРИНДЮК, Алла МАРТИНЮК. Формування критичного мислення студентів ЗВО у процесі вивчення іноземної мови. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантук, А. Душний, В. Ільниць-

кий, І. Зимомря].
Дрогобич:
Видавничий дім
«Гельветика», 2024.
Вип. 72. Том 4. С. 80-
85 [http://www.aphn-
journal.in.ua/archive/7
2_2024/part_4/16.pdf](http://www.aphn-journal.in.ua/archive/72_2024/part_4/16.pdf)
3. Мартинюк А.П.,
Триндюк В.А.
Проблеми викладання
іноземної мови у
вищій школі в умовах
змішаного навчання в
інклюзивному
середовищі. Соціальна
допомога і соціальна
робота: виклики
сучасності: матеріали
IV Всеукр. наук.-
практ. конф. (м.
Луцьк, 11–12 трав.
2023 р.). Луцьк:
ЛНТУ, 2023. С. 261-
265 .

4. Martyniuk A.,
Hubina A. Soft Skills
Development in
Foreign Language
Classes for University
Students. Proceedings
of the 2nd International
Conference "Applied
Linguistics-3D:
Language, IT, ELT",
Zhytomyr Polytechnic
State University, May
25-26, 2023. С.81-84.

5. Мартинюк А. П.,
Мартинюк К. В.
Інноваційні методи
викладання іноземної
мови у вищій школі на
сучасному етапі.
Актуальні проблеми
міжкультурної
комунікації: зб.
матеріалів I
Міжнародної науково-
практичної
конференції, 06 квітня
2022 року, Луцький
національний
технічний університет.
Луцьк: ІВВ Луцького
НТУ, 2022. С. 180-183.

6. Мартинюк А.П.
ОРГАНІЗАЦІЯ
ІНКЛЮЗИВНОЇ
ОСВІТИ НА
ЗАНЯТТЯХ З
ІНОЗЕМНОЇ МОВИ У
ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ
ОСВІТИ. III
Всеукраїнська
науково-практична
конференція
«Соціальна допомога
і соціальна робота:
виклики сучасності»
19-20 травня 2022
року, Луцький
національний, Луцьк.

7. Мартинюк А.П.,
Триндюк В.А. Методи
інтерактивної
педагогіки на заняттях
з іноземної мови.
Збірник науково-
методичних праць
викладачів Луцького

педагогічного коледжу (Випуск 12). Луцьк: Луцький педагогічний коледж, 2019. С. 76-82.

8. Мартинюк А.П. Форми проведення навчальних занять в ЗВО Республіки Польщі. Мовні універсалії у міжкультурній комунікації: Матеріали X Міжнародного науково-практичного семінару. СНУ імені Лесі Українки, Луцьк, 20 березня 2020 р. Луцьк: ПП Іванюк В.П., 2020. С.242-245.

9. Мартинюк А.П.,Триндюк В.А. Фахово орієнтоване читання іншомовних текстів як передумова готовності студентів до майбутньої професійної діяльності. Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-методичної Інтернет-конференції «Актуальні проблеми іншомовної комунікації: лінгвістичні, методичні та соціально-психологічні аспекти» 26 березня 2020р., Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2020.С.117-120.

10. Мартинюк А.П. Еколінгвістика як сучасна мовознавча галузь знань. Мовні універсалії у міжкультурній комунікації: Матеріали XI Міжнародного науково-практичного семінару. СНУ імені Лесі Українки, Луцьк, 19 березня 2021 р. Луцьк: ПП Іванюк В.П., 2021. С.44-47.)

11. Мартинюк А.П.,Триндюк В.А. STRUCTURING THE CONTENT OF PHILOLOGICAL KNOWLEDGE IN ENGLISH FOR SPECIFIC PURPOSES Збірник тез доповідей IV Всеукраїнської науково-методичної Інтернет-конференції «Актуальні проблеми іншомовної комунікації: лінгвістичні, методичні та соціально-психологічні аспекти» 14 березня 2021р., Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2021.С.45-48.

П. 14 ліцензійних умов

1. Голова журі Всеукраїнської студентської олімпіади, 1 етап, Луцький національний технічний університет, лютий, 2024 .

2. Голова журі Всеукраїнської студентської олімпіади, 1 етап, Луцький національний технічний університет, лютий, 2021 .

3. Участь у складі організаційного комітету VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми германського та романського мовознавства» (15 лютого 2023 року) Рівне, РДГУ. Член редакційної колегії збірника матеріалів. <https://sites.google.com/view/pam-rshu>

4. Участь у складі організаційного комітету VI Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми германського та романського мовознавства» (15 лютого 2021 року, Рівне, РДГУ).

5. Участь у складі організаційного комітету V Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми германського та романського мовознавства» (16 березня 2020 року, Рівне, РДГУ).

6. Участь у складі організаційного комітету III Всеукраїнської науково-методичної Інтернет-конференції «Актуальні проблеми іншомовної комунікації: лінгвістичні, методичні та соціально-психологічні аспекти» (26 березня 2020р., Луцький НТУ)

7. Участь у складі організаційного комітету IV Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми

германського та романського мовознавства”(15 лютого 2019 року, Рівне, РДГУ).

8. Робота у складі організаційного комітету IV Всеукраїнської науково-методичної Інтернет-конференції «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ІНШОМОВНОЇ КОМУНІКАЦІЇ: ЛІНГВІСТИЧНІ, МЕТОДИЧНІ ТА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ» (14 квітня 2021р., Луцький НТУ.

9. Участь у складі організаційного комітету VII Міжнародної науково-практичної конференції “Сучасні проблеми германського та романського мовознавства”(15 лютого 2022 року, Рівне, РДГУ).

10. Участь у складі організаційного комітету I Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми міжкультурної комунікації», 06 квітня 2022 року, Луцький національний технічний університет.

11. Участь у складі організаційного комітету II Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми міжкультурної комунікації», 10 квітня 2024 року, Луцький національний технічний університет.

12. Участь у складі організаційного комітету IX Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми германського та романського мовознавства» (15 лютого 2024 року) Рівне, РДГУ. Член редакційної колегії збірника матеріалів. <https://sites.google.com/view/pam-rshu>

13. Участь у складі організаційного комітету □ Всеукраїнської науково-практичної конференції

							здобувачів вищої освіти та молодих вчених «Актуальні проблеми сучасної іноземної філології» 20 травня 2024, Рівне, РДГУ.
30893	Дударев Ігор Миколайович	Професор, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом бакалавра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0902 Інженерна механіка, Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090215 Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва, Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2023, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005962, виданий 29.09.2016, Диплом кандидата наук ДК 043770, виданий 13.12.2007, Атестат доцента 12ДЦ 032481, виданий 26.10.2012, Атестат професора АП 000851, виданий 23.04.2019, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) МР 001112, виданий 18.10.2009</p>	16	Методологія наукових досліджень	<p>Дударев І.М. – виконання п. 1 – 4, 7, 8, 9, 12, 14 пункту 38 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Дударев, І. М., Сай, В. А. (2023). SWOT-аналіз інфраструктури закладу ресторанного господарства на прикладі їдальні університету. Товарознавчий вісник, 1(16), 47-62. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-4 2. Дударев, І. М., Кухар, Р. Ю. (2023). Дослідження властивостей соковмісних напоїв з вівсяним молоком. Товарознавчий вісник, 1(16), 28-46. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-3 3. Дударев, І. М., Кузьмін, О. В. (2022). Стратегії удосконалення майонезного соусу. Товарознавчий вісник, 2(15), 5-21. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-1 4. Дударев, І., Панасюк, С., Тараймович, І. (2022). Інноваційна технологія глазуrowаних шоколадом багатошарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 131-146. https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260886 5. Дударев, І. М., Панасюк, С. Г., Краглик, О. М. (2022). Оптимізація рецептурних композицій піци. Товарознавчий вісник, 1(15), 328-340. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29 6. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V. (2021). Effect of fruit and vegetable blanching and compression on the loss of multilayer chips.</p>

