

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	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	Завідувач кафедри
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
очна денна	1 р. 4 міс.
заочна	1 р. 4 міс.

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

У 2020 році Луцький національний технічний університет (ЛНТУ) розпочав освітню діяльність за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Того ж року освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології та ресторанне господарство» була схвалена Вченою радою ЛНТУ (протокол № 10 від 25.06.2020 р.) та відбувся перший набір здобувачів. Запровадження цієї програми було зумовлене необхідністю забезпечити випускникам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти можливість продовження навчання за відповідною спеціальністю, а також з урахуванням потреб харчової промисловості та закладів ресторанного господарства Волинської та прилеглих областей у висококваліфікованих фахівцях. У зв'язку із затвердженням у 2020 році Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого рівня вищої освіти, в ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» були зроблені відповідні зміни. За результатами акредитаційної експертизи, проведеної Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти (НАЗЯВО) у 2022 році, програму було умовно (відкладено) акредитовано.

У контексті змін, спричинених війною, зокрема трансформації ресторанного бізнесу, активного розвитку крафтових харчових виробництв у Волинській області, зокрема створених або переміщених внутрішньо переміщеними особами, а також на основі широкого обговорення з усіма групами стейкхолдерів та глибокого аналізу магістерських програм спеціальності «Харчові технології» в Україні й за кордоном та кадрового потенціалу ЛНТУ було прийнято рішення про започаткування нової освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (рішення Вченої ради ЛНТУ, протокол № 10 від 27.04.2023 р.). У 2023 році на цю програму було здійснено перший набір здобувачів. У 2024 році ОПП «Крафтові харчові технології» було умовно (відкладено) акредитовано (НАЗЯВО, сертифікат №9128, від 26.07.2024 р.).

До реалізації ОПП «Крафтові харчові технології» залучені науково-педагогічні працівники кафедр харчових технологій та хімії; підприємництва, торгівлі та логістики; іноземної та української філології; товарознавства та експертизи в митній справі. До складу НПП входять 2 доктори наук та 6 кандидатів наук, які відповідають ліцензійним вимогам щодо викладання дисциплін. У рамках освітнього процесу активно залучаються представники стейкхолдерів – як з академічного середовища, так і з виробничої сфери: вони беруть участь у викладанні як запрошені лектори та проводять майстер-класи й тренінги.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідно му навчально му році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2025 - 2026	35	9	2	0	0
2 курс	2024 - 2025	70	18	2	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 32846 Харчові технології 63762 Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини
другий (магістерський) рівень	58847 Крафтові харчові технології 49711 Харчові технології та ресторанне господарство 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	30468
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	41456	30468
Приміщення, які використовуються на іншому праві, ніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	283	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП_KXT_2025_ЛНТУ.pdf</i>	jU8o4VA/F3GFwFWuk7iL262t5TakfJZRf7zhsQIIVK8=
Освітня програма	<i>ОПП_KXT_2024.pdf</i>	KLfULwXGxVnIR8394kVpmwjpfNBloNFzHt/ow8owZCg=
Навчальний план за ОП	<i>Навч_план_KXT_2025_заоч.pdf</i>	yHka2ZaMnTrmo+Sz5Bh9evUpsafAqE/ms2e7BV/VC4Y=
Навчальний план за ОП	<i>Навч_план_KXT_2025_денна.pdf</i>	EbdoL5o8NezEpAATLHNy09b8hrsXo+8/9IOoxLkhLVY=
Навчальний план за ОП	<i>Навч_план_маг_заоч_181_KXT_2024.pdf</i>	f3iagM6DJ64OtgV/GCmH2tUIadDD7Trz1LKtbtSQGsg=
Навчальний план за ОП	<i>Нав_план_маг_ден_181_KXT_2024.pdf</i>	8M61oQqtJAVGNA4LacOMkoo7+cbdvYbfKZdJME3qxfo=

1. Проектування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? 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?

Програмні результати навчання (ПРН) за ОПП (<https://surl.lu/lfwrtwi>) відповідають результатам навчання, що передбачені Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології другого рівня вищої освіти (<https://surl.li/xdhbps>). ОПП 2025 р. складена таким чином, що нормативна частина ОК дозволяє досягнути зазначених в стандарті результатів навчання (матриця забезпечення ПРН). Зокрема, ПРН1 забезпечують ОК01-ОК10; ПРН2 – ОК02-ОК10; ПРН3 – ОК02, ОК07, ОК09, ОК10; ПРН4 – ОК02, ОК09, ОК10; ПРН5 – ОК03-ОК06, ОК08-ОК10; ПРН6 – ОК04, ОК06, ОК09, ОК10; ПРН7 – ОК02, ОК03, ОК05-ОК07, ОК09, ОК10; ПРН8 – ОК02, ОК10; ПРН9 – ОК01, ОК02, ОК09, ОК10; ПРН10 – ОК02, ОК03, ОК07, ОК09, ОК10; ПРН11 – ОК03, ОК05-ОК07, ОК09, ОК10; ПРН12 – ОК03-ОК05, ОК08-ОК10; ПРН13 – ОК08-ОК10 (для ОПП 2025 р.).

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Професійні стандарти відсутні.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Здобувачі вищої освіти та випускники ОПП мають значний вплив на її розроблення та вдосконалення, зокрема у ЛНТУ проводять опитування здобувачів (<https://surl.lu/dgsppf>) й випускників (<https://surl.li/nigzak>) та обговорення з ними реалізації ОПП (<https://surl.li/kisokz>; <https://surl.lu/sxwaqf>), що дозволяє забезпечити зворотній зв'язок і напрацьовувати зміни до ОПП. Зокрема, в обговоренні змін до ОПП у 2025 р. брали участь серед інших здобувачі та випускники ОПП Оксана Цісар, Олена Шкатула та Олена Кобильчук, які запропонували більше уваги приділяти в ОК маркуванню та пакуванню крафтових харчових продуктів (ураховано в ОК06), збільшити кількість годин для лабораторних робіт в ОК05 та в ОК04 додати питання «Грантова діяльність» й «SMM маркетинг». Ці пропозиції

здобувачів та випускників були враховані при модернізації ОПП (<https://surl.lu/dcertxc> ; <https://surl.li/pmjlno>).

- роботодавці

Обговорення ОПП з роботодавцями проходить у форматі зустрічей (<https://surl.li/uubcoz>), опитувань (<https://surl.li/zqqniy>), круглих столів тощо, також роботодавці можуть надсилати свої пропозиції щодо проєкту ОПП (<https://lntu.edu.ua/uk/proyekty-osvitnikh-prohram>), що оприлюднено на сайті ЛНТУ, на випускову кафедру у зручний для них спосіб. Зокрема, Олександр Хвещук (ТЗОВ «Бабусині Лакітки») під час громадського обговорення у 2025 р. запропонував більше уваги приділяти при навчанні розробленню рецептур унікальних харчових продуктів з урахуванням трендів здорового харчування (враховано в ОКО3, ОКО5), Анатолій Кривов'язюк (ФОП Кривов'язюк А.М.) рекомендував вивчення виробництва органічних харчових продуктів (враховано в ОКО5 та у професійній вибірковій дисципліні «Technology of organic food products»), Лариса Новак (ПрАТ «Волиньхолдінг») рекомендувала вивчення стандартів безпечності харчових продуктів та принципів екологічного менеджменту (введено нову ОК «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів»), Аліна Саць (технічного бюро «АСКІЛЛ») рекомендувала більше уваги приділяти організації виробництва безпечних крафтових харчових продуктів (враховано в ОКО6, ОКО7), Михайло Мисковець (ПП ТД «Салют») рекомендував передбачити навчання складанню ділової документації англійською мовою (враховано в ОКО1). Ці пропозиції роботодавців були враховані при модернізації ОПП (<https://surl.lu/dcertxc> ; <https://surl.li/pmjlno>).

- академічна спільнота

Обговорення ОПП з представниками академічної спільноти проходить у форматі зустрічей (<https://surl.li/hmdpim> ; <https://surl.li/qtugyj>), опитувань (<https://surl.lu/fykjzn>), засідань комісії з якості на факультеті (<https://surl.li/tkngzz>), а також під час наукових заходів. Зокрема, під час обговорення у 2025 р. проф. О. Прісс (ТДАУ ім. Д. Моторного) рекомендувала ОК «Фізико-хімічний аналіз харчової продукції» інтегрувати в ОК «Методологія наукових досліджень» (враховано в ОКО2), проф. О. Кузьмін (НУХТ) звернув увагу на важливість набуття здобувачами компетентностей з бізнес-планування (враховано в ОКО4), доц. О. Мамай (ХНТУ) рекомендувала вивчення питань інтегративної власності та математичного моделювання й оптимізації (враховано в ОКО2), проф. М. Валько (ХНТУ) рекомендував вивчення виробництва харчових продуктів різних регіонів України (в ОКО5 передбачено вивчення технології крафтових харчових продуктів, характерних для різних регіонів України). Проф. С. Ягелюк для забезпечення повної відповідності змісту ОК її назви запропонував змінити назву ОК «Експертиза якості та безпечності харчових продуктів» на «Експертиза харчових продуктів». Ці пропозиції академічної спільноти були враховані при модернізації ОПП в 2025 р. (<https://surl.lu/dcertxc> ; <https://surl.li/pmjlno>). У ЛНТУ також проводяться методичні тренінги із залученням НПП, напрацювання яких ураховуються при модернізації ОПП (<https://surl.li/ttsedu>).

- інші стейкхолдери

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, оскільки пріоритетним напрямом розвитку Волинської області згідно з Стратегією розвитку Волинської області на період до 2027 року (<https://surl.lu/sopwdw>) є створення сприятливого середовища для розвитку малого і середнього бізнесу з виробництва харчових продуктів. Державна влада одним з пріоритетів бачить стимулювання розвитку інноваційних досліджень та впровадження інноваційних технологій у виробництво, що також перегукується з цілями, які визначені в ОПП. Про це зазначили під час обговорення ОПП керівник Головного управління Держпродспоживслужби у Волинській області В. Коваль та начальник Західного міжрегіонального відділу Державної регуляторної служби України І. Кузьмінський (<https://surl.li/uubcoz>). Також заступник голови з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів С. Захарін відзначив актуальність підготовки здобувачів за ОПП для регіону та України в цілому (<https://surl.li/uubcoz>).

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Цілі ОПП в повній мірі відповідають місії та стратегії ЛНТУ на 2021-2026 рр. (<https://cutt.ly/D3pedfG>), 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 сприяють створені в ЛНТУ умови для навчання, академічної мобільності, дотримання академічної доброчесності та залучення здобувачів до наукової роботи. ОПП розроблена та реалізується відповідно до планів роботи (<https://cutt.ly/d9aWRwr>) та Статуту університету (<https://cutt.ly/U9aWptj>). Відповідно до стратегії ЛНТУ ОПП передбачає якісну підготовку конкурентоспроможних фахівців у сфері харчових технологій, забезпечення професійного розвитку здобувачів шляхом поєднання їх теоретичної та практичної підготовки.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Мета ОПП та ПРН сформульовані з урахуванням актуальних тенденцій розвитку науки й технологій у галузі

харчових виробництв, зокрема в напрямі крафтових технологій, інноваційних методів оброблення сировини, сталого розвитку, безпечності харчових продуктів і міжнародних стандартів якості. Випускники ОПП отримують компетентності: здатність генерувати нові ідеї та розв'язувати складні завдання у сфері професійної та наукової діяльності, використовуючи сучасні методи та інструменти у дослідницькій роботі. Сучасними тенденціями розвитку спеціальності є такі: розроблення інноваційних технологій виробництва харчових продуктів; забезпечення якості і безпечності харчових продуктів; інновації у виробничій інфраструктурі. Обговорення ОПП зі стейкхолдерами (<https://surl.li/kisokz> ; <https://surl.li/uubcoz> ; <https://surl.li/hmdpim> ; <https://surl.li/uubcoz>) та їх опитування (<https://surl.li/nigzak> ; <https://surl.li/zqqniy> ; <https://surl.li/fykjzn>) дозволило сформувати 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 урахovanі у меті та ПРН ОПП 2025 р.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

При формуванні цілей та програмних результатів навчання ОПП урахувано галуzeвий контекст, оскільки ОПП передбачає набуття здобувачами професійних компетентностей, що визначені Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого рівня вищої освіти. 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, що виробляють продукцію з локальної сировини за традиційними та інноваційними технологіями. Також у 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 (<https://surl.li/uybsij>). Отже, цілі та програмні результати навчання в ОПП корелюються з регіональними особливостями харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а також ураховують тенденції розвитку ринку праці.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