INMATEH –
Agricultural
Engineering, 64(2),
247–256.
<https://doi.org/10.35633/inmateh-64-24>
(Scopus)

7. Dudarev, I.,
Olkhovskiy, V.,
Panasyuk, S., Khomych,
S. (2021). Simulation of
the bulk and granular
materials separation
process in the scissor
type gravity separator.
In: Ivanov V., Pavlenko
I., Liaposhchenko O.,
Machado J., Edl M.
(eds) Advances in
Design, Simulation and
Manufacturing IV.
DSMIE 2021. Vol. 2. P.
218–227.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-77823-1_22 (Scopus)

8. Dudarev, I.,
Holiachuk, S., Hunko,
Y., Panasyuk, S. (2021)
Modeling of the mixing
process in the
gravitational mixer
using the theory of
Markov chains. In:
Tonkonogyi V. et al.
(eds) Advanced
Manufacturing
Processes II.
InterPartner 2020. P.
119–128.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus)

9. Dudarev, I.,
Zabrodotska, L.,
Satsiuk, V.,
Taraymovich, I.,
Olkhovskiy, V. (2020).
Research on seed
separation process on a
gravity-cascade
separator. INMATEH –
Agricultural
Engineering, 62(3),
173–180.
<https://doi.org/10.35633/inmateh-62-18>
(Scopus)

10. Dudarev, I.,
Kuzmin, O., Stukalska,
N., Antonenko, A.,
Brovenko, T.,
Kovalenko, N., &
Lebedenko, T. (2024).
Using oat milk to
reduce the caloric value
of a functional
mayonnaise sauce. *Acta
Scientiarum Polonorum
Technologia
Alimentaria*, 23(1), 29-
38.
<https://doi.org/10.17306/J.AFS.001184>
(Scopus)

11. Dudarev, I. (2024).
Development of craft
drinks with oat milk
and fruit and berry
powders. *Commodity
Bulletin*, 17(1), 105-115.

<https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.105>

П. 2 пункту 38 ліцензійних умов

1. Патент на корисну модель №152166 Україна, МПК A23L27/60, A23D9/00.

Спосіб виготовлення соусу майонезного з вівсяним молоком / Дударев І.М.; Заявлено 20.06.2022; Опубл. 02.11.2022; Бюл. № 44.

2. Патент на корисну модель №151394 Україна, МПК A23B7/02, F26B3/06, A23L19/18. Спосіб виробництва глазуrowаних багатошарових чипсів / Дударев І.М.; Заявлено 14.02.2022; Опубл. 13.07.2022; Бюл. № 28.

3. Патент на корисну модель №146539 Україна, МПК B01F3/18, B01F7/16, B01F11/00, B01F13/00. Нонміксинговий спосіб формування суміші сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 26.10.2020; Опубл. 24.02.2021; Бюл. № 8.

4. Патент на корисну модель №146536 Україна, МПК A23B7/02, F26B3/06, A23L19/00. Спосіб виробництва багатошарових чипсів / Дударев І.М., Панасюк С.Г., Тараймович І.В., Бойко А.А., Шишка О.Б.; Заявлено 26.10.2020; Опубл. 24.02.2021; Бюл. № 8.

5. Патент на корисну модель №154206 Україна, МПК A23L2/00, A23L2/02. Спосіб виготовлення безалкогольного сокового напою з вівсяним молоком / Дударев І.М.; Заявлено 29.05.2023; Опубл. 18.10.2023; Бюл. № 42.

6. Патент на корисну модель №154662 Україна, МПК C12C5/00, C12C7/00. Спосіб виготовлення пивного коктейлю (бірміксу) з вівсяним молоком та соком / Дударев І.М.; Заявлено 26.05.2023; Опубл. 29.11.2023; Бюл. № 48.

П. 3 пункту 38 ліцензійних умов

1. Дударев, І.М., Кузьмін, О.В. Практикум з методології наукових досліджень: навч. посіб. Одеса: Олді+, 2023. 278 с.
2. Дударев І.М., Кузьмін О.В. Чипси з рослинної сировини: монографія. Одеса: Олді+, 2023. 224 с.

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов

1. Методологія наукових досліджень [Текст] : опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми “Крафтові харчові технології” галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. Частина 1 / уклад. І. М. Дударев. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 117 с.
2. Методологія наукових досліджень [Текст] : опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми “Крафтові харчові технології” галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. Частина 2 / уклад. І.М. Дударев. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 92 с.
3. Методологія наукових досліджень [Текст] : методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І. М. Дударев. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 105 с.
4. Методологія наукових досліджень [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого

(магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І. М. Дударєв. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 120 с.

5. Кваліфікаційна робота магістра [Текст] : методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістра для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І. М. Дударєв, С. Г. Панасюк. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 40 с.

П. 7 пункту 38 ліцензійних умов Членство в постійній спеціалізованій вченій раді:

1. З 2022 р. член спеціалізованої вченої ради Д 41.088.01 в Одеському національному технологічному університеті. Профіль ради: 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів», 05.18.02 «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних та луб'яних культур», 05.18.12 «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв» (наказ Міністерства освіти і науки України від 10 жовтня 2022 року № 894).

2. З 2022 р. член спеціалізованої вченої ради Д 32.075.01 в Луцькому національному технічному університеті. Профіль ради: 01.02.04 «Механіка деформівного твердого тіла» (наказ Міністерства освіти і

науки України від 23 грудня 2022 року № 1166).

Офіційний опонент:

1. Березовський Юрій Всеволодович «Розвиток наукових основ створення інноваційних технологій первинної переробки луб'яних культур», представлена на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур (захист 21 жовтня 2020 року у Херсонському національному технічному університеті, спеціалізована вчена рада Д 67.052.02).

2. Шпак Віталій Миколайович «Удосконалення технології приймально-відпускних операцій та зберігання зерна на зернових терміналах», представлена на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур (захист 20 квітня 2021 року в Одеській національній академії харчових технологій, спеціалізована вчена рада Д 41.088.01).

3. Макаринська Алла Василівна «Науково-технічні основи удосконалення технології збагачення комбікормів біологічно активними речовинами», представлена на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур (захист 21 квітня 2021 року в Одеській національній академії харчових технологій, спеціалізована вчена рада Д 41.088.01).

П. 8 ліцензійних умов Наукові теми:

1. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0120U101522, «Розробка технології виробництва овочево-фруктових чіпсів» (Луцький національний технічний університет).

2. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0123U101560, «Розроблення технологій харчових продуктів із використанням «рослинного молока»» (Луцький національний технічний університет).

3. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0124U001906, «Інновації в технологіях крафтових харчових продуктів» (Луцький національний технічний університет).

Наукові видання, включені до переліку фахових видань України:

1. Член редколегії наукового журналу «Технічні науки та технології», що видається НУ «Чернігівська політехніка».

2. Заступник головного редактора журналу «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., КВ №20504-10304 ПР від 30.12.2013 р.).

3. Головний редактор журналу «Сільськогосподарські машини», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., КВ №24919-14859 ПР від 30.06.2021 р.).

П. 9 ліцензійних умов
Член Науково-методичної ради Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, секція «Безпечність харчових продуктів», наказ Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів від 15

січня 2024 року № 16.

П. 12 ліцензійних умов

1. Kuzmin O., Stukalska N., Dudarev I., Mykhailov B.

Improvement of water preparation technology for the production of alcoholic beverages of stable quality.

Proceedings of the 4th International scientific and technical conference «Future prospects and reality towards water treatment technologies», October 25-26, 2022. K.: NUFT, 2022. P. 91-92.

2. Stukalska N., Kuzmin O., Dudarev I. Influence of chicken meat grinding process conditions on its structural and mechanical characteristics.

Інноваційні технології та перспективи розвитку

м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2022. С. 121-124.

3. Дударев І., Кузьмін О. Використання «рослинного молока» у технології ресторанної продукції.

Матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 3-7 квітня 2023 р. К. : НУХТ, 2023. Ч.3. С. 332.

4. Кухар Р.Ю., Ткачук В.В., Дударев І.М.

Інноваційні напої з «рослинним молоком». Якість та безпечність товарів: матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (28 квітня 2023 року) / за наук. ред. д.т.н., проф. В. В. Ткачук. Луцьк : Вежа-Друк, 2023. С. 120-122.

5. Маркін Ю.М., Чепелевський О.В., Дударев І.М. М'ясні паштети з інноваційними інгредієнтами. Якість та безпечність товарів:

матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (28 квітня 2023 року) / за наук. ред. д.т.н., проф. В. В. Ткачук. Луцьк : Вежа-Друк, 2023. С. 124-125.

6. Федоренко Т.С., Бакун М.О., Дударев І.М. Інноваційні інгредієнти для кексів. Якість та безпечність товарів: матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (28 квітня 2023 року) / за наук. ред. д.т.н., проф. В. В. Ткачук. Луцьк : Вежа-Друк, 2023. С. 149-150.

7. Белова І.М., Дударев І.М. Квасолеві салатні заправки. Матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 16-17 травня 2023 р. К. : НУХТ, 2023. С. 71-72.

8. Кухар Р.Ю., Дударев І.М. Сокові напої з «вівсяним молоком». Матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 16-17 травня 2023 р. К. : НУХТ, 2023. С. 73-74.

9. Dudarev I., Zaporozhets O., Kuzmin O., Niemirich O., Omelchenko M. Implementation of a safety and quality control system for sauce production. Modern research in science and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Chicago, USA. 2023. P. 188–191.

10. Фефелов Д., Кузьмін О., Кійко В., Дударев І. Метод структурування функції якості на основі концепції «будинку якості» у закладах ресторанного господарства. Матеріали 90 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і

студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті», 11–12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ. Ч.3.С. 345.

11. Бастратов Д.А., Дударев І.М. Технології виробництва картопляних чипсів. Якість та безпечність товарів: Матеріали VIII міжнародної науково-практичної конференції (м. Луцьк, 5 квітня 2024 року) / за наук. ред. к.т.н., доц. О.В. Пахолюк. Луцький національний технічний університет. Луцьк: Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2024. С. 117.

12. Нікітюк О.В., Дударев І.М. Інновації у виробництві кисломолочних продуктів. Якість та безпечність товарів: Матеріали VIII міжнародної науково-практичної конференції (м. Луцьк, 5 квітня 2024 року) / за наук. ред. к.т.н., доц. О.В. Пахолюк. Луцький національний технічний університет. Луцьк: Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2024. С. 141-143.

13. Богдан О.С., Стукальська Н.М., Дударев І.М. Вплив додавання інноваційної рослинної сировини на показники активності води в галетах. Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. К.: НУХТ, 2024 р. 267 С. 110-111.

14. Фелелов Д.В., Мамченко Л.Є., Кузьмін О.В., Дударев І.М. Розроблення та впровадження системи управління якістю обслуговуючої ланки кафе. Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні

технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. К.: НУХТ, 2024 р. 267 С. 168-169.

15. Нікітюк О. В., Дударев І.М. Інновації у виробництві кисломолочних продуктів. Йогурти та йогуртоподібні продукт. Стан і перспективи розвитку хімічної, харчової та парфумерно-косметичної галузей промисловості : Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. Хмельницький : ХНТУ, 2024. С. 188-191.

16. Лисюк О. П., Омельченко М. С., Бахлуков Д. О., Кузьмін О. В., Дударев І. М. Поліпшення якості соусів: антиоксидантна дія гарбузового пюре та настою кордицепсу. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науковослідних робіт студентів за 2023 рік. Секція 16. Актуальні проблеми і перспективи розвитку харчових виробництв і ресторанного господарства (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 677-679.

17. Феллов Д. В., Наконечна А. С., Михайлов Б. В., Дударев І. М., Кузьмін О. В. Впровадження стандартів НАССР у закладах ресторанного господарства. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науковослідних робіт студентів за 2023 рік. Секція 16. Актуальні проблеми і перспективи розвитку харчових виробництв і

						<p>ресторанного господарства (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 702-704.</p> <p>П. 14 ліцензійних умов</p> <p>1. Член галузевої конкурсної комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство», спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», секція «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаївський національний аграрний університет, 2020 рік).</p> <p>2. Член журі Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Аграрні науки та продовольство» зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (Миколаївський національний аграрний університет, 2021 рік).</p>	
55937	Тараймович Ірина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом бакалавра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2015, спеціальність: 7.05050313 обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090215 Машини та</p>	15	Крафтові харчові технології	<p>Тараймович І.В. – виконання п. 1, 4, 7, 8, 12, 14, 19 п. 38 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов</p> <p>1. Dudarev, I., Zabrodotska, L., Satsiuk, V., Taraymovich, I., Olkhovskiy, V. (2020). Research on seed separation process on a gravity-cascade separator. INMATEH – Agricultural Engineering, 62(3), 173–180. https://doi.org/10.35663/inmateh-62-18 (Scopus)</p> <p>2. Herasymenko, T., Silchenko, K., Hotvianska, A., Kyrsanova, G., Budnyk, N., Kainash, A., Polozhyshnikova, L., Taraymovich, I., et. al. (2021). Design of an auger thermo-radiation dryer for drying plant-derived pomace. Eastern-European Journal of Enterprise</p>

обладнання
сільськогоспод
арського
виробництва,
Диплом
кандидата наук
ДК 054266,
виданий
08.07.2009,
Атестат
доцента 12ДЦ
042639,
виданий
30.06.2015,
Атестат
старшого
наукового
співробітника
(старшого
дослідника) АС
008028,
виданий
31.05.2011

Technologies, 3/1 (111)
2021, 62–69. doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.232116>
(Scopus)
Публікації у виданнях,
що включені до
переліку фахових
видань України:
3. Панасюк С.Г.,
Тараймович І.В.
(2021). Інноваційна
технологія
перероблення овочів
та фруктів для
крафтових
агровиробництв.
Сільськогосподарські
машини, 46, 85–92.
4. Dudarev, I.,
Panasyuk, S.,
Taraymovich, I., Say, V.
(2021). Effect of fruit
and vegetable blanching
and compression on the
loss of multilayer chips.
INMATEH –
Agricultural
Engineering, 64(2),
247-256.
5. Панасюк, С. Г., &
Тараймович, І. (2022).
Використання
овочево-фруктових
порошків як
інноваційних
інгредієнтів у
рецептурі крафтових
хлібобулочних
виробів.
Товарознавчий
вісник, 2(15), 49-62.
<https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-4>.
6. Дударев, І.,
Панасюк, С., &
Тараймович, І. (2022).
Інноваційна
технологія
глазурованих
шоколадом
багатошарових чипсів.
Ресторанний і
готельний
консалтинг. Інновації,
5(1), 131–146.
<https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260886>
7. Тараймович, І. В.,
Панасюк, С., &
Шевчук, О. (2023).
Технологія
виробництва
крафтових цукерок з
оздоровчими
властивостями із
плодів калини
звичайної.
Товарознавчий
вісник, 1(16), 85-97.
<https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-7>.
8. Сіра Е. О.,
Тараймович І.В.,
Кравчук Т. В.
Технологічні інновації
в ресторанній галузі та

їхнє використання для поліпшення клієнтського досвіду // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки", 2024. №2. <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-2-9692>

9. Тараймович, І. В., Демчук, Л. І., & Тихонова, О. М. (2024). Екологічні аспекти виробництва та споживання: вплив на забруднення та вичерпання природних ресурсів. Екологічні науки, 1 (52), 145-150. <https://doi.org/10.32846/2306-9716/2024.eco.1-52.1.22>

10. Taraymovych, I., & Lobanova, S. (2024). Development of flour-based confectionery products with increased nutritional value based on triticale flour. Commodity Bulletin, 17(1), 76-82. <https://doi.org/0.62763/ef/1.2024.76>

П. 4 ліцензійних умов

1. Технологія молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво і технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. І.В. Тараймович. Луцьк : Луцький НТУ, 2019. 99 с.