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

- урахування досвіду ОПП «Харчові технології» (другий (магістерський) рівень, Сумський національний аграрний університет (<https://surl.li/avthnh>)), зокрема змісту курсу «Ділова іноземна мова» в ОКО1, змісту курсу «Менеджмент якості та безпечності харчової продукції» в ОКО6, змісту курсу «Інноваційні технології в підприємствах галузі» в ОКО3 та змісту курсу «Інноваційний інжиніринг» в ОКО8 (<https://surl.li/xgdxio>);
- урахування досвіду ОПП «Технології в ресторанному господарстві» (другий (магістерський) рівень, Національний університет харчових технологій (<https://surl.li/lwkarj>)), зокрема змісту курсу «Методологія наукових досліджень» в ОКО2 та змісту курсу «Інноваційні ресторани технології» в ОКО3 (<https://surl.li/xgdxio>);
- урахування досвіду ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» (другий (магістерський) рівень, Одеський національний технологічний університет (<https://surl.li/aymqdx>)), зокрема змісту курсів «Методологія та організація наукових досліджень», «Інтелектуальна власність» в ОКО2; змісту курсу «Системи управління якістю та харчовою безпекою» в ОКО6 та змісту курсу «Експертиза харчових продуктів» в ОКО7 (<https://surl.li/xgdxio>);
- урахування досвіду ОПП «Крафтові технології» (другий (магістерський) рівень, Державний торговельно-економічний університет (<https://surl.li/vosesf>)), зокрема змісту курсу «Інноваційні харчові технології» в ОКО3, змісту курсу «Технології крафтових виробництв» в ОКО5, змісту курсу «НАССР крафтових виробництв» в ОКО6 та змісту «Проектування крафтових виробництв» в ОКО8 (<https://surl.li/xgdxio>);
- урахування досвіду ОПП «Харчові технології» (другий (магістерський) рівень, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (https://www.dnu.dp.ua/view/op_2025)), зокрема змісту курсу «Методологія та організація наукових досліджень» в ОКО2, змісту курсу «Інноваційні технології харчових продуктів» в ОКО3, змісту курсу «Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)» в ОКО6 (<https://surl.li/xgdxio>).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Під час розроблення ОПП була урахувано міжнародна практика підготовки фахівців для харчової галузі, зокрема, був проаналізований та врахований досвід Університету харчових технологій в Пловдиві (<https://uft-plovdiv.bg/specialnosti/>), Європейського інституту інновацій та технологій (<https://www.eitfood.eu/>), Wageningen University & Research (<http://surl.li/gtous>). При визначенні переліку дисциплін ОПП та їх змістовного наповнення враховано досвід:

- урахування досвіду магістерської ОП «Безпека та контроль харчових продуктів» (Slovak University of Agriculture in Nitra (<https://surl.li/zhvvjy>)), зокрема змісту курсу «Food Safety» при формуванні ОКО6 (<https://surl.li/xgdxio>);
- урахування досвіду магістерської ОП «Харчові технології» (Slovak University of Agriculture in Nitra (<https://surl.li/nuasra>)), зокрема змісту курсів «Gastronomické technológie», «Technology of Non-alcoholic Drinks», «Technology of Garden Products Processing» в ОКО3; змісту курсів «Cheese Production», «Beer and Malt Technologies», «Technology of Milk», «Technology of Meat Processing» в ОКО5; змісту курсів «Food Control and Legislation», «Quality Management» в ОКО6, ОКО8 (<https://surl.li/xgdxio>);
- урахування досвіду магістерської ОП «Хімія харчових продуктів та біоактивних компонентів» (Tomas Bata University in Zlin (<https://surl.li/ppbvdw>)), зокрема змісту курсу «Advanced Laboratory Technique» в ОКО2

(<https://surl.li/xgdxio>);

- урахування досвіду магістерської ОП «Харчові технології та харчування людини» (University of Agriculture in Krakow (<https://surl.lu/pojetm>)), зокрема змісту курсів «Modern Meat & Dairy Science and Technology», «Modern Technologies of Animal Products Processing», «Modern Technologies in Fruit and Vegetable Processing», «New Trends in Baking Technology» в ОКО3 (<https://surl.li/xgdxio>), також Панасюк С.Г. пройшла стажування в цьому університеті на тему «Food safety: innovations, technologies, prospects», що дозволило використати отримані знання при наповненні курсу ОКО6 (<https://surl.li/poeden>; <https://surl.lu/tizbjx>);

- урахування досвіду магістерської ОП «Харчові технології та харчування людини», Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (<https://surl.li/kydtev>), зокрема змісту курсів «Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych», «Technologia tłuszczów specjalnych», «Żywność funkcjonalna» в ОКО3 (<https://surl.li/xgdxio>).

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 Харчові технології. Освітні компоненти ОПП відповідають цілям програми, тобто дозволяють сформувати у здобувачів вищої освіти здатність розв'язувати складні задачі та проблеми крафтових харчових технологій шляхом проведення досліджень та/або впровадження інновацій. Освітні компоненти обов'язкової складової ОПП сформовані з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та досвіду реалізації аналогічних іноземних і вітчизняних освітніх програм. Вибіркова складова ОПП відповідає потребам здобувачів вищої освіти. Теоретичному змісту предметної області відповідають такі освітні компоненти загальної та професійної підготовки: ОКО1, ОКО2, ОКО3, ОКО4, ОКО5, ОКО6, ОКО7, ОКО8. Практичному змісту відповідають ОКО9, ОКО10, водночас в ОКО1-ОКО8 передбачені практичні та/або лабораторні роботи.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача в ЛНТУ реалізується через здійснення вільного вибору ОК з каталогів загальних та професійних дисциплін вільного вибору на сайті ЛНТУ (<https://surl.li/dkffzs>). Здобувачі мають можливість через електронний освітній портал (<https://mdl.lntu.edu.ua/>) ознайомитися з силабусами вибірових дисциплін та через особистий кабінет здобувача (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>) здійснити їх вільний вибір. З силабусами ОК вільного вибору професійної підготовки можна також ознайомитися на сторінці кафедри харчових технологій та хімії (<https://surl.lu/swolqm>). Індивідуальна освітня траєкторія здобувача відображається в Індивідуальному навчальному плані. Вибіркова складова ОПП містить 2 дисципліни загального і 3 дисципліни професійного вибору загальним обсягом 25 кредитів ЄКТС, що становить 27,8% від обсягу ОПП. Нормативна база ЛНТУ з формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів ОПП містить такі основні положення:

- № 839 Про організацію освітнього процесу. Редакція 04 зі змінами (<https://bit.ly/4n12vA3>);
- № 775 Про формування, затвердження та впровадження НП і РНП підготовки здобувачів за першим, другим та третім РВО (Протокол №8 від 28.03.2023 р) (<https://bit.ly/4n7BdIp>);
- № 692 Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів (<https://bit.ly/45ARBv1>).

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

У ЛНТУ здобувачам надана можливість вільного вибору ОК з урахуванням їхніх індивідуальних потреб, спрямованих на поглиблення як загальних, так і спеціальних (фахових) компетентностей обсягом не менше 25% (в кредитах ЄКТС) освітньої програми, що передбачено «Положенням про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» (редакція 04) № 839 <https://bit.ly/4n12vA3>). Також діє «Положення про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ» № 692, протокол №3 від 02.11.2021 р. (<https://bit.ly/45ARBv1>), що формалізує процедури щодо: формування Каталогів загальних і професійних освітніх компонентів вільного вибору та доведення їх до здобувачів вищої освіти; здійснення вибору здобувачами вищої освіти ОК з цих Каталогів; організації вивчення здобувачами вибраних ОК. Також встановлено вимоги до Каталогів, змісту та обсягів ОК, їх навчально-методичного забезпечення, визначено порядок

забезпечення права здобувачів на вільний вибір, особливості опрацювання результатів вибору ОК. Вибір ОК здобувачами проходить через АСУ в кабінеті здобувача (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>). Кількість загальних дисциплін вільного вибору, що містяться у вибірковій частині навчального плану ОПП, складає 5 дисциплін (25 кредитів ЄКТС). Вибіркові освітні компоненти професійного спрямування, що пропонуються на вибір здобувачам, розробляють гарант ОПП та викладачі кафедри харчових технологій та хімії, можливе також залучення викладачів інших кафедр ЛНТУ та стейкхолдерів. Вибіркові ОК професійного спрямування та їхній зміст обговорюють на засіданні кафедри харчових технологій та хімії. Здобувачі також можуть вибрати дисципліни вільного вибору у ЗВО-партнері (Порядок реалізації права на академічну мобільність в ЛНТУ (<https://surl.li/fswfpz>). Вибрані дисципліни та результати їх вивчення відображаються в Індивідуальному навчальному плані здобувачів вищої освіти.

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

ОПП та навчальний план передбачають проходження практичної підготовки здобувачами у формі «Переддипломної практики» (ОК09) в обсязі 8 кредитів ЄКТС. Процес практичної підготовки в ЛНТУ регулюється Положенням № 840 Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти в ЛНТУ (<https://bit.ly/4lThPhb>). Метою практики є закріплення теоретичних знань з фахових дисциплін та безпосередня практична підготовка здобувачів до самостійної роботи у галузі, а також підготовка до виконання магістерської кваліфікаційної роботи. Зміст і завдання практики визначаються програмою практики (<https://surl.li/xgdxio>), з якою здобувачі можуть також ознайомитися на електронному освітньому порталі (<https://mdl.lntu.edu.ua/>). Практика дозволяє сформувати в здобувачів інтегральну (ІК), загальні (ЗК1-ЗК5) і спеціальні (СК1-СК8) компетентності, що надалі відображаються у програмних результатах навчання (ПРН1-ПРН7, ПРН9-ПРН13). У ЛНТУ зміст практики визначають у співпраці із стейкхолдерами. Практика проходить на харчових виробництвах та у закладах ресторанного господарства (базах практики). Підставою для проходження практики є навчальний план та укладені договори з підприємствами (підприємцями). Захист звіту з переддипломної практики проходить перед комісією, що призначена на засіданні кафедри. Також практична підготовка проходить під час виконання практичних і лабораторних робіт, курсової роботи та індивідуальних завдань, що передбачені з дисциплін ОПП (<https://surl.li/xgdxio>).

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Soft skills (вміння чітко та зрозуміло висловлювати думки, працювати в команді, тайм-менеджмент, критичне мислення, відповідальність, самоорганізація, креативність, навички презентації та публічних виступів, лідерські якості) формуються упродовж всього періоду навчання здобувачів, зокрема під час виконання і захисту практичних і лабораторних робіт (ОК01-ОК08), виступів на наукових конференціях, виконання та захисту індивідуальних завдань, виконання і захисту курсової (ОК03) й кваліфікаційної (ОК10) робіт, захисту звіту з переддипломної практики (ОК09). Soft skills формуються також під час проходження переддипломної практики (ОК09), зокрема у процесі адаптації здобувачів до робочого місця та колективу формуються вміння налагоджувати співпрацю з колегами і здатність працювати в критичних умовах. Формуванню soft skills сприяє використання інтерактивних методів навчання: дебати, студентські конкурси, конференції, науковий гурток, співпраця в командах на практичних заняттях, дедлайни для виконання конкретних завдань самостійної роботи, завдання на розвиток креативності. Також soft skills формуються під час участі здобувачів у студентському житті ЛНТУ, гуртках, самоврядуванні, участі в соціальних проєктах (зокрема AMPLÉ Lutsk) та інших заходах. Розвитку soft skills у здобувачів сприяє ННЦ «Volyn Business Hub» (<https://cutt.ly/b9shTpp>) пропонуючи програми підвищення кваліфікації.