2. Технологія комбікормів. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво і технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. І.В. Тараймович. Луцьк: Луцький НТУ, 2019. 56 с.

3. Крафтові харчові технології [Текст]
Лабораторний практикум для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань 18 Виробництво і технології спеціальності 181 Виробництво та технології денної та заочної форм навчання/ уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк: ЛНТУ, 2024. – 100с.

4. Крафтові харчові технології [Текст]: Опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань 18 Виробництво і технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк : ЛНТУ, 2024. – 90 с.

5. Крафтові харчові технології [Текст]
Методичні вказівки до виконання практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань 18 Виробництво і технології спеціальності 181 Виробництво та технології денної та заочної форм навчання/ уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк: ЛНТУ, 2024. – 42с.

П. 7 ліцензійних умов
Член постійної спеціалізованої вченої ради (вчений секретар), спеціалізована вчена рада К 32.075.04, 2020–2021 рр., Луцький національний технічний університет.

П. 8 ліцензійних умов
1. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0116U001949, (шифр 28-16 к) “Розробка технології отримання паливних брикетів з сапропелю

та рослинної сировини” (Луцький національний технічний університет), 2016-2019 рр.
2. Експерт (рецензент) фахового журналу «Сільськогосподарські машини».
3. Експерт (рецензент) фахового видання Journal of Chemistry and Technologies.
4. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0116U001949 “Інновації в технологіях крафтових харчових продуктів”, 2024-2026 р.р.

П.12 ліцензійних умов

1. Барда К.
Технохімічний та мікробіологічний контроль процесу виробництва вершкового масла / К. Барда, І.В. Тараймович // Тези XI студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету “Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті”. Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. 2020 р. С.152-153.
2. Барда, К.І., Тараймович, І.В.
Підвищення якості кетчупів за рахунок використання льняного насіння. Якість та безпечність товарів: [матеріали V міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, 9 квітня 2021 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – С. 103–104.
3. Ткачук К.В., Тараймович, І.В.
Функціональні молочні продукти з додаванням продуктів переробки льняного насіння. Якість та безпечність товарів: [матеріали V міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, 9 квітня 2021 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – С. 130–132.
4. Тараймович І.В.
Використання

місцевої олійної сировини для створення продуктів функціонального призначення. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: [матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф]. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. – С. 218-219.

5. Tarajmovich I.V. / Тараймович І.В. Technology of obtaining functional products on the basis of processing of oil flax seeds / Технологія отримання продуктів функціонального призначення на основі переробки насіння льону олійного, SWorldJournal, vol. 1, no. 10-01, pp. 32–38, Nov. 2021
<https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj10-01-039/1784>

6. Taraimovych Iryna. Technology of tomato sauce for craft manufacturers / I Taraimovych // Participant of the International scientific-practical conference "Search for scientific answers to the challenges of our time '2021" (No 10 on November 11-12, 2021) SWorld in conjunction with D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria, 2021 – 5-10.
<https://www.sworld.com.ua/konferbg10/cp-bg-10.pdf>

7. Тараймович І.В. Когнітивні технології при виробництві продуктів харчування. Abstracts of VI International Scientific and Practical Conference. Warsaw, Poland. P. 16-18.
<https://eu-conf.com/events/modern-ways-of-solving-the-problems-of-science-in-the-world/>

8. Тараймович І.В. Перспективи перероблення рослинної сировини в умовах крафтових виробництв та малого підприємництва. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми,

перспективи.
Матеріали
Міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Полтава, 20-21
березня 2023 року).
Полтава: ДЗ «ЛНУ
імені Тараса
Шевченка», 2023. С.
458-460.
9. Решетар М.М.,
Тараймович, І.В.
Технології
виробництва
молочних продуктів
підвищеної харчової
цінності. Якість та
безпеку товарів:
[Якість та безпеку
товарів: [матеріали
VIII міжнародної
науково-практичної
конференції, Луцьк (5
квітня 2024 року) / за
наук. ред. к.т.н., доц.
О.В. Пахолук.
Луцький
національний
технічний університет.
Луцьк: відділ іміджу
та промоції. ЛНТУ,
2024. С. 157–159.

П.14 ліцензійних умов
1. Під керівництвом
були зайняті призові
місця студентами:
- II туру
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
освітньої
спеціальності
«Технологія ВППТ»
Секція «Технологія
переробки продукції
тваринництва»,
Онєгін Сергій (диплом
3-го ступеня), м.
Миколаїв, 2020 р.
- II туру
Міжнародного
конкурсу студентських
наукових робіт зі
спеціальності 204
«Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва»,
Пешко Вікторія,
Краглик Олександр
(диплом 3-го ступеня),
м. Миколаїв, 2021 р.
2. Керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
кафедри
«Переробник».

П.19 ліцензійних умов
1. Членкиня
громадської наукової
організації
"Міжнародний центр
розвитку науки і
технологій" (довідка
№ 1069 від «14»
вересня 2021року.).
2. Членкиня

						<p>громадської організації «Міжнародна фундація науковців та освітян» IESF (посвідчення № ES0705, дійсне до 01.09.2024 р.).</p>	
27716	Шемет Василина Ярославівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом магістра, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 040236, виданий 15.03.2007, Аттестат доцента 12/ЦЦ 028237, виданий 10.11.2011</p>	17	Молекулярна гастрономія	<p>Відповідність п. 1, 3, 4, 8, 12, 14, 15, 19 п. 38 Ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 пункту 38 ліцензійних умов</p> <p>1. Гулай О., Шемет В., Жилко В., Климович О. Інгібіторна ефективність і склад екстракту кори дуба. Праці НТШ. Хім. наук. 2020 Т. LX. С. 107-117. https://doi.org/10.37827/ntsh.chem.2020.60.107</p> <p>2. Ivashchenko I.A., Kozak V.S., Olekseyuk I.D., Daszkiewicz M., Halyan V.V., Tishchenko P.V., Shemet V.Ya., Gulay L.D. The phase equilibria in the Er₂S₃-In₂S₃-Ga₂S₃ quasi-ternary system at 770 K and the properties of the intermediate compounds. J. Solid State Chem. 2020. Vol. 288. P. 121-339. https://doi.org/10.1016/j.jssc.2020.121339</p> <p>3. Шемет В., Гулай О., Мороз І. Фізико-хімічні аспекти молекулярної гастрономії. Наукові праці НУХТ. 2021. Том 27. № 3. с. 163-171. https://web.archive.org/web/20220309034711id_/https://nuft.edu.ua/doi/doc/swnuft/2021/3/19</p> <p>4. Шемет В., Гулай О. Харчові добавки натурального походження: короткий огляд. Товарознавчий вісник. 2023. 1(16). С. 6-18. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-1</p> <p>5. Hulai O.I., Shemet V.Ya., Klimovych, O.S. Chromatographic Determination of the Chemical Composition of Apple Chips Extract. Methods Objects Chem. Anal. 2023. 18(1). 33-41. https://doi.org/10.17721/moca.2023.33-41</p> <p>6. Riabchykov M., Furs T., Alexandrov A., Tsykhanovska I., Hulai O., Shemet V. Specified parameters in designing</p>

porous materials using magnetic nanotechnologies. Journal of Engineering Sciences (Ukraine). 2023. Vol. 10(2). pp. C56-C62. [https://doi.org/10.21272/jes.2023.10\(2\).c7](https://doi.org/10.21272/jes.2023.10(2).c7).

7. Panasyuk S., Shemet V. Technology development and study of properties of craft marshmallows with raspberry puree. Commodity Bulletin, 2024. 17(1). 55-64. <https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.55>

8. Mikulich, O., Hulay, O., Furs, T., Shemet, V. Strength and mechanical characteristics of modified polyurethane foams. Procedia Structural Integrity, 2024. 59, 460-465. <https://doi.org/10.1016/j.prostr.2024.04.065>

П. 3 пункту 38 ліцензійних умов

1. Фурс Т.В., Гулай О.І., Шемет В.Я., Шваб'юк В.І. Технології одержання і властивості монокристалів PbI₂: монографія. Луцьк: ЛНТУ, 2022. 148 с. (рек. вченою радою ЛНТУ, протокол № 10 від 26.05.2022 р.)

2. Мороз І.А., Гулай О.І., Шемет В.Я. Харчова хімія: навчальний посібник. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 с.

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов

1. Фізична і колоїдна хімія: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Я. Шемет. Луцьк: Луцький НТУ, 2020. 82 с.

2. Молекулярна гастрономія: методичні вказівки до лабораторних занять та до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної

програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Я. Шемет. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 26 с.

3. Молекулярна гастрономія: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Я. Шемет. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 64 с.

4. Фізико-хімічний аналіз харчової продукції: методичні вказівки до лабораторних занять та до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. В. Я. Шемет. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 30 с.

5. Фізико-хімічний аналіз харчової продукції: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. В.Я. Шемет. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 70 с.

П. 8 ліцензійних умов ПП. 8 пункту 38 Ліцензійних умов 1. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0116U001946,

«Структура та властивості багатокомпонентних халькогенідних сполук» (Луцький національний технічний університет), 2016-2020 рр.

2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0121U108196, «Фізико-хімічні властивості речовин та матеріалів» (Луцький національний технічний університет), 2021-2023 рр.

3. Виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0123U101560, «Розроблення технологій харчових продуктів із використанням "рослинного молока"» (Луцький національний технічний університет), 2023-2025 рр.

4. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0124U001901, «Цифрові освітні технології у навчальному процесі технічного університету» (Луцький національний технічний університет), 2024-2026 рр.

П. 12 ліцензійних умов

1. Гулай О.І., Шемет В.Я., Фурс Т.В.

Рідкісноземельні метали у смартфоні.

Сталий розвиток: захист навколишнього середовища.

Енергоощадність.

Збалансоване природокористування

. VII Міжнародний молодіжний конгрес,

10-11 лютого 2022, Україна, Львів:

Збірник матеріалів.

Київ: Яроченко Я. В., 2022. С. 249.

2. Гулай, О. І., Шемет, В. Я., & Фурс, Т. В.

Змішане навчання як сучасний освітній

тренд. Актуальні проблеми в системі освіти:

загальноосвітній заклад середньої освіти –

доуніверситетська підготовка – заклад

вищої освіти. 2022. 1 (2), 407–414.

3. Shemet V., Hulai O. Soy - a strategic culture of organic agriculture // World Development of Science and Technology. Abstracts of the 45th International scientific and practical conference. Pegas Publishing, Canada. 2023. Pp. 110-113. URL: <http://el-conf.com.ua>

4. Суп К.І., Шемет В.Я. Фізико-хімічні показники соєвого молока. Якість та безпечність товарів: [матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (28 квітня 2023 року) / за наук. ред. д.т.н., проф. В.В. Ткачук. Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ, 2023. – с. 57-59.

5. Шемет В., Гулай О., Фурс Т. Критична сировина як стратегічний ресурс України. Актуальні проблеми хімії, матеріалознавства та екології. Луцьк, Україна, 1-3 червня 2023 р. Матеріали III Міжнародної наукової конференції. 2023, с. 115-116.

6. Шемет М., Кашицький Д., Шемет В., Гулай О. Фізико-хімічні та експлуатаційні властивості біорозкладних пакувальних матеріалів. Актуальні проблеми хімії, матеріалознавства та екології. Матеріали IV Міжнародної наукової конференції присвяченої світлій пам'яті Олега Васильовича Парасюка, Луцьк, 7-9 грудня 2023. – с. 215-217.

ПП. 14 п. 38
Ліцензійних умов
Керівник наукового
студентського гуртка
«Харчова хімія» з
2023 р.

ПП. 15 п. 38
Ліцензійних умов
Керівництво учнем,
який став
переможцем III етапу
Всеукраїнського
конкурсу-захисту

						науково-дослідницьких робіт учнів – членів Малої академії наук (відділення – Інженерії та матеріалознавства, секція – Технології виробництва) (Князеза М., 2024 р., диплом III ступеня). П. 19 пункту 38 ліцензійних умов Член Наукового товариства ім. Шевченка, посвідчення № 3486, рік вступу 2021.	
65442	Ягелюк Світлана Володимирівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом спеціаліста, Луцький індустріальний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: приладобудування, Диплом доктора наук ДД 009881, виданий 14.05.2020, Диплом кандидата наук ДК 020485, виданий 08.10.2003, Атестат професора АП 003365, виданий 30.11.2021	26	Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Ягелюк С.В. – виконання п. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 19 пункту 38 ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Yaheliuk, S., Fomych, M., & Rechun, O. (2024). Global market trends of grain and industrial crops. Commodity Bulletin, 17(1), 134-145. 2. Didukh, V., Yaheliuk, S. Artyukh, T, Albota, D, Holiy, O (2022) Decrease of elastic properties of oleanginous flax residues by decortication. INMATEH-Agricultural Engineering 67(2), 285–292. (Scopus) 3. Ягелюк, С. В., Артюх, Т. Н., & Данильчук, А. М. (2023). Забезпечення якості розчинної кави. Товарознавчий вісник, 1(16), 224-234. 4. Ягелюк С.В. (2022). Експертиза якості плодоовочевої продукції. Сільськогосподарські машини, 48. 118-124. 5. Ягелюк С.В., & Дідух В. Ф.. (2022). Електричний метод вимірювання вологості біомаси олійних луб'яних культур. Товарознавчий вісник, 1(15), 298-307. 6. Ягелюк, С. В., Фомич, М. І., Голій, О. В., & Хомич, А. В. (2021). Ідентифікація та класифікація залишків сільськогосподарських культур для подальшого використання. Сільськогосподарські машини, 47, 95-101. 7. Ягелюк, С., & Дідух,

В. (2020). Напрямки використання продукції переробки льону олійного та льону-довгунця. Товарознавчий вісник, 1(13), 292-305.

П. 3 пункту 38 ліцензійних умов
1. Ягелюк С.В. (2021). Стандартизація, сертифікація, та експертиза якості харчових продуктів. Електронний посібник.
2. Ягелюк С. В., Дідух В. Ф. (2021). Формування якості льняної продукції: монографія. Луцьк: Луцький НТУ 140 с.
3. Ягелюк С.В. (2023). Технічне регулювання. Електронний посібник.

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов
1. Експертиза якості та безпечності харчових продуктів. [Текст]: методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології та ресторанне господарство», галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Ягелюк. Луцьк: Луцький НТУ, 2023. 40 с.
2. Експертиза якості та безпечності харчових продуктів. [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології та ресторанне господарство», галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Ягелюк. Луцьк: Луцький НТУ, 2023. 28 с.
3. Експертиза товарів : метод. вказівки до викон. курсового проекту для студ. спец. 076 «Підприємництво

торгівля та біржова діяльність» денної та заоч. форм навч. / уклад. С.В. Ягелюк. Луцьк : Луцький НТУ, 2018. 24 с

П. 5 пункту 38 ліцензійних умов Доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.02. – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур. Херсонський національний технічний університет. Рішення Атестаційної колегії Міністерства освіти і науки України від 14.05.2020.