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Зміст ОПП має чітку структуру, що підтверджується структурно-логічною схемою ОПП та змістовним наповненням ОК01-ОК09. Структура програми ґрунтується на послідовному формуванні загальних та професійних компетентностей здобувачів відповідно до мети програми. Послідовність викладання навчальних дисциплін базується на принципі наступності та нарощування складності, що дозволяє здобувачам поступово переходити від засвоєння фундаментальних знань до набуття практичних навичок. Логічні зв'язки між ОК чітко відображено у структурно-логічній схемі, що демонструє взаємозалежність між загальною, професійною та практичною підготовкою. У 1 семестрі здобувачі вивчають обов'язкові компоненти ОПП: ОК01, ОК02 (модулі 1-2), ОК04, ОК05, ОК06, ОК07. У 2 семестрі здобувачі вивчають обов'язкові ОК03, ОК08 та продовжують вивчення ОК02 (модулі 3-4), а також реалізується перший блок вибіркових ОК (ВК01-ВК03), де 2 загальні та 1 професійна дисципліни за вибором здобувачів. У 3 семестрі здобувачі вивчають ще 2 професійні вибіркові компоненти (ВК04-ВК05), проходять переддипломну практику та продовжують працювати над кваліфікаційною роботою. Вибіркові компоненти у 2 і 3 семестрі дозволяють здобувачу сформувати індивідуальну освітню траєкторію, поглибити знання у вибраних напрямках і підготуватися до виконання кваліфікаційної роботи. Освітні компоненти утворюють єдину взаємопов'язану систему, що забезпечує досягнення заявленої мети ОПП та програмних результатів навчання (ПРН1-ПРН13).

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у

кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

У ЛНТУ дотримуються принципу пропорційності співвідношення при розподілі обсягу окремих ОК ОПП між собою (у кредитах ЄКТС) та з фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти. Відповідно до Положення № 839 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<https://surl.li/xnkkvh>) фактичний тижневий бюджет часу на виконання індивідуального навчального плану здобувача становить 45 академічних годин (1,5 кредита ЄКТС) за денною формою навчання. Кількість годин аудиторних занять в ОК планується з урахуванням досягнутої здобувачем здатності навчатися автономно. Тривалість теоретичного навчання становить 15 тижнів (1, 2 семестри) та 6 тижнів (3 семестр), а екзаменаційної сесії – 1-2 тижні. Сукупна тривалість теоретичного навчання, екзаменаційних сесій і практичної підготовки упродовж навчального року (крім випускного курсу) не може бути меншою, ніж 40 тижнів і перевищувати 44 тижні (в ОПП на першому курсі – 42 тижні). Тривалість канікул на навчальний рік (крім останнього року навчання) – не менше 8, але не більше, ніж 12 тижнів (в ОПП – 10 тижнів). Опитування показали, що здобувачі не відчувають перевантаження аудиторною роботою та їм загалом вистачає часу на самостійну роботу (<https://surl.li/rdogzh>).

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

ОПП забезпечує практикоорієнтованість, оскільки ОК02-ОК08 формують у здобувачів навички впровадження інновацій, розроблення крафтових харчових продуктів, роботи з технологічним обладнанням, складання бізнес-плану, самостійного проведення досліджень властивостей продуктів та прийняття рішень у виробничих умовах. Практична підготовка реалізується також через переддипломну практику на харчових виробництвах та у ЗРГ, курсову роботу, орієнтовану на розв'язання прикладних задач у сфері харчових технологій, та кваліфікаційну роботу, що передбачає проведення самостійного дослідження з елементами інновацій у крафтовому виробництві. На ОПП є практика підготовки здобувача з елементами дуальної форми освіти (Куренний А.М. – ТзОВ «Турійське подвір'я»). У ЛНТУ створено належну нормативну базу: «Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Луцькому НТУ» (наказ 49-05-55 від 06.02.2020 р. <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 ЛНТУ» (<https://cutt.ly/pV05nV1>). ННЦ «Volyn Business Hub» розробив документацію для підготовки фахівців за дуальною формою освіти (програма, індивідуальний план здобувача, договір про дуальну форму здобуття вищої освіти між здобувачем вищої освіти, ЛНТУ та організацією тощо) (<https://surl.li/vqzgwh>).

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ЛНТУ активно долучається до реалізації Цілей сталого розвитку (ЦСР) проголошених у Резолюції Генеральної Асамблеї ООН №70/1 та визначених Указом Президента України №722 від 30.09.2019 р. ЛНТУ впроваджує конкретні ініціативи, що сприяють досягненню ЦСР, зокрема ОПП забезпечує набуття здобувачами навичок та компетентностей, спрямованих на досягнення ЦСР, оскільки орієнтована на:

- досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування та забезпечення здорового способу життя через формування знань і практичних навичок щодо виробництва якісних і безпечних харчових продуктів (ОК03, ОК05, ОК06, ОК07);
- сприяння сталому економічному зростанню та гідній праці – завдяки розвитку компетентностей у бізнес-плануванні, управлінні виробничими процесами та інфраструктурою крафтових підприємств (ОК04, ОК08);
- підтримання інновацій через навчання сучасним технологіям, методам моделювання, досліджень і впровадження новітніх розробок у сфері харчових технологій (ОК02, ОК03, ОК05);
- перехід до раціональних моделей споживання і виробництва шляхом впровадження енергоощадних, ресурсоефективних і екологічних відповідалних технологій (ОК03, ОК05, ОК08).

ЛНТУ спільно з НАЗЯВО реалізує проєкт «Зелені трансформації в університетах України» за фінансуванням NAWA. Відповідно до завдань проєкту сформована робоча група для проведення самооцінювання досягнення ЦСР в ЛНТУ (<https://surl.li/flwtwg>), у складі якої І. Дударев та здобувачка ОПП О. Нікітюк (звіт самооцінювання ЛНТУ (<https://surl.li/qmiagu>)).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://vstup.lntu.edu.ua/uk/pravya-priyomu>

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

Основним нормативним документом, що визначає особливості вступу абітурієнтів на ОПП є Правила прийому (зі змінами) до ЛНТУ з додатками (корегуються щорічно), які розміщені на офіційному сайті ЗВО у розділі

«Абітурієнту» (<https://vstup.lntu.edu.ua/uk/pravyla-pryyomu>). Вони розробляються відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти, що затверджується наказом МОН України кожного року. Вступники на ОПП «Крафтові харчові технології» спеціальності Харчові технології вступають на основі ЄВІ та складають фаховий іспит зі спеціальності Харчові технології у ЛНТУ. На фаховому вступному випробуванні у ЛНТУ абітурієнт повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти. 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 фахового вступного випробування, що розміщена на сайті ЛНТУ (<https://surl.li/tjdnap>). Перегляд програми фахових вступних випробувань проводиться щорічно з метою урахування змін в ОПП.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання визнання результатів навчання, отриманих на інших освітніх програмах, регулюється:

- № 839 Про організацію освітнього процесу (редакція 04) (<https://bit.ly/4n12vA3>);
- Положення № 745 Про неформальну та інформальну освіту в ЛНТУ (редакція 03) (<https://surl.li/xwrtvof>);
- № 496 Положенням про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у Луцькому національному технічному університеті, затвердженого наказом № 162-05-35 від 27.03.2018 р. (<https://cutt.ly/wVpq8sC>).

Супровід зовнішньої академічної мобільності здійснюється відділом міжнародних зв'язків (<https://lntu.edu.ua/uk/diyalnist/mizhnarodna>), що відповідає за збирання, оброблення та поширення серед здобувачів інформації щодо умов проходження практики, стажування та навчання за кордоном відповідно до укладених ЛНТУ договорів за допомогою оголошень на сайті ЛНТУ, електронної пошти, месенджерів, та соціальних мереж (<https://www.facebook.com/inter.lntu/>).

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

Відповідно до укладених Меморандуму про співпрацю № 49-24 від 25.03.2024 р. (<https://surl.li/kiyrxm>) та Договору про співпрацю щодо реалізації внутрішньої академічної мобільності учасників освітнього процесу № 17 від 02.04.2024 р. між Луцьким національним технічним університетом та Таврійським державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного реалізовано програму внутрішньої академічної мобільності між ЗВО, учасниками якої стали здобувачі вищої освіти другого (магістерського) рівня ОПП «Крафтові харчові технології» (форма навчання – дистанційна):

- 1) Козаченко О.О., який прослухав змістовий модуль «Шляхи трансформації продовольчих систем» ОК «Глобальні продовольчі системи» (1 кредит ЄКТС);
 - 2) Моторний Б.Б., який прослухав змістовий модуль «Шляхи трансформації продовольчих систем» ОК «Глобальні продовольчі системи» (1 кредит ЄКТС);
 - 3) Савчук В.А., який прослухав змістовий модуль «Промислова переробка вторинної сировини плодоовочевої консервної промисловості» ОК «Наукові основи безвідходних технологій» (1 кредит ЄКТС);
 - 4) Фінкевич В.В., який прослухав змістовий модуль «Біологічно активні речовини – природні біорегулятори. Збагачення харчових середовищ. Технологічні прийоми підвищення біодоступності та біозасвоюваності біологічно активних речовин рослин» ОК «Біоактивні харчові компоненти і здоров'я» (1 кредит ЄКТС).
- Академічна мобільність тривала з 03.04.2025 р. по 23.05.2025 р. Результати академічної мобільності визнані ЛНТУ та перезараховані.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті регулюється Положення № 745 Про неформальну та інформальну освіту в ЛНТУ (редакція 03) (<https://surl.li/xwrtvof>) та Зміни до Положення «Про неформальну та інформальну освіту в ЛНТУ» № 848, від 03.07.2024 р. (<https://surl.li/kbgeza>). У Положенні зазначено, що здобувачі мають право на перезарахування результатів навчання у неформальній та інформальній освіті не більше, ніж 25% загальної кількості кредитів ОПП. Визнання результатів навчання здобутих у неформальній освіті поширюються на нормативні та вибіркові освітні компоненти ОПП. Інформування здобувачів стосовно порядку визнання результатів навчання здобутих у неформальній освіті здійснюється таким чином: інформація про процедуру визнання результатів навчання у неформальній освіті розміщується у відкритому доступі на офіційному сайті ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/viddily-lntu/yakist-osviti>); гарант ОПП ознайомлює здобувачів із поняттям «індивідуальна освітня траєкторія», надає роз'яснення щодо можливостей перезарахування результатів неформальної освіти.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

До здобувача ОПП було застосовано практику визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті:

- 1) Моторного Б.Б. пройшов курс «Наукова комунікація в цифрову епоху» на платформі Prometheus – визнання результатів навчання в межах теми «Пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел» ОКО2 «Методологія наукових досліджень» (2024 р.);
- 2) Доля Б.В., Прокопчук Н.О., Патичук Ю.Р., Кальченя М.О., Коржова К.А., Ющук С.Р. прослухав лекцію «Критичні

контрольні точки і критичні межі в системі НАССР» (PROFI CLUB) – визнання результатів навчання в межах теми «Особливості запровадження системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства (на прикладі одного з ресторанів міста)» ОК7 «Експертиза якості та безпечності харчових продуктів» (2023 р.).

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продemonструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес на ОПП відповідає вимогам ЗУ «Про освіту», ЗУ «Про вищу освіту», ЗУ «Про забезпечення функціонування української мови як державної» – положення яких імплементовані у внутрішній нормативній базі ЛНТУ (<http://surl.li/cqibny>). У Положенні №839 Про організацію освітнього процесу (редакція 04) (<https://bit.ly/4n12vA3>) визначені такі форми організації освітнього процесу в умовах ЄКТС: навчальні заняття, консультації, самостійна та науково-дослідна робота, курсова робота, індивідуальні завдання, практична підготовка, контрольні заходи, підсумкова атестація. На ОПП використовують такі види навчальних занять: лекції, лабораторні та практичні заняття. Щоб досягти ПРН, викладачі на ОПП мають можливість вільно обирати та поєднувати різні традиційні й інноваційні методи навчання: інтерактивні, проблемно та практично орієнтовані. Таке поєднання обране з метою формування практичних компетентностей, розвитку критичного мислення у здобувачів, підвищення мотивації студентів до навчання. Для забезпечення ПРН викладачі ОПП використовують Електронний освітній портал ЛНТУ (<https://mdl.lntu.edu.ua>), де розміщено навчально-методичні матеріали з дисциплін та є можливість його використання для проведення поточного та підсумкового оцінювання здобувачів.