П. 7 пункту 38 ліцензійних умов
1. Заступник голови спеціалізованої вченої ради К 32.075.04 Спеціальність 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних та луб'яних культур; 05.18.08 – Товарознавство непродовольчих товарів» (2020-2021).
2. Офіційний опонент дисертаційної роботи Горач О. О. на тему: «Науковий розвиток інноваційних технологій одержання технічного текстилю з волокон льону олійного різного функціонального призначення», подану на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур (2021).

П. 8 пункту 38 ліцензійних умов
1. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи за кошти Держбюджету «Рециклінгові технології збирання та первинної переробки біомаси олійних луб'яних культур» на 2021-2023 рр., д/р № 0121U109763.
2. Член редакційної колегії журналу «Сільськогосподарські машини» (категорія Б, свідоцтво про держреєстрацію: КВ №24919-14859 ПР від

30.06.2021 р.).

П. 9 пункту 38 ліцензійних умов Член експертної ради Міністерства освіти і науки України з питань атестації наукових кадрів: з агропромислового комплексу та продовольства (наказ МОН від 02.12.2022 № 1092 «Про затвердження персонального складу експертних рад Міністерства освіти і науки України з питань атестації наукових кадрів»).

П. 11 пункту 38 ліцензійних умов Наукове консультування ДПЕДГ "Еліта" Волинської ДСГДС ІК НААН (Договір про надання науково-консультаційних послуг. Замовник ДПЕДГ "Еліта" Волинської ДСГДС ІК НААН. 45626 Луцький р-н., смт. Рокині., вул. Шкільна, 2. Код ЄДРПОУ 35495203. Строк дії договору 01.07.2021 по 30.06.2024).

П. 12 пункту 38 ліцензійних умов 1. Ягелюк С.В. Підвищення ефективності проведення експертизи борошна пшеничного. Актуальні проблеми у сфері торгівлі та товарознавства: матеріали Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, (16-18 вересня 2020 р.), м. Херсон. Херсон: Книжкове вид-во ФОП Вишемирський В.С., 2020. С. 90-93.
2. Артюх Т. М., Ягелюк С. В., Архіпов В. В. Дослідження якості лимонів, що перетинають митний кордон України. Актуальні питання експертної та оціночної діяльності: матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ – м. Полтава, 25–26 листопада 2021 року). Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2021. С. 212-215.

3. Данильчук А.М., Ягелюк С.В. Фактори формування якості розчинної кави. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали ІХ-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 09 грудня 2021 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Растр-7, 2021. С. 9-13.

4. Ягелюк С., Артюх Т., Архіпов В. Концептуальна модель проведення експертизи якості натуральної кави в зернах Сучасна товарознавча експертиза: теоретичні розробки, практичний досвід, проблеми і перспективи : матеріали І-ої Міжнародної наук.-практ. конф. (Львів, 30 вересня 2021 року) : тези доповідей / Відп. ред. Роман Заяць – Львів : Видавництво «Растр-7», 2021. С. 42-45.

5. Ягелюк С.В., Соболев В.В. Сучасні інструментальні засоби митної експертизи харчових продуктів. Якість та безпечність. Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (13 травня 2022 року) Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ, 2022. С. 205-208.

6. Артюх Т. М., Ягелюк С.В. Забезпечення доступності до якісної та безпечної продовольчої продукції в Україні. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 20-21 березня 2023 року). Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023. 473-477

П. 14 пункту 38 ліцензійних умов

1. Переможець І-го

						<p>туру та учасник підсумкової конференції II-го туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Метрологія та інформаційно вимірвальна техніка» Т. Павлюк. «Встановлення безпеки напоїв, призначених для окремих категорій населення». Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт. (м. Луцьк, 2019).</p> <p>2. Переможець I-го туру. Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності Товарознавство. Харчові продукти. Київський національний торговельно-економічний університет. Анна Данильчук. гр. «Забезпечення якості кави натуральної розчинної». Другий тур не проводився відповідно до наказу МОН №508 від 31.05.2022 (м. Київ, 2022).</p> <p>3. Переможці I-го туру Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Органічне виробництво – перспективи для молоді». (м. Київ. 2023)</p> <p>П. 19 пункту 38 ліцензійних умов Член Волинського осередку Українського товариства товарознавців і технологів.</p>	
1811	Сай Володимир Анатолійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом спеціаліста, Луцький індустріальний інститут, рік закінчення: 1991, спеціальність: сільськогосподарські машини, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020,	32	Інжиніринг інфраструктур и крафтових харчових виробництв	<p>Сай В.А. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 12 пункту 38 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Dziamulych, M., Sarioglo, V., Kotenko, T., Didkivska, O., Korotkova, D., Talakh, T., Say, V. Differentiation of income and expenditures of households in the system of formation of the demographic situation in Ukraine. AD ALTA: Journal of interdisciplinary research. 2023. Vol.</p>

спеціальність:
181 Харчові
технології,
Диплом
кандидата наук
ДК 001739,
виданий
10.11.2011,
Атестат
доцента 12/ДЦ
036453,
виданий
21.11.2013

13(2). Special Issue
XXXV. P. 111-115.
2. Dudarev, I.,
Panasyuk, S.,
Taraymovich, I., Say, V.
(2021). Effect of fruit
and vegetable blanching
and compression on the
loss of multilayer chips.
INMATEH –
Agricultural
Engineering, 64(2),
247-256.
<https://doi.org/10.35633/inmateh-64-24>
(Scopus)
3. Dudarev I., Say V.
(2020). Development of
resource-saving
technology of linseed
harvesting. Journal of
Natural Fibers, 17(9),
1307–1316.
<https://doi.org/10.1080/15440478.2018.1558161>
(Scopus)
4. Дударев І.М., Сай
В.А. SWOT-аналіз
інфраструктури
закладу ресторанного
господарства на
прикладі їдальні
університету.
Товарознавчий
вісник. 2023. Вип. 16.
С. 47-62.
5. Сай В.А.,
Тараймович І.В.,
Сацюк Т.А.
Екологізація процесу
миття плодоовочевої
сировини.
Товарознавчий
вісник. 2022. Вип. 15.
Ч. 2. С. 63-71.

П. 3 пункту 38
ліцензійних умов
Dudarev, I., Panasyuk,
S., Taraymovich, I., Say,
V., & Zahorko, N.
(2024). Chapter 5.
Technology of
multilayer and glazed
fruit and vegetable
chips. In: Priss, O.
(Ed.). Food technology
progressive solutions.
Tallinn: Scientific Route
OÜ. P. 118-151.
<https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch5>

П. 4 пункту 38
ліцензійних умов
1. Технологічне
обладнання галузі
[Текст]: Конспект
лекцій для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
освітньої програми
«Харчові технології»
галузі знань 18
Виробництво та
технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної

форм навчання / уклад. В. Сай. Луцьк: ЛНТУ, 2024. – 179 с.

2. Екологічна безпека переробних виробництв [Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2023. – 68 с.

3. Технології водопідготовки харчових виробництв [Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2022. – 66 с.

4. Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу [Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2022. – 60 с.

3. Технологічне обладнання галузі [Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18

Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 122 с.

5. Технологія хліба та борошняних кондитерських виробів [Текст]: Методичні вказівки до лабораторних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 12

П. 8 ліцензійних умов

1. Рецензент наукових статей в журналі «Сільськогосподарські машини», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., КВ №24919–14859 ПР від 30.06.2021 р.).

П. 12 ліцензійних умов

1. Сай В.А., Шевчук Д.М. Результати дослідження масової частки вологи і летких речовин в лляній олії. Якість та безпечність товарів: Матеріали VI міжнар. наук.-практ. конф, Луцьк: ЛНТУ, 2022. С. 49–51.

2. Дунаєвський Н.Я. Сай В.А., Аналіз асортименту майонезів та тенденції його розширення. Якість та безпечність товарів: Матеріали VI міжнар. наук.-практ. конф, Луцьк: ЛНТУ, 2022. С. 108–110.

3. Лапчук Я., Сай В.А. (2020). Особливості технології виробництва дитячого кефіру. Тези XI студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький

							<p>НТУ – 2020 р. 4. Микитюк О., Сай В.А. (2020). Аналіз конструкцій машин, що застосовуються для приготування цукеркових мас. Тези XI студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2020 р. 5. Намонюк Ю., Сай В.А. (2020). Удосконалення процесу очищення насіннєвого вороху дьону у технологічному процесі виробництва лляної олії. Тези XI студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. 2020 р.</p>
318035	Турський Ігор Володимирович	Професор, Основне місце роботи	Факультет бізнесу та права	<p>Диплом спеціаліста, Тернопільська академія народного господарства, рік закінчення: 1997, спеціальність: фінанси і кредит, Диплом магістра, Тернопільська академія народного господарства, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДД 007479, виданий 05.07.2018, Диплом кандидата наук ДК 065321, виданий 30.03.2011, Атестат доцента АД 007628, виданий 29.06.2021</p>	13	Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	<p>Турський І.В. – виконання п. 1, 4, 8, 11, 12, 19 пункту 38 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Turski I., L. Koval, O. Kolomiets, I. Komarnitskyi, T. Chaika. New opportunities for restaurant business development based on computer modeling of consumer preferences// Sustainable economics vol 39, no 3 (2021) http://dx.doi.org/10.25115/eea.v39i3.4714 (Scopus). 2. Turski I., Mashika H., Tkachenko T., Komarnitskyi I., Oliinyk M. Medical tourism: Analysis of the state of international tourism and prospects for domestic development.// Universal Journal of Public Health, 2021, 9(2), pp. 27–3 https://doi.org/10.25115/eea.v39i3.4714 (Scopus). 3. Турський І., Ковальська Л. Підприємництво в сфері торгівлі регіону: сутність та значення в сучасних умовах. Економічний форум. Науковий журнал.</p>

№2. 2022. http://e-forum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyy_forum/issue/view/36/42

4. Турський І., Ковальська Л., Лукіта О. Стан і тенденції розвитку підприємництва у Волинському регіоні. Геополітика України: історія і сучасність. Збірник наукових праць. Випуск 1 (28), 2022.

<http://geopolitics-of-ukraine.uzhnu.edu.ua/>.

5. Турський І., Ляшенко О., Дем'янюк О. Динаміка світової торгівлі пшеницею: аналітичне оцінювання //

Цифрова економіка та економічна безпека 2(02), 2022. С. 16-20

6 Турський І., Ляшенко О., Дем'янюк О. Світова динаміка валового виробництва продовольства: підхід до аналітичного оцінювання

структури// Науковий вісник Ужгородського національного університету. Вип. 43. 2022. С. 144-150

7. I. Turski, Mohammad Ahmad Alnaimat, Nataliia Rudyk, Ahmad A. Al-Naimi, Anna Panchenko. The Impact of International Economic Sanctions on the Use of Financial Technologies// WSEAS Transactions on Business and Economics, vol. 20, pp. 682-693, 2023 <https://doi.org/10.37394/23207.2023.20.63>

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов
1. Сільський зелений туризм: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Туризм» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Туризм денної та заочної форм навчання /укладачі: Тищук І.В., Турський І.В. Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 58 с.
2. Управління якістю туристичних послуг: конспект лекцій для

здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм денної та заочної форми навчання /укладачі: Матвійчук Л.Ю., Турський І.В. Луцьк: ЛНТУ, 2022. 88 с.

3. Інтеграційні процеси в туризмі, готельному та ресторанному господарстві. Конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, рівня магістр, денної та заочної форми навчання /укладачі: Матвійчук Л.Ю., Турський І.В. 2023, ЛНТУ, 80 с.

4. Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві. Конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, рівня магістр, денної та заочної форми навчання /укладачі: Матвійчук Л.Ю., Турський І.В. 2023, ЛНТУ, 100 с.

5. Дослідження світового та регіональних туристичних ринків: конспект лекцій для здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти освітньої програми «Індустрія туризму та гостинності» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм денної та заочної форм навчання /укладачі: Матвійчук Л.Ю., Турський І.В. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 48 с.

6. Методи і моделі прийняття управлінських рішень: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Логістика» спеціальності 076 Підприємництво,

торгівля та біржова діяльність галузі знань 07 Управління та адміністрування денної та заочної форм навчання / уклад. І.В. Турський, Л.В. Павлюк, І.В. Кривов'язюк. Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023. 16 с.

7. Методи і моделі прийняття управлінських рішень : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Логістика» спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність галузі знань 07 Управління та адміністрування денної та заочної форм навчання / уклад. І.В. Турський, Л.В. Павлюк, І.В. Кривов'язюк. Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023. 16 с.

8. Методи і моделі прийняття управлінських рішень : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Логістика» спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність галузі знань 07 Управління та адміністрування денної та заочної форм навчання / уклад. І.В. Турський, Л.В. Павлюк, І.В. Кривов'язюк. Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023. 48 с.

П. 8 ліцензійних умов

1. Виконавець госпдоговірної теми «Формування системи якості продукції та послуг в туристичному обслуговуванні», договір №15-12/22 від 20.12.2022 року. Замовник ФОП Данилюк Т.М. (10 тис. грн).

2. Молодший науковий співробітник держбюджетної теми Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя «Дослідження ефективності територіальних і глобальних

інституційних перетворень та їх вплив на економічний розвиток регіонів України (номер державної реєстрації 0102U00301) (розроблено методичний підхід щодо удосконалення системи відносин місцевої влади та суб'єктів підприємництва і обґрунтовано наукові положення), «Розроблення територіальних стратегій формування кластерних структур в умовах міжрегіональних інтеграцій» (номер державної реєстрації 0108U004123) (розроблено концепцію регулювання соціально-гуманітарного розвитку підприємництва в контексті формування креативних кластерів.

П. 11 ліцензійних умов
1. Консультування «Центру туристичної інформації та послуг», щодо розробки та організацій екскурсійних маршрутів міста Луцьк. 43016 м. Луцьк, вул. Сенаторки Левчанівської, 2.
2. Консультування Рекреаційного комплексу «Респарк». Довідка № 11 від 08.07.2020 р.

П. 12 ліцензійних умов
1. Turski I. Tourism entrepreneurship and hotel business today// Proceedings of the XII international scientific and practical conference “Scientific and Practical Results in 2020. Prospects for their development ”, (December 27-28, 2020, Abu-Dhabi, UAE) - №1(12), – Vol. 2, January. 2021. С. 40–43.
2. Турський І. Соціально-гуманітарний розвиток підприємств у контексті глобального прогресу// Збірник тез всеукраїнської науково-практичної конференції “Фінанси, менеджмент та аудит”, (м. Одеса): “Центр