Продemonструйте, яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

У процесі викладання й навчання на ОПП застосовуються форми та методи, що відповідають студентоцентрованому підходу й забезпечують дотримання академічної свободи. Відповідно до Положення № 839 Про організацію освітнього процесу (редакція 04) (<https://bit.ly/4n12vA3>) метою освітнього процесу є розкриття й розвиток індивідуальних здібностей особистості, стимулювання її креативного мислення та підготовка компетентних фахівців, що можуть задовольнити потреби суспільства й бути конкурентними на національному й міжнародному рівнях. Кожен здобувач може вільно обирати теми курсової та кваліфікаційної робіт, наукових досліджень, а також вибудовувати індивідуальну освітню траєкторію через систему вибіркового навчальних дисциплін. Студентоцентрований підхід на ОПП реалізується через застосування різних форм і методів навчання. Потреби та інтереси здобувачів ураховуються на основі аналізу періодично проведених опитувань (<https://surl.li/dbtqmq>). Опитування здобувачів продemonстрували високий рівень їх задоволеності методами навчання, а висловлені побажання та рекомендації щодо удосконалення ОПП та окремих ОК, обговорюються на засіданні кафедри харчових технологій та хімії й враховуються під час модернізації ОПП та окремих ОК (<https://surl.li/wkqwvb>; <https://surl.li/dhvvzbs>).

Продemonструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

У Політиці внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності № 737 (редакція 02) (<https://surl.li/khuath>) серед цінностей ЛНТУ виділяють відкритість і свободу думки. Академічна свобода в межах ОПП включає свободу викладання, проведення наукових досліджень та навчання. Для викладачів вона реалізується через можливість самостійно обирати форми і методи викладання, формувати зміст ОК, визначати теми й підходи до наукових досліджень, а також брати участь у професійних та академічних об'єднаннях. НПП також мають право вибирати способи контролю знань здобувачів та самостійно оновлювати ОК. Здобувачі мають право обирати дисципліни навчального плану (не менше 25% обсягу ОПП), теми курсових та кваліфікаційних робіт, науково-дослідної роботи, яку виконують на базі наукового гуртка «Переробник» (закладка Наукова діяльність – Наукові досягнення здобувачів <https://surl.li/ppgrug>), що функціонують на кафедрі харчових технологій та хімії. Результати наукових досліджень здобувачі представляють у матеріалах міжнародних і всеукраїнських конференцій (<https://surl.li/felksq>; <https://surl.li/utmeil>), а також у студентському віснику (<http://surl.li/farwt>). Здобувачі вищої освіти мають можливість долучатися до модернізації ОПП, беручи участь у її обговоренні та висловлюючи власні пропозиції (<https://surl.li/kisokz>; <https://surl.li/dhvvzbs>).

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

Ключові відомості про цілі, зміст, програмні результати навчання, а також про порядок і критерії оцінювання подано в ОПП (<https://surl.li/celnit>), навчальному плані (<https://surl.li/kiexgz>), робочих програмах ОК (<https://surl.li/daanin>) та силабусах вибіркового навчання (<https://surl.li/xoqesg>), що розміщені на сайті ЛНТУ. Інформація щодо цілей, змісту й очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання з ОК надається здобувачам викладачем під час першого заняття. Відомості про вибіркові компоненти ОПП оприлюднюються у вигляді силабусів перед початком процедури вибору дисциплін до яких здобувачі мають доступ через електронний

освітній портал (<https://mdl.lntu.edu.ua/>). На офіційному сайті ЛНТУ розміщена у вільному доступі загальна інформація про систему здобуття освіти в ЛНТУ та графік освітнього процесу (<https://lntu.edu.ua/uk/studentu-o/navchannya>), каталоги вибіркових дисциплін (<https://surl.li/jonwbt>), розклад занять, іспитів та дзвінків (<https://surl.li/bpteth>), Е-портал (<https://lntu.edu.ua/uk/e-portal>), репозитарій (<https://lib.lntu.edu.ua/uk>) тощо. Через Е-Портал ЛНТУ здобувачі мають швидкий доступ до власного електронного кабінету, платформи Moodle, репозитарію та інших ресурсів. У разі потреби додаткових роз'яснень щодо організації освітнього процесу вони можуть звернутися до куратора академічної групи.

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

Під час реалізації ОПП згідно з Положенням № 839 Про організацію освітнього процесу (редакція 04) (<https://bit.ly/4n12vA3>) здобувачі мають можливість поєднувати навчання і науково-дослідну роботу. Здобувачі ОПП проводять наукові дослідження на базі студентського наукового гуртка «Переробник» (закладка Наукова діяльність – Наукові досягнення здобувачів <https://surl.li/ppgryg>), отримані результати презентують на міжнародних та всеукраїнських конференціях (<https://surl.li/felksq>; <https://surl.li/utmeil>). Зокрема, в 2024 р. та 2025 р. здобувачі Бастраков Д.А., Козелко Б.Ю., Нікітюк О.В., Вітинюк О.М., Коновалов В.Д., Кобильчук О.М., Шаран Б.А., Фінкевич В.В., Маслош І.В., Савчук В.А., Шкатула О.О. були учасниками Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів «Якість і безпечність товарів» (<https://surl.li/fdogcr>). Кафедра харчових технологій та хімії щорічно виступає організатором Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених, до участі в яких активно залучаються здобувачі ОПП (<https://surl.li/rzsbmp>). Здобувачі беруть участь у наукових заходах та конкурсах в інших ЗВО. Зокрема, здобувач ОПП Вадим Савчук посів призове III місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science – 2025» у напрямі «Харчова наука і технології» (<https://lnk.ua/k94yDyzNM>). Здобувачі ОПП разом з науковими керівниками публікують результати своїх досліджень у фахових виданнях України (<https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-12>). ЛНТУ є засновником фахового видання за спеціальністю G13 Харчові технології «Товарознавчий вісник» (<https://c-bulletin.com.ua/uk>) та Студентський науковий вісник (<https://surl.li/xdolmg>), де НПП та здобувачі можуть публікувати результати своїх досліджень. Здобувачів ОПП долучали до виконання науково-технічних послуг «Розроблення напоїв з використанням рослинної сировини» (Моторний Б.Б.) та «Визначення поживної та енергетичної цінності крафтових харчових продуктів» (Нікітюк О.В.). Свої розробки здобувачі ОПП, зокрема Козаченко О.О., представляють на конкурсах стартап-проектів (<https://surl.li/elucit>). Також здобувачів долучено до участі в міжнародних проєктах: Accent (EIT Food) – Нікітюк О.В. (виконавиця), AMPLE Lutsk – Козаченко О.О. (учасник), Моторний Б.Б., Фінкевич В.В. (виконавці). Вивчення ОК «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 також при виконанні лабораторних робіт з освітніх компонент «Інноваційні технології харчових виробництв» та «Крафтові харчові технології», які в подальшому використовують під час підготовки курсової та кваліфікаційної роботи.

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

Викладачі ОПП оновлюють зміст ОК, спираючись на сучасні наукові досягнення та практики у відповідній галузі. Методичне забезпечення освітнього процесу здійснюється відповідно до Положення № 620 зі змінами (<https://drive.google.com/file/d/1A-1eSirPf-qyskgJh7oSreb3wWCdOT4h/view>). Важливим чинником оновлення змісту ОК є активна наукова та міжнародна діяльність викладачів ОПП, що включає публікації у вітчизняних та закордонних виданнях, зокрема індексованих у Scopus і Web of Science, участь у міжнародних проєктах, зокрема Accent (<https://surl.li/xjzhnm>), AMPLE Lutsk (<https://surl.li/jmifor>), стажуваннях (як в Україні, так і за кордоном) (<https://surl.li/ztozlc>; <https://surl.li/gwscmf>; <https://surl.li/uxpxct>), а також у програмах неформальної освіти. НПП ОПП підготували навчальний посібник «Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг», в основу якого покладено напрацювання та результати стажування НПП (<https://surl.li/vxivzg>). Наукові результати використано для модернізації змісту ОК02 «Методологія наукових досліджень» (Дударев І.М.), ОК04 «Крафтові харчові технології» (Тараймович І.В.), ОК03 «Інноваційні технології харчових продуктів» (Панасюк С.Г.). До ОК02 додано тему «Методи аналізу харчових продуктів (реологічні, гравіметричні, титриметричні, оптичні, спектроскопічні, хроматографічні) та 4 лабораторних роботи до цієї теми. Шемет В.Я. під час викладання ОК2 використала результати спектроскопічних та хроматографічних досліджень складу та функціональних властивостей гречки й вівса як харчових інгредієнтів, а також дані фізико-хімічних досліджень коров'ячого молока, молочних смузи та молочних напоїв на рослинній основі. Результати сучасних наукових досліджень використано при підготовці матеріалів навчального посібника «Практикум з методології наукових досліджень» (автори: Дударев І.М., Кузьмін О.В.), що використовується в ОК02. Панасюк С.Г. при викладанні ОК03 використала матеріали досліджень крафтового зефіру з додаванням малинового пюре, бродильної активності житньої закваски для виробництва пшенично-житнього хліба, технології виробництва сояшнікового лецитину. Тараймович І.В. при викладанні ОК05 використала матеріали досліджень НДР № д/р 0123U101560 при вивченні технологій виробництва крафтового морозива з рослинного молока, а матеріали досліджень НДР № д/р 0124U001906 – при вивченні технологій виробництва крафтових хлібобулочних виробів з функціональною спрямованістю. НПП для оновлення змісту ОК використовують знання та практичні навички, отримані під час стажування. Викладачі ОП Дударев І.М., Панасюк С.Г., Сай В.А., Тараймович І.В. пройшли стажування на ТМ «Бабусині лакітки». Наприклад, Панасюк С.Г. використала набуті знання щодо використання нетрадиційної сировини у виготовленні м'ясних консервів, Тараймович І.В. – при вивченні технологій виробництва крафтових м'ясних продуктів результати стажування за напрямом «Дієтичне та здорове харчування».

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

У ЛНТУ ухвалено «Стратегію інтернаціоналізації ЛНТУ 2021-2025 рр.» (<https://cutt.ly/rVWh7n9>), «Цільову програму інтеграції в міжнародний освітній і науковий простір ЛНТУ» (<https://cutt.ly/OVWh88Z>). Міжнародна академічна мобільність регулюється «Порядком реалізації права на академічну мобільність в ЛНТУ» (<https://surl.li/vdiywt>). У ЛНТУ укладені угоди про співпрацю із закордонними ЗВО, зокрема Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Technische Universität Berlin, Glyndwr University, Polytechnic Institute Of Braganca, Politechnika Łódzka, Politechnika Lubelska (<https://surl.li/ljxayw>). Здобувачі та НПП забезпечені доступом до міжнародних баз даних WoS та Scopus. Студенти мають можливість навчатися за програмами подвійних дипломів та проходити практичну підготовку в ЄС. Дударев І.М. пройшов стажування за програмою Berlin Founders Program (<https://surl.li/qrdaww>) та за програмою EYE (<https://surl.li/fuibvm>). Шемет В.Я. стажувалась у TU Bergakademie Freiberg (<https://surl.li/sjrbzh>). НПП ОПІ пройшли міжнародне стажування «Food safety: innovations, technologies, prospects». НПП публікують результати наукових досліджень у міжнародних наукових виданнях. Дударев І.М., Панасюк С.Г. брали участь у міжнародному проєкті «AccEnt» (<https://surl.li/woefim>). Шемет В.Я. була співавтором курсу General Chemistry (проєкт «SUUpoRT») (<https://salo.li/86E3ED2>). Дударев І.М. є керівником проєкту AMPLE Lutsk, а Панасюк С.Г., Тараймович І.В., Шемет В.Я., Завадська О.М. – тренерами проєкту (<https://surl.li/houfvt>).

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

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Для забезпечення належної перевірки досягнення програмних результатів навчання (ПРН) за результатами опанування ОК застосовують різні форми контрольних заходів, порядок проведення яких у ЛНТУ визначено Положенням № 839 «Про організацію освітнього процесу» (редакція 04) (<https://bit.ly/4n12vA3>). У межах ОК передбачено такі види контрольних заходів: поточний, модульний, підсумковий контроль. Оцінювання знань здобувачів освіти з ОК проходить відповідно до загальних критеріїв. Успішне проходження студентом оцінювання підтверджується за умови досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінювання з кожного запланованого ПРН ОК, а також встановленого мінімального порогового рівня оцінювання з ОК в цілому. Перелік та форми контрольних заходів визначаються робочими програмами ОК.

Поточний контроль відповідно до Положення № 839 проходить протягом навчального семестру з метою оцінювання рівня теоретичної та практичної підготовки здобувачів вищої освіти під час проведення лабораторних і практичних занять. Модульний контроль передбачає оцінювання рівня опанування теоретичного та практичного матеріалу за окремими змістовими модулями ОК, виконання курсової роботи, індивідуальних завдань. Викладач самостійно визначає форми проведення модульного контролю (з використанням комп'ютерних технологій, письмова, усна), а їх кількість та критерії оцінювання за 100-бальною шкалою вказуються у робочій програмі ОК. Підсумковий контроль проходить на завершальному етапі вивчення ОК і спрямований на перевірку досягнення ПРН здобувачами. Його проведення передбачається у формі семестрового заліку або іспиту в обсязі, визначеному робочою програмою ОК.

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів викладені у доступній та чіткій формі в Положенні № 839 «Про організацію освітнього процесу» (редакція 04) (<https://bit.ly/4n12vA3>). Зокрема, форми підсумкового контролю з ОК деталізуються в ОПІ, розміщений за посиланням (<https://surl.li/gdjmnz>), а також у навчальному плані (<https://surl.li/unnesq>). Терміни проведення окремих контрольних заходів визначаються графіком освітнього процесу, що оприлюднюють у встановленому порядку (<https://surl.li/hzgrni>). Деталізований опис форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання ПРН здобувачів міститься у робочих програмах ОК. На першому занятті викладач надає розгорнуті роз'яснення щодо особливостей застосування визначених форм контролю та критеріїв оцінювання, які використовуються для перевірки навчальних досягнень у межах ОК. Прозорість та зрозумілість процедур забезпечуються шляхом відкритого інформування здобувачів про систему нарахування балів за правильні відповіді та виконані завдання. Результати опитування здобувачів за ОП підтверджують, що запропоновані форми контрольних заходів та критерії оцінювання є зрозумілими, логічними та прийнятними для практичного застосування (<https://surl.li/idkxtw>).

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

Про форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів кожен викладач інформує на першому занятті з ОК. Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання також доступна в робочих програмах дисциплін (<https://surl.li/cfsawv>). Час проведення контрольних заходів оприлюднюється на сайті ЛНТУ у вкладці: Студенту / Навчання / Розклад занять та іспитів (<https://cutt.ly/29hgowh>) та в Електронному кабінеті здобувача (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>). Здобувач також має можливість ознайомитися перед початком навчання з формами підсумкового контролю, передбаченими для кожної ОК, висвітлених в ОПІ, яка розміщена на сайті ЛНТУ (<https://surl.li/gdjmnz>). Інформацію про застосування форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання за вибірковими ОК здобувачі можуть отримати перед початком здійснення вибору, ознайомившись з їх силабусами,

які розміщуються на електронному ресурсі ЛНТУ (<https://mdl.lntu.edu.ua/>), а для професійних дисциплін також на сторінці кафедри харчових технологій та хімії (<https://surl.lu/muzybx>).

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестація здобувачів вищої освіти для рівня магістра за ОПП «Крафтові харчові технології» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Атестація здійснюється у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра, що передбачено цим Стандартом. Кваліфікаційні магістерські роботи оприлюднені на сторінці кафедри харчових технологій та хімії на офіційному сайті ЛНТУ (<https://surl.lt/wdlcwa>). Відкритий захист кваліфікаційних робіт здобувачами проходить перед екзаменаційною комісією, що формується відповідно до Положення №762 «Про порядок формування та організацію роботи ЕК» (<https://lnk.ua/x5V1yOdVd>). Завершену кваліфікаційну роботу магістра перевіряють на наявність співпадіння з іншими джерелами інформації з використанням спеціалізованого сервісу.

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

Процедура проведення контрольних заходів в ЛНТУ урегульована Положенням № 839 «Про організацію освітнього процесу» (редакція 04) (<https://bit.ly/4n12vA3>), Положенням №762 «Про порядок формування та організацію роботи ЕК» (<https://lnk.ua/x5V1yOdVd>), Положенням № 551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/EVWljgs>), Положенням №574 «Про апеляцію результатів атестації здобувачів вищої освіти у Луцькому НТУ» (<https://lnk.ua/92V5wqP4M>), що є у вільному доступі на офіційному сайті ЛНТУ у розділі: Про нас / Положення вченої ради.

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

Для забезпечення об'єктивності екзаменаторів у Положенні № 839 «Про організацію освітнього процесу» (редакція 04) (<https://bit.ly/4n12vA3>) передбачено чітку процедуру форм поточного, модульного та підсумкового контролю. Можливість апеляції результатів контрольних заходів та врегулювання конфлікту інтересів визначена Положенням № 551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті (<https://surl.li/nvpeht>), Положенням № 548 про вирішення конфліктних ситуацій в ЛНТУ (<https://lnk.ua/kMNjqxjVE>), Антикорупційною програмою ЛНТУ на 2025-2027 рр. (<https://lnk.ua/WaV72n2e1>). У ЛНТУ прийнято «Кодекс честі Луцького НТУ» (<https://surl.li/frvkbc>). На сайті ЛНТУ у вільному доступі розміщені контактні дані уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції (<https://cutt.ly/7NFwZpj>). За час реалізації ОПП «Крафтові харчові технології» прецедентів виникнення конфліктів інтересів не було.

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

Відповідно до «Положення № 839 «Про організацію освітнього процесу» (редакція 04) (<https://bit.ly/4n12vA3>) та порядку ліквідації академічної заборгованості здобувачами відповідно до Порядку № 915 Проведення заліково-екзаменаційної сесії в ЛНТУ (<https://surl.li/ldnplh>) здобувачі вищої освіти, які з ОК отримали семестрову оцінку «незадовільно» чи «незараховано» (від 35 до 59 балів – «FX») або не з'явилися на екзамен, мають право на повторне складання екзаменів (заліків), але не більше двох разів з ОК: один раз викладачу (відомість А), другий – комісії (відомість К) з трьох НПП (у т. ч. лектора та завідувача кафедри), яка створюється за розпорядженням декана факультету згідно подання відповідної кафедри. Результати другого перескладання є остаточними. Здобувач, який одержав незадовільні оцінки, включаючи залік та екзамен, і не виконав вимог навчального плану, відрховується зі здобувачів за академічну неуспішність. У випадку одержання незадовільних оцінок, включаючи залік та екзамен, здобувач може вивчати ОК понад обсяги встановлені навчальним планом, що регламентується Положенням № 916 Про надання освітніх послуг понад обсяги встановлені навчальним планом в ЛНТУ (<https://surl.li/ticmoe>).

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 в ЛНТУ урегулює Положення № 551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/4VWlDKN>). З метою захисту прав та інтересів здобувачів вищої освіти під час оскарження оцінки, отриманої з дисципліни за результатами підсумкового контролю знань створюється апеляційна комісія. Здобувач особисто подає апеляційну заяву у письмовій формі декану факультету не пізніше ніж через два дні після оголошення результатів екзамену чи заліку. Апеляційна комісія у встановленому порядку розглядає заяву за обов'язкової присутності апелянта. За результатами розгляду комісія ухвалює одне з передбачених рішень (п. 5.2 Положення № 551). У випадку зміни оцінки відповідні дані вносяться до заліково-екзаменаційної відомості. Випадків оскарження процедури проведення контрольних заходів та їх результатів під час реалізації ОПП «Крафтові харчові технології» не було.

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в ЛНТУ містяться у таких документах:

- «Кодекс честі ЛНТУ» (<https://surl.li/frvkbc>);
- Політика внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності в ЛНТУ (<https://cutt.ly/yNFrqiD>);
- Положення Про комісію з етики та академічної доброчесності в Луцькому національному технічному університеті (Протокол №8 від 28.03.2023 р.) (<https://lnk.ua/jY4Q7maV9>);
- Положення № 914 Про протидію та запобігання академічному плагіату у Луцькому національному технічному університеті (<https://lnk.ua/mgeqWEjN5>);
- Політика № 894 Етичного використання штучного інтелекту в Луцькому національному технічному університеті (<https://surl.li/sqnmam>).

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

Одним із ключових технологічних інструментів, що застосовують у ЛНТУ для запобігання та протидії порушенням академічної доброчесності, є система перевірки на плагіат. З цією метою університет співпрацює з ТзОВ «ПЛАГІАТ», що надає доступ до спеціалізованого програмного забезпечення StrikePlagiarism.com (<https://strikeplagiarism.com/uk/>). Використання цього сервісу дозволяє проводити якісний моніторинг академічних текстів, своєчасно виявляти випадки недоброчесного запозичення та формувати культуру академічної відповідальності серед студентів і НПП. У Положенні № 914 Про протидію та запобігання академічному плагіату у Луцькому національному технічному університеті (редакція 03) (<https://surl.li/pqxued>) зазначено загальний порядок інструментальної перевірки робіт на академічний плагіат.

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

У ЛНТУ функціонує Відділ забезпечення якості освіти, ліцензування та акредитації, діяльність якого пов'язана із популяризацією академічної доброчесності серед здобувачів. На сайті ЛНТУ на сторінці «Академічна доброчесність» (<https://lntu.edu.ua/uk/akademichna-dobrochesnist>) розміщено: Кодекс честі ЛНТУ (<https://surl.li/frvkbc>); Інформація про реалізовані ЛНТУ проекти у сфері академічної доброчесності (<https://lntu.edu.ua/uk/realizovani-proekty>), нормативно-правові акти з академічної доброчесності (<https://cutt.ly/F3proGki>), дані про Комісію з питань етики та академічної доброчесності (<https://cutt.ly/83piNMP>) тощо. ЛНТУ залучений до Проекту «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» (Academic IQ) (<https://academic.org.ua/>), до проекту Erasmus+ K2 «Відкриті практики, прозорість та доброчесність для сучасної вищої школи» «Open Practices, Transparency and Integrity for Modern Academia (OPTIMA)» (<https://lntu.edu.ua/uk/ka2-key-action-2>). У ЛНТУ регулярно проводять заходи з популяризації академічної доброчесності (<https://cutt.ly/KNFuEHZ>, <https://lnk.ua/rYN3MA1eJ>, <https://surl.li/kvzssx>). Такі заходи спрямовані на формування у студентської спільноти глибшого розуміння сутності академічної доброчесності, ознайомлення з механізмами її практичної реалізації та усвідомлення юридичної й етичної відповідальності, яка настає у разі її порушення.

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

Згідно з Положенням Про комісію з питань етики та академічної доброчесності в Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/83piNMP>) будь-який співробітник, учасник освітнього процесу та здобувач вищої освіти може звернутися до Комісії із заявою про порушення. У разі порушення здобувачем вищої освіти правил академічної доброчесності до нього можуть бути застосовані різні заходи впливу. Серед них: повторне проходження оцінювання чи окремого освітнього компонента, позбавлення права на отримання академічної стипендії або пільг при оплаті навчання, а в найбільш серйозних випадках – відрахування з ЛНТУ. За час реалізації ОПП «Крафтові харчові технології» не було зафіксовано випадків порушення академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками чи здобувачами вищої освіти.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Кваліфікація та професійний досвід НПП ОПП (2025 р.) відповідають вимогам законодавства та забезпечують їх спроможність ефективно реалізовувати ОК. НПП ОПП мають не менше 4 досягнень у професійній діяльності за останні 5 років, визначених у п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (<https://surl.li/pvewwf>):

- 1) ОКО1 – Мартинюк А.П. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 10–12, 14;
- 2) ОКО2 – Дударев І.М. – виконання п. 1–4, 7, 8, 9, 10, 12, 14; Шемет В.Я. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 10, 12, 14, 15, 19;
- 3) ОКО3, ОКО6 – Панасюк С.Г. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 10, 12, 14, 15, 19;
- 4) ОКО4 – Завадська О.М. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 10, 11;
- 5) ОКО5, ОКО9 – Тараймович І.В. – виконання п. 1, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 14, 19 п. 38;
- 6) ОКО7 – Ягелюк С.В. – виконання п. 1–9, 11–14, 19;

7) ОКО8 – Дударев І.М. – виконання п. 1–4, 7, 8, 9, 10, 12, 14; Сай В.А. – виконання п. 1, 4, 8, 12.

Для підвищення рівня професійного розвитку НПП ОПП постійно підвищують кваліфікацію, проходять стажування та навчання (<https://surl.li/vxivzg>), беруть участь в міжнародних проєктах, тренінгах (<https://surl.li/venuw1>), публікуються у вітчизняних і зарубіжних наукових виданнях, зокрема індексованих у базах Scopus та WoS.

Досягнення НПП зазначені у їхніх профілях на сайті ЛНТУ (<https://rating2.lntu.edu.ua/searchuser>).

Панасюк С.Г., Тараймович І.В. пройшли програму підвищення кваліфікації NoveFood-2024, а Дударев І.М. та Шемет В.Я. були тренерами програми (<https://surl.li/vdtsaw>). Дударев І.М., Панасюк С.Г., Тараймович І.В., Шемет В.Я., Сай В.А. пройшли міжнародне наукове стажування «Food safety: innovations, technologies, prospects» (University of Agriculture in Krakow). Дударев І.М. пройшов міжнародне стажування на крафтовому виробництві в межах програми Erasmus for Young Entrepreneurs (<https://surl.li/aesajq>) та по програмі «Berlin Founders Program» (<https://surl.li/icyksy>). Дударев І.М. – член Науково-методичної ради Держпродспоживслужби, секція «Безпечність харчових продуктів».

Дударев І.М., Панасюк С.Г., Тараймович І.В., Сай В.А., Шемет В.Я. підвищували кваліфікацію на ТЗОВ «Бабусині Лакітки». Мартинюк А.П., Дударев І.М., Ягелюк С.В., Тараймович І.В. володіють англійською мовою на рівні B2. Дударев І.М. – керівник, а Завадська О.М., Тараймович І.В., Панасюк С.Г., Шемет В.Я. є тренерами міжнародного проєкту AMPLÉ Lutsk, в межах якого ветеранів війни та ВПО навчають організації крафтового харчового бізнесу (<https://surl.li/gegomj>), отриманий унікальний досвід НПП впроваджують в ОПП. Дударев І.М., Панасюк С.Г. були учасниками проєкту AccEnt (<https://surl.li/wtfjic>).

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Процедури конкурсного відбору НПП у ЛНТУ є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації ОП. Обрання осіб на вакантні посади НПП відбувається за конкурсом, порядок якого визначається законодавством України, Статутом ЛНТУ (<https://cutt.ly/7eYNXBih>) і Положенням № 781 від 27.04.2023 р. Про порядок проведення конкурсу та призначення на посади науково-педагогічних працівників ЛНТУ (<http://surl.li/awqrck>). Кандидат на посаду НПП подає встановлений пакет документів, що засвідчує його професійну кваліфікацію, трудовий стаж, наявність наукових публікацій та інші релевантні здобутки. Під час розгляду наданих матеріалів особлива увага приділяється наявності в претендента наукового ступеня та/або вченого звання, що відповідають профілю кафедри, фахової освіти, а також документально підтвердженого підвищення професійної кваліфікації, педагогічної майстерності й наукової компетентності. Оцінювання відповідності кандидата здійснюється з урахуванням вимог, визначених у Ліцензійних умовах провадження освітньої діяльності тощо. Після проходження всіх етапів конкурсу з претендентом укладається контракт. Оголошення про проведення конкурсу на вакантні посади є публічним та розміщене на сайті ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/viddily-lntu/infrastrukturni-pidrozdili/viddil-kadriv>).

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

На ОПП використовують різні форми залучення до реалізації освітнього процесу професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців: спільне проведення науково-практичних заходів, лекцій, зустрічей (<https://surl.li/gqxbwp>; <https://surl.li/nlekoj>; <https://surl.li/pcfdpz>; <https://surl.li/lxzfij>; <https://surl.li/iovewo>; <https://surl.li/bocfwf>; <https://surl.li/pzynhl>; <https://surl.li/zynrvi>; <https://surl.li/mtmggf>; <https://surl.li/fsbgaf>; <https://surl.li/ndrllk>); підписання між ЛНТУ та підприємствами, установами договорів та меморандумів про співпрацю (<https://surl.li/xysbmh>); проведення заходів ННЦ «Volyn Business Hub» (<https://surl.li/fwapff>); організація фестивалю професій Business-Profi-Day; залучення до обговорення ОП та рецензування (<https://surl.li/noxcbr>); участі в опитуванні щодо якості ОПП (<https://surl.li/tavmxd>); залучення до атестації в якості голів експертних комісій, зокрема Чепелевський О.В. (начальник виробництва ТЗОВ «Забіяка»). Представники компаній та підприємств-роботодавців беруть участь в організації та реалізації освітнього процесу під час проведення практик. До освітнього процесу також залучаються іноземні професори з гостьовими лекціями (<https://lntu.edu.ua/uk/volyn-business-hub>).

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

У ЛНТУ використовуються різні форми сприяння професійному розвитку НПП. ННЦ «Volyn Business Hub» (<https://cutt.ly/qNKwK8v>) організовує програми професійного розвитку. Цей процес регулюється Положенням № 549 «Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і НПП» (<https://cutt.ly/z3pp5L9>). Викладачі ОПП активно підвищують кваліфікацію (<https://surl.li/vxivzg>): Дударев І.М., Панасюк С.Г., Сай В.А., Тараймович І.В., Шемет В.Я. пройшли стажування «Food safety: innovations, technologies, prospects» (University of Agriculture in Krakow); Дударев І.М. пройшов стажування за програмою EYE в компанії Chocoblab Albania SHPK (Албанія); Тараймович І.В. пройшла підвищення кваліфікації в Інституті післядипломної освіти НУХТ; Дударев І.М., Панасюк С.Г., Шемет В.Я., Тараймович І.В. пройшли стажування «Крафтові та інноваційні харчові технології» на ТЗОВ «Бабусині Лакітки». Панасюк С.Г., Тараймович І.В. пройшли підвищення кваліфікації NoveFood-2024 (<https://surl.li/vdtsaw>). Дударев І.М. взяв участь у міжнародному стажуванні за програмою Berlin Founders Program (<https://surl.li/ccxjhoiz>). НПП брали участь у методичних семінарах відділу забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування і акредитації (<https://surl.li/uyemxj>) та тренінгах з професійного розвитку (<https://surl.li/dnmrqa>). Інноваційною практикою є створення в рамках проєкту UTTERLY Центру досконалості викладання (<http://surl.li/nxkjrvc>) та затвердження Методики самооцінки НПП № 700 (<http://surl.li/ujhyac>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

ЛНТУ стимулює розвиток викладацької майстерності шляхом впровадження систем матеріального і нематеріального заохочення згідно з Положенням № 730 Про порядок преміювання, встановлення доплат і надбавок, надання матеріальної допомоги працівникам ЛНТУ» (<https://cutt.ly/1VOSE2N>), «Положення № 677 про рейтингове оцінювання НПП» (<https://surl.li/weoxrpj>), Колективного договору ЛНТУ (<https://surl.li/wtznyn>). Ефективним матеріальним стимулом для викладачів ОПП є преміювання. За 2021-2025 рр. премії отримали викладачі ОПП (Дударев І.М., Ягелюк С.В., Панасюк С.Г., Тараймович І.В., Шемет В.Я., Сай В.А., Мартинюк А.П.). Значним стимулом розвитку викладацької майстерності є нематеріальне стимулювання у формі отримання нагород університетського, обласного і національного рівнів. Такі відзнаки отримали викладачі ОПП: Дударев І.М. – Подяка МОН України, Обласна Премія за заслуги у сфері науки, Грамота Верховної Ради України (з нагрудним знаком), Грамота ЛНТУ, Грамота МОН, Почесна Грамота МОН; Ягелюк С.В. – Грамота обласної ради, обласна Премія за заслуги у сфері науки; Панасюк С.Г. – Подяка міського голови, Грамота обласної ради, Грамота ЛНТУ; Тараймович І.В. – грамота ЛНТУ; Шемет В.Я. – Почесна грамота Волинської Обласної Ради, Почесна грамота Волинської Обласної Ради, Грамота управління освіти і науки Волинської облдержадміністрації, Подяка ЛНТУ, Подяка МОН, Почесна грамота Волинської Обласної Ради; Мартинюк В.Я. – Грамота МОН, Почесна грамота Волинської обласної державної адміністрації.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Навчально-методичне забезпечення регулюється Положенням 620 Про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу ЛНТУ (<https://surl.li/myjphh>). Матеріально-технічна база ЛНТУ забезпечує належні умови для якісної організації освітнього процесу підготовки здобувачів та сприяє досягненню цілей і ПРН ОПП (<https://lnk.ua/K9erDqmNr>). Вона містить модернізовані навчально-лабораторні корпуси, спортивний комплекс, басейн (<https://surl.li/itocel>), стадіон, їдальню, бібліотеку, гуртожитки (<https://surl.li/njwqkc>), «ART-TECH» та вуличний лекторій. За кошти НЕФКО корпус ЛНТУ переобладнано на гуртожиток для здобувачів, зокрема ВПО (<https://lnk.ua/mk4kD9beL>). У бібліотеці надається безкоштовний доступ до баз даних Scopus та WoS. У ЛНТУ є доступ до BioOne Research Evolved та повнотекстових електронних ресурсів у межах проєкту Research4Life. Методичні матеріали з ОК розміщено в Інституційному репозитарії бібліотеки (<https://lib.lntu.edu.ua/uk>). Електронний освітній портал на платформі Moodle (<https://mdl.lntu.edu.ua/>) забезпечує доступ до навчально-методичного супроводу ОК. Освітній процес забезпечується з використанням ПК Microsoft Office365, відкритих інформаційних систем і програмних засобів, зокрема ZOOM. У межах проєкту Accent закуплено обладнання для забезпечення практичної складової ОПП: кутер, вакуум-шприць, цифрова електрична піч, вакууматор, електрична водяна піч, аналізатор молока, макаронний прес, аерогриль, морозениця, сироварня, прилад для виготовлення рослинного молока.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Освітнє середовище ЛНТУ забезпечує задоволення потреб і інтересів здобувачів ОПП: створено оновлену інфраструктуру, організовано доступ до інформаційних ресурсів, необхідних для навчальної, викладацької та наукової діяльності. У ЛНТУ розроблено перспективний план розвитку матеріально-технічної бази, а також цільову програму розвитку інфраструктури на 2020–2025 роки (<https://cutt.ly/8VEEtUI>). У спортивному комплексі ЛНТУ діє оновлений басейн, тренажерна та ігрові зали, а також організовано роботу спортивних секцій (<https://lntu.edu.ua/uk/sportkompleks-lntu>; <https://lnk.ua/Lb4AoAgNQ>). У ЛНТУ функціонує бібліотека з читальною залом, електронними каталогами та безкоштовним Wi-Fi. Аудиторії ЛНТУ мають сучасний дизайн, оснащені мультимедійною технікою (<https://lnk.ua/ZPeR7EKVY>); здобувачі долучаються до соцмереж (<https://lnk.ua/kKVvDok4E>; https://www.instagram.com/lntu_lutsk/; <https://lnk.ua/Ybe82ljN5>). У ЛНТУ функціонує відділ молодіжної політики та соціокультурної роботи (<https://lnk.ua/7J4ZDpZVE>) для розвитку творчого потенціалу здобувачів, а також молодіжний центр Youth Centre LNTU (<https://lnk.ua/rYN3xm74J>) для підтримки їх соціального становлення та гармонійного розвитку. У гуртожитках університету забезпечено доступ до WI-FI. Діють бази відпочинку «Орбіта» та «Технічний» (<https://lnk.ua/gq46wqoeJ>). У ЛНТУ проводять опитування здобувачів та НПП (<https://lnk.ua/lxNK3k7N8>), результати яких використовують для удосконалення освітнього середовища відповідно до їхніх потреб.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

ЛНТУ забезпечує безпечне освітнє середовище та створює умови для ефективного навчання, проживання, відпочинку і всебічного особистісного розвитку здобувачів. Медіаційно-психологічну підтримку надає центр медіації та психології (<https://lnk.ua/2B4OYpVG>). Функціонує сучасний басейн (<https://lntu.edu.ua/uk/sportkompleks-lntu>), бази відпочинку (<https://lnk.ua/WaV7g16V1>). Перед початком кожного

навчального року в ЛНТУ проходить перевірка готовності закладу до нового навчального періоду (<https://lnk.ua/K9erDGpNp>). У всіх корпусах ЛНТУ облаштовані укриття для перебування людей під час повітряної тривоги (<https://lnk.ua/1LVbDlR4y>). Навчальні корпуси та гуртожитки оснащені камерами відеоспостереження. Аудиторний фонд ЛНТУ відповідає вимогам експлуатації. У корпусах функціонують пункти харчування. Здобувачам і викладачам проводяться інструктажі з охорони праці та забезпечення безпеки. Усі приміщення ЛНТУ відповідають санітарним нормам. НПП проходять курси підвищення кваліфікації у рамках практичного тренінгу «Ментальне здоров'я» на базі навчально-наукового центру «Volyn Business Hub» (<https://lnk.ua/8zeGvOP4r>).

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

У ЛНТУ сформовано комплексний механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти. Освітня підтримка реалізується через комунікативну взаємодію між НПП, кураторами та здобувачами під час навчальних занять, а також шляхом забезпечення вільного доступу здобувачів до електронного репозитарію та освітньої платформи Moodle (<https://mdl.lntu.edu.ua/>), а також через надання консультативної підтримки здобувачам у питаннях організації та виконання індивідуальної й самостійної роботи тощо. Організаційний механізм забезпечується функціонуванням підсистеми управління освітнім процесом, що реалізується діяльністю деканів, завідувачів кафедр, гаранта освітньої програми та навчально-методичного відділу (<https://lnk.ua/kMNjYdDVE>). Інформаційна підтримка реалізується через функціонування інформаційно-обчислювального центру (<https://lnk.ua/Jy4zDKBVj>). У ЛНТУ функціонує автоматизована система управління освітнім процесом (АСУ), що забезпечує здобувачам доступ до персональних кабінетів, що слугують платформою для вибору навчальних дисциплін, участі в опитуваннях та отримання іншої важливої інформації (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>). Здобувачам також надається доступ до електронного розкладу занять (<https://lnk.ua/WaV7gWxV1>). Консультативний механізм реалізується шляхом надання консультативної допомоги здобувачам вищої освіти через діяльність Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих учених ЛНТУ (<https://lnk.ua/2B4OYKEVG>) та Студентське самоврядування (<https://lnk.ua/8zeGvLv4r>). Результати опитування здобувачів щодо задоволеності підтримкою (освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною, психологічною і соціальною тощо) в ЛНТУ продемонстрували, що вони оцінюють її позитивно (<https://lnk.ua/1LVbJ9oVy>).

У ЛНТУ регулярно організовують тренінги для здобувачів освіти під керівництвом Майбороди О., керівника Центру медіації та психології ЛНТУ. Під час тренінгів розглядають питання психічного здоров'я в умовах війни, самоцінності та емоційного стану, проводяться сеанси арт-терапії, а також вправи на самопізнання та відновлення внутрішніх ресурсів (<https://lnk.ua/mk4kDBAeL>).

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 забезпечує здобувачам з особливими потребами доступ до освітніх послуг інфраструктурно та організаційно через власну внутрішньоуніверситетську систему супроводу, що надає допомогу особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам населення. Особам з особливими освітніми потребами забезпечено доступ до навчальних корпусів та гуртожитку ЛНТУ за рахунок пандусів при вході, що супроводжені інформаційними вказівниками альтернативного ходу (головний корпус університету: м. Луцьк, вул. Львівська, 75 обладнаний пандусом; учбово-лабораторний корпус Б: м. Луцьк, вул. Львівська, 75 обладнаний електричним підйомником; гуртожиток 1: м. Луцьк, вул. Володимира Івасюка, 8, обладнаний пандусом, що забезпечує доступ цих осіб до кімнат 1-го поверху). У корпусі Б ЛНТУ завершується будівництво ліфта та проводяться активні роботи для створення інклюзивного середовища за підтримки обласної військової адміністрації (<https://surl.li/prfprt>). Заняття з фізичної культури та спорту для здобувачів з особливими потребами організовують у спеціалізованих групах. З метою створення персоніфікованого освітнього простору для потенційних здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами впроваджено Систему дистанційного навчання, реалізовану на платформі Moodle (<https://mdl.lntu.edu.ua/>). Здобувачі з особливими освітніми потребами отримують дистанційний доступ до всіх навчальних і методичних матеріалів за ОК ОПП та до бібліотеки в онлайн-форматі (<http://library.lntu.edu.ua/>). Осіб із особливими освітніми потребами за час реалізації ОПП не було.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

У ЛНТУ діє Положення № 548 Про вирішення конфліктних ситуацій (<https://cutt.ly/2VTptr1>). Питання, що виникають у процесі врегулювання конфліктів, зокрема пов'язаних із корупційними діями, регулюються Антикорупційною програмою ЛНТУ (https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/antykorrupsiyna-diyalnist) та Положенням № 769 Про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції в ЛНТУ (<https://surl.li/lcsbse>). Також розроблено Комплексний план заходів щодо поширення антикорупційних знань серед працівників, студентів, аспірантів та докторантів ЛНТУ на 2024–2025 роки. Наказом ректора № 327/01-02 «Про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/mVWoM5W>) призначено відповідальну особу для реалізації зазначених заходів. Всі положення є загальнодоступними на сайті ЗВО. Під час реалізації ОПП конфліктних ситуацій не виникало. У ЛНТУ функціонують скриньки довіри та онлайн-форма для звернень до уповноваженої особи з питань запобігання корупції (<https://lnk.ua/jY4Q7XxV9>). Куратори груп та гарант ОПП проводять із здобувачами роз'яснювальну роботу щодо наявності та використання, за потреби, телефонів

довіри, звернень до адміністрації університету, скриньок довіри та «Антикорупційної лінії прямого зв'язку» (<https://lnk.ua/jY4Q7XxV9>). Гарантується конфіденційність звернень та нерозголошення анкетних даних осіб, які надають відповідну інформацію. Кожен здобувач має можливість звернутися до гаранта ОПП, викладачів, декана, проректорів, ректора, МОН. Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції організовує проведення внутрішніх інформаційно-просвітницьких кампаній, спрямованих на підвищення обізнаності трудового колективу ЛНТУ щодо недопущення дискримінації (<https://lnk.ua/Ybe8dome5>), зокрема за ознакою статі, проявів утиску та сексуальних домагань, а також забезпечує створення безпечного освітнього середовища, вільного від насильства та булінгу. Якщо працівник або здобувач вважає, що щодо нього було вчинено дискримінацію, булінг або сексуальні домагання, він має право подати скаргу на ім'я Уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції ЛНТУ у письмовій формі (електронній або паперовій) із детальним описом порушення прав та всіх обставин інциденту. Центр медіації та психології (керівник – Майборода О.) здійснює: індивідуальне психологічне консультування; медіаційні послуги, включно з альтернативним врегулюванням військових і цивільних конфліктів, сімейною медіацією та сімейною медіацією за участю неповнолітніх; психологічне та соціальне просвітництво; профілактику та психокорекцію негативних емоційних станів студентів. Фактів булінгу, корупції та корупційних правопорушень на ОПП не виникало. Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій 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 на своєму вебсайті

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду (удосконалення) ОПП регламентує Положення № 760 Про освітню програму у ЛНТУ (редакція 05) (<https://surli.cc/ecvzlg>). Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації організовує семінари з моніторингу освітніх програм, видає розпорядження щодо проведення моніторингу та готує відповідні звіти (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/viddily-lntu/yakist-osviti>). Процес перегляду освітніх програм у ЛНТУ містить етапи: моніторинг ОП, розміщення проекту ОП для громадського обговорення на сайті ЛНТУ, обговорення ОП, розгляд ОП групою забезпечення, розгляд ОП на засіданні кафедри, комісії з якості факультету, вченій раді факультету та навчально-методичній раді з наступним затвердженням ОП на Вченій раді ЛНТУ й оприлюднення ОП на офіційному сайті ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/studentu-o/navchannya/osvitniy-programi>).

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

Процес реалізації ОПП регламентується Положенням № 760 Про освітню програму у ЛНТУ (<https://surli.cc/ecvzlg>). ОП переглядається щонайменше 1 раз у терміни її дії. Оновлення ОП відображаються у структурних елементах ОП (ОК, НП, матрицях, робочих програмах дисциплін тощо). Під час процесу моніторингу використовують практику проведення SWOT-аналізу ОП, що є унікальною практикою, яка дозволяє виявити загрози та перспективи розвитку ОП. ОПП була модернізована згідно з рекомендаціями стейкхолдерів (здобувачів, випускників, роботодавців, академічної спільноти) та пропозицій членів групи забезпечення. Актуальна ОПП була схвалена Вченою радою ЛНТУ, протоколом № 9 від 16.05.2025 р. (<https://lnk.ua/9MVwjoez>).

За результатами останнього перегляду (<https://lnk.ua/3R4aaMZ4J>) групою забезпечення ОПП були рекомендовані зміни:

- до ОКО2 додано тему «Методи аналізу харчових продуктів (реологічні, гравіметричні, титриметричні, оптичні, спектроскопічні, хроматографічні)» та 4 лабораторні заняття – пропозиція О. Прісс (ТДАТУ ім. Д. Моторного);
- в ОКО3 «Інноваційні технології харчових виробництв» додано теми про безглютенові вироби, низькокалорійні соуси, рослинні білкові та безлактозні продукти; в ОКО5 «Крафтові харчові технології» передбачено індивідуальне завдання з виготовлення крафтового продукту; до вибірових дисциплін додано ОК «Харчова комбінаторика в технології крафтових харчових продуктів» – пропозиція О. Хвещука (ТОВ «Бабусині Лакітки»);
- в ОКО5 «Крафтові харчові технології» додано питання «Органічна сировина та харчові продукти», а до вибірових дисциплін додано ОК «Technology of Organic Food Products» – рекомендація А. Кривов'язюк (ФОП Кривов'язюк А.М.);
- до ОПП додано ОКО6 «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів» – рекомендації Л. Новак (ПРАТ «Волиньхолдінг») та А. Саць (технічне бюро «АСКІЛЛ»);
- в ОКО1 «Ділова іноземна мова» передбачено тематику зі складання ділової документації англійською мовою – рекомендація М. Мисковця (ПП ТД «Салют»);
- в ОКО4 «Бізнес-планування та впровадження інвестиційних проектів» передбачено тематику щодо маркетингу та онлайн-просування продукції – рекомендація Л. Грай (ФОП Грай Л.В.);
- в ОКО6 «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів» додано передбачена тема «Маркування, упаковка та екологічна відповідальність» – рекомендація О. Цісар (здобувачка ОПП);
- в ОКО5 «Крафтові харчові технології» збільшено кількість кредитів ЕКТС з 6 до 7 та кількість годин на лабораторні заняття з 30 год до 45 год – рекомендація О. Шкатули (випускниця ОПП);
- в ОКО4 «Бізнес-планування та впровадження інвестиційних проектів» додано питання «Грантова діяльність» – рекомендація О. Шкатули (випускниця ОПП);
- в ОКО4 «Бізнес-планування та впровадження інвестиційних проектів» додано питання «SMM маркетинг» – рекомендація О. Кобильчук (випускниця ОПП);
- змінена назва ОКО7 «Експертиза якості та безпечності харчових продуктів» на «Експертиза харчових продуктів» –

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

Положенням № 760 Про освітню програму у ЛНТУ (редакція 5) (<https://surli.cc/ecvzlg>) визначено процедуру перегляду освітньої програми, що здійснюється з метою її постійного удосконалення. Здобувачі вищої освіти залучаються до періодичного перегляду ОПП, зокрема, приймають активну участь у заходах, засіданнях, де проходить її обговорення (<https://lnk.ua/GAVMA2vVo>), проходять опитування щодо якості викладання та надання освітніх послуг (<https://lnk.ua/EYNgmaYeZ>). Здобувачі можуть подавати зауваження та пропозиції безпосередньо гаранту ОПП або декану факультету чи надсилати їх на електронну пошту кафедри харчових технологій та хімії. Їхні зауваження та пропозиції розглядаються під час перегляду ОПП (<https://lnk.ua/3R4aaMZ4J>), зокрема рекомендацію здобувачки О. Цісар щодо необхідності вивчення маркування та пакування крафтових продуктів ураховано в ОКОб «Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів», де передбачено тему «Маркування, упаковка та екологічна відповідальність».

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

Студентська рада ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/studentu-o/studentske-samovryaduvannya>) та Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ЛНТУ (<https://lnk.ua/2B4OYKEVG>) беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітніх програм шляхом участі у засіданні кафедри, комісії з якості факультету, вченої ради факультету та Вченої ради ЛНТУ, а також шляхом заохочення здобувачів вищої освіти до участі в опитуваннях. Студентське самоврядування також бере участь в обговоренні анкет, що розробляються для опитувань. Координатори з якості на факультетах ініціюють зустрічі зі студентським самоврядуванням для визначення запитів студентства щодо якості освітніх програм. Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації регулярно комунікує та проводить зустрічі зі студентським самоврядуванням (<https://lnk.ua/rmNBqbWVG>). Також гарант ОПП проводить зустрічі зі здобувачами з питань реалізації ОПП.

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

У ЛНТУ згідно з Положення № 668 Про Раду роботодавців факультету ЛНТУ (<https://cutt.ly/4VRsBRN>) функціонує рада роботодавців факультету ММТ (<https://lnk.ua/QRVdpgmV3>), представники якої залучені до процесу перегляду ОПП. Також оцінювання реалізації ОПП проходить під час громадських обговорень, організованих кафедрою харчових технологій та хімії (<https://lnk.ua/kKVvKppNE>). Важливим аспектом врахування позиції роботодавців є проведення їх опитувань (анкетування, інтерв'ювання, рецензування ОПП) як на загальноуніверситетському рівні (<https://lnk.ua/2B4OJrWNG>) так і на рівні конкретної ОПП (<https://lnk.ua/Ybe8dOae5>). Висловлені пропозиції роботодавцями під час останнього обговорення ОПП враховані (<https://lnk.ua/3R4aaMZ4J>):

- в ОКОз додано теми про безглютенні вироби, низькокалорійні соуси, рослинні білкові та безлактозні продукти; в ОКО5 передбачено індивідуальне завдання з виготовлення крафтового продукту – пропозиція О. Хвещука (ТОВ «Бабусині Лакітки»);
- в ОКО5 додано питання «Органічна сировина та харчові продукти» – рекомендація А. Кривов'язюк (ФОП Кривов'язюк А.М.);
- до ОПП додано ОКОб – рекомендації Л. Новак (ПрАТ «Волиньхолдінг») та А. Саць (технічне бюро «АСКІЛЛ»);
- в ОКО1 передбачено тематику зі складання ділової документації англійською мовою – рекомендація М. Мисковця (ПП ТД «Салют»);
- в ОКО4 передбачено тематику щодо маркетингу та онлайн-просування продукції – рекомендація Л. Грай (ФОП Грай Л.В.).

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

У ЛНТУ створено ННЦ «Volyn Business Hub» (<https://lnk.ua/ZPeRbB6eY>), що сприяє працевлаштуванню випускників ЛНТУ, а також збирає, систематизує й аналізує інформацію з метою моніторингу кар'єрного розвитку випускників. Збирання інформації про кар'єрний розвиток випускників кафедри відбувається шляхом проведення опитувань та організації зустрічей, під час яких вони діляться власним досвідом працевлаштування та надають відомості щодо практичного застосування здобутих у процесі навчання знань і навичок. Важливим аспектом є те, що випускники у подальшому стають стейкхолдерами, виступаючи в ролі роботодавців, практиків та консультантів освітніх програм кафедри харчових технологій та хімії (Нікітюк О., Кобильчук О. та інші). Інформацію про опитування випускників ОПП розміщено на сторінці кафедри харчових технологій та хімії на сайті ЛНТУ (<https://lnk.ua/WaV72Zae1>). Пропозиції та зауваження випускників розглядаються групою забезпечення ОПП під час її оновлення. Також випускники ОПП (Кобильчук О. та Фесік Ю.) запрошуються в якості тренерів до участі в міжнародних проєктах (AMPLE Lutsk), що реалізує кафедра харчових технологій та хімії.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

У ЛНТУ функціонує внутрішня система забезпечення якості вищої освіти, у межах якої здійснюється моніторинг освітніх програм, освітнього процесу та ефективності самої системи внутрішнього забезпечення якості (<https://lnk.ua/k94y70YVM>). Процедури внутрішнього забезпечення якості реалізації освітніх програм постійно проводяться на різних рівнях: на рівні групи забезпечення освітньої програми; на рівні кафедр харчових технологій та хімії – під час обговорення та ухвалення рішень щодо удосконалення освітньої діяльності на засіданнях кафедри, методичних і наукових семінарах; на рівні факультету митної справи, матеріалів та технологій – у процесі розгляду питань якості освітньої діяльності на комісії з якості факультету, вченій раді факультету та під час заходів, ініційованих кафедрою і керівництвом факультету; на рівні університету – відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації, а також вченою радою університету.

Процедура внутрішнього забезпечення якості включає проведення опитувань здобувачів освіти та інших стейкхолдерів (<https://lnk.ua/5pVJ3jMNP>, <https://lnk.ua/b1V9aBRVg>, <https://surl.lu/dgsppf>, <https://surl.lu/fykjzn>), результати яких обговорюють та ураховуючи які напрацьовують рекомендації щодо змін в ОПП. Під час адміністративної перевірки 2025 року відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації надав рекомендації щодо вдосконалення робочих програм ОК та ОПП, зокрема: оновлення переліку використаних джерел (включно з власними публікаціями), конкретизації методів навчання і викладання, врахування можливості перезарахування результатів неформальної освіти, удосконалення підходів до оцінювання здобувачів та недопущення використання літератури країн-агресорів; активізації участі здобувачів у програмах академічної мобільності. Результати моніторингу ОПП обговорюються на засіданнях кафедри, ради з якості факультету, вченої ради факультету та університету. Щорічно кафедрою харчових технологій та хімії проводиться всебічний аналіз результативності освітніх програм із залученням роботодавців, здобувачів, викладачів і випускників, причому висновки аналізу враховуються при удосконаленні ОПП.

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

ЛНТУ має практику врахування результатів зовнішнього забезпечення якості під час удосконалення освітніх програм. В ЛНТУ діє механізм внутрішнього постаакредитаційного аналізу, що дозволяє використовувати зауваження та рекомендації не лише для конкретної ОП, що проходила акредитацію, а й для інших ОП. Зокрема, у ЛНТУ та в ОПП враховано рекомендації, надані під час акредитації інших ОП:

- 1) більш активно залучати роботодавців до проведення аудиторних занять – на ОПП роботодавців активно залучають до проведення гостьових лекцій, практичних занять та майстер-класів (<https://surl.li/gqxbwp>; <https://surl.li/nlekoj>; <https://surl.li/pcfpdz>; <https://surl.lu/iovewo>; <https://surl.li/bocfwp>; <https://surl.li/pzynhl>; <https://surl.li/zynrvi>; <https://surl.lu/mtmggf>);
- 2) забезпечити бібліотечні фонди ЗВО новітньою навчальною та навчально-методичною літературою – бібліотечні фонди ЛНТУ систематично поповнюються новітньою навчальною та навчально-методичною літературою, зокрема й за тематикою ОПП, а також забезпечено доступ до електронних ресурсів і баз даних (<http://library.lntu.edu.ua/>);
- 3) розмістити таблиці пропозицій громадського обговорення та змін до ОП на сайті ЛНТУ – таблиці з пропозиціями громадського обговорення та внесеними змінами до ОПП розміщено на сайті ЛНТУ у відкритому доступі (<https://lnk.ua/mgeqWxaN5>; <https://surl.li/rxhvyy>);
- 4) вивчити досвід провідних ЗВО України та закордонних університетів – при виборі ОК для ОПП було вивчено досвід провідних ЗВО України та закордонних університетів;
- 5) збільшити кількість аудиторного навантаження для вивчення ОК, які формують технологічні компетентності – збільшено кількість аудиторних годин для ОК05;
- 6) передбачити лабораторний практикум в ОК професійного спрямування для досягнення ПРН – для ОК02, ОК03, ОК05, ОК07 розроблені методичні рекомендації до лабораторних занять (лабораторні практикуми);
- 7) забезпечити відкритий доступ до кваліфікаційних магістерських робіт – забезпечено відкритий доступ до кваліфікаційних робіт (<https://surl.li/ajwmon>);
- 8) запровадити проходження стажування викладачів на підприємствах галузі – Дударев І.М., Панасюк С.Г., Сай В.А., Тараймович І.В., Шемет В.Я. пройшли стажування на ТОВ «Бабусині лакітки».

Зразковою практикою є проходження ЛНТУ Інституційної акредитації (акредитовано на 7 років (<https://lnk.ua/ZANDlQmNx>)) в рамках проєкту «Підвищення якості вищої освіти в Україні», що реалізується спільно Естонським агентством із забезпечення якості вищої освіти (НАКА) та НАЗЯВО. Цей досвід дозволив ЛНТУ сформувати системний механізм реагування на рекомендації експертів та їх інтеграцію в управління якістю освітнього процесу (<https://lnk.ua/AQVoongeg>). Результати зовнішнього забезпечення якості активно враховуються під час удосконалення освітніх програм. Зокрема, міжнародна акредитація та європейське визнання підтверджують ефективність внутрішньої системи забезпечення якості та відповідність освітніх програм стандартам Європейського простору вищої освіти.

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

До процедур внутрішнього забезпечення якості в ЛНТУ залучаються НПП, які викладають ОК в межах ОПП, а також зовнішніх представників академічної спільноти. Процедури ВЗЯО включають: моніторинг та оцінювання якості, обговорення й удосконалення освітніх програм на засіданнях кафедри, під час громадських обговорень, конференцій, форумів тощо; участь в опитуваннях (<https://lnk.ua/GAVMAPPVo>); перегляд освітніх програм з урахуванням результатів опитувань, змін у нормативно-правовій базі, а також досвіду реалізації аналогічних програм у вітчизняних та зарубіжних закладах вищої освіти. Важливим аспектом є активне залучення академічної спільноти до громадських обговорень, організованих кафедрою харчових технологій та хімії (<https://lnk.ua/YBNERZ24G>; <https://lnk.ua/EYNgmMeZ>), де, зокрема, піднімаються питання актуальних викликів і конкурентоспроможності випускників ОПП на ринку праці. Також на ОПП проводяться опитування академічної

спільноти, результати яких обговорюються групою забезпечення та на засіданні кафедри харчових технологій та хімії і беруться до уваги при модернізації ОПП (<https://surl.lu/fykjzn>).

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

ЛНТУ має розвинену систему внутрішнього забезпечення якості освіти (ВСЗЯО), засновану на нормативних документах і академічній культурі спільної відповідальності. Важливим здобутком є ухвалення Стратегії розвитку ВСЗЯО в межах міжнародного проєкту THEA_Ukraine (<https://lnk.ua/x5V1y5wVd>), що засвідчує стратегічне бачення університету. Структура системи є багаторівневою: 1) організаційний рівень – гарант ОП, група забезпечення, завідувач кафедри (реалізація та моніторинг ОП); декан і координатор забезпечення якості факультету (методична підтримка, координація, контроль <https://lnk.ua/ZPeRbnxeY>); навчально-методичний відділ (організація, планування, координація навчального процесу <https://cutt.ly/2VTdRAE>); відділ забезпечення якості, ліцензування та акредитації (вивчення досвіду, моніторинг і оцінювання ОП, впровадження студентоцентрованого підходу, публічність інформації, організація заходів <https://lnk.ua/kKVvK2aNE>); ННЦ Volyn Business Hub (дуальна освіта, практика, працевлаштування <https://lnk.ua/rYN3M5WeJ>); відділ міжнародних зв'язків (академічна мобільність <https://lnk.ua/92V5w554M>); проректори (політика ВСЗЯО, координація); ректор (загальне управління, контроль); 2) дорадчо-консультаційний рівень – комісії з якості, вчені ради факультетів, науково-методична рада, рада з якості та Вчена рада ЗВО (формування і схвалення процедур ВЗЯО).

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу врегульовані внутрішніми нормативними документами, що доступні на сайті ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk>), зокрема: Розділом 5 «Права, обов'язки університету, наукових, науково-педагогічних, педагогічних працівників та осіб, які навчаються в університеті» Статуту Луцького національного технічного університету, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 14.07.2021 року № 814 (<https://cutt.ly/cVRjMyZ>), Кодексом честі Луцького національного технічного університету, передбачено норми етичної поведінки учасників освітнього процесу та співробітників Університету (<https://surl.li/frvkbc>), Положенням № 772 Про гаранта освітньої програми у ЛНТУ, яким врегульовано права та обов'язки гарантів освітніх програм (<https://drive.google.com/file/d/19V5NEP4KzlPHtoptYoITvOi3obeT5xmG/view>), Положенням № 839 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (редакція 04) <https://bit.ly/4n12vA3>, Положенням № 760 Про освітню програму у ЛНТУ (редакція 05) (<https://cutt.ly/43pskLL>). Усі документи, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу, розміщені на сторінці Вченої ради ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/vchena-rada>).

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

<https://lntu.edu.ua/uk/proyekty-osvitnikh-prohram>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

Посилання на сайт ЛНТУ:

- 1) освітньо-професійна програма «Крафтові харчові