						<p>економічних досліджень та розвитку”. – О.: ЦЕДР, 2019. С. 58-62</p> <p>3. I. Turski, O. Liashenko, L. Kondratska. Mathematical models of innovation processes: microeconomic level// X Conference «World science: problems, prospects and innovations» (Toronto, Canada). 14-15 June. 2021. p. 34-38</p> <p>4. I. Turski, O. Liashenko, H. Herasymchuk, O. Liashenko. Mathematical model of optimal insurance for a particular case of the utility function// XI Conference Implementation of modern science in practice. 2021 P. 127-133.</p> <p>П. 19 ліцензійних умов</p> <p>1. Уповноважена особа громадської організації «Прогресивні люди» (PROGRESSIVE PEOPLE (ГО PROGRESSIVE PEOPLE)). Ідентифікаційний код органу: 21680000. Забезпечення промоції міста Тернопіль.</p> <p>2. Участь у професійному об'єднанні за спеціальністю: член ГО Творчого туристичного клубу «Ми» (вул. Кондзилевича, 5, м. Луцьк, E-mail: turclub@ukr.net, довідка №29/1 від 24.09.2019 року).</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
Мати навички щодо надання	<input type="checkbox"/>	Інжиніринг інфраструктури	Аудиторні заняття; самостійна робота;	Усне опитування; виконання практичних

інжинірингових послуг з підготовки виробництва крафтових харчових продуктів та забезпечення ефективного функціонування його інфраструктури.		крафтових харчових виробництв	виконання вправ за поданим зразком; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.	завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
Розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів.	<input type="checkbox"/>	Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Аудиторні заняття; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; самостійна робота здобувачів.	Усна відповідь на практичному занятті; підготовка презентацій; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	Аудиторні заняття; самостійна робота; виконання вправ за поданим зразком; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.	Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; самостійна робота студентів; пояснювально-ілюстративний метод; частково-пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові харчові технології	Проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми;	Оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання підготовлених

			дослідницький метод; пояснювально-ілюстративний метод; робота під керівництвом викладача із використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій; словесні методи: бесіда, пояснення; брейнстормінг («мозковий штурм»).	доповідей і презентацій; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Аудиторні заняття; самостійна робота; робота під керівництвом викладача.	Усна відповідь на практичному занятті; оцінювання виконання курсової роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпеки харчових продуктів.	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Експертиза якості та безпеки харчових продуктів	Аудиторні заняття; лабораторні заняття (вибір методів дослідження, проведення експертних досліджень за допомогою органолептичних та фізико-хімічних методів з наступним обговоренням отриманих результатів та виведенням загального висновку).	Усне опитування; написання есе; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; самостійна робота студентів; пояснювально-ілюстративний метод; частково-пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові харчові технології	Дослідницький метод; пояснювально-ілюстративний метод; робота під керівництвом викладача із використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій.	Оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Аудиторні заняття; самостійна робота; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір	Усна відповідь на практичному занятті; обговорення конкретних ситуацій; вирішення практичних проблем; поточний, модульний та

			оптимального шляху розв'язання проблеми.	підсумковий контроль знань.
Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	☒	Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод; виконання завдань під керівництвом викладача.	Поточне опитування, оцінювання виконання практичних завдань; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; самостійна робота студентів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; словесні методи: бесіда, пояснення; самостійна робота.	Поточне опитування; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Ділова іноземна мова	Словесний метод; практичний метод; наочний метод; робота з навчально-методичною літературою; відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями; самостійна робота.	Стандартизовані тести; опитування; командні проекти; написання есе; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; модульна контрольна робота; інші види індивідуальних та групових завдань.
Здійснювати	☒	Підготовка	Пошуковий метод,	Захист кваліфікаційної

захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.		кваліфікаційної магістерської роботи	дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	роботи.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.	Поточне опитування; оцінювання виконання практичних завдань; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
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.	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; пояснювально-ілюстративний метод; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; дослідницький метод; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові харчові технології	Пояснювально-ілюстративний метод; проблемно-пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Аудиторні заняття; самостійна робота (підготовка презентацій, доповідей).	Усна відповідь на практичному занятті; оцінювання виконання курсової роботи; обговорення доповідей та презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Аудиторні заняття; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; самостійна робота здобувачів.	Усна відповідь на практичному занятті; підготовка презентацій; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний,

розвитку харчових технологій.			модульний та підсумковий контроль знань.	
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	Аудиторні заняття; самостійна робота; виконання вправ за поданим зразком; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.	Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові харчові технології	Проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; дослідницький метод; пояснювально-ілюстративний метод; робота під керівництвом викладача із використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій; словесні методи: бесіда, пояснення; брейнстормінг («мозковий штурм»).	Оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Аудиторні заняття; самостійна робота; пояснювально-ілюстративний метод; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; Індуктивно-дедуктивні методи: порівняння, узагальнення.	Усна відповідь на практичному занятті; обговорення конкретних ситуацій; вирішення практичних проблем; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
Застосовувати статистичні методи оброблення експериментальних даних у галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для оброблення експериментальних даних.	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження

				переддипломної практики.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пояснювально-ілюстративний метод; репродуктивний метод; дослідницький метод; робота під керівництвом викладача із використанням спеціалізованого програмного забезпечення для оброблення експериментальних даних.	Поточне опитування; оцінювання виконання практичних завдань; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
<i>Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</i>	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Аудиторні заняття; визначення властивостей та показників якості харчових продуктів з допомогою сучасних методів досліджень; математико-статистичне оброблення дослідних даних.	Відповіді на тестові завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; пояснювально-ілюстративний метод; дослідницький метод; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод; робота під керівництвом викладача із використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій.	Поточне опитування; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
<i>Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</i>	☒	Молекулярна гастрономія	Бесіда; аудиторні заняття; ілюстрація; демонстрація; доповідь; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові харчові технології	Пояснювально-ілюстративний метод;	Усна відповідь на лабораторному занятті;

			проблемно-пошуковий метод; дослідницький метод.	написання рефератів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Аудиторні заняття; самостійна робота; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; індуктивно-дедуктивні методи: порівняння, узагальнення.	Усна відповідь на практичному занятті; обговорення конкретних ситуацій; вирішення практичних проблем; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; пошуковий метод; евристичний метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Аудиторні заняття; самостійна робота; розв'язання задач пов'язаних з оцінкою відповідності, сертифікацією, експертизою харчових продуктів, визначенням ґатунку, розбір інцидентів, що спричиняють псування харчових продуктів.	Усне опитування; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошукові та дослідницькі методи; робота під керівництвом викладача.	Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконання завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Аудиторні заняття; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; самостійна робота здобувачів.	Усна відповідь на практичному занятті; підготовка презентацій; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
<i>Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Аудиторні заняття; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; самостійна робота здобувачів.	Усна відповідь на практичному занятті; підготовка презентацій; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний,

вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.			модульний та підсумковий контроль знань.
	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
	Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
	Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Аудиторні заняття; підготовка до проведення лабораторних досліджень; аналіз та систематизація наукових даних; опрацювання нормативно-технічної та законодавчої документації; порівняння результатів досліджень.	Усне опитування; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
	Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; заняття-дискусія; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; дослідницький метод; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
	Крафтові харчові технології	Аудиторні заняття; проблемно-пошуковий метод; дослідницький метод; пояснювально-ілюстративний метод.	Усна відповідь на лабораторному занятті; написання рефератів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; тестування; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
	Інноваційні технології харчових виробництв	Аудиторні заняття; самостійна робота (підготовка звітів щодо аналізу науково-технічної інформації).	Усна відповідь на практичному занятті; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
	Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
	Ділова іноземна мова	Словесний метод; практичний метод; наочний метод; робота з навчально-методичною літературою; відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями; самостійна робота.	Стандартизовані тести; опитування; командні проекти; написання есе; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; модульна контрольна робота; інші види індивідуальних та групових завдань.
Інжиніринг	Аудиторні заняття;	Усне опитування;	

		інфраструктури крафтових харчових виробництв	самостійна робота (підготовка звітів щодо аналізу науково-технічної інформації, самостійно опрацювання додаткових питань).	виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.	☒	Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Аудиторні заняття; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; самостійна робота здобувачів.	Усна відповідь на практичному занятті; підготовка презентацій; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Крафтові харчові технології	Пояснювально-ілюстративний метод; проблемно-пошуковий метод; дослідницький метод.	Усна відповідь на лабораторному занятті; написання рефератів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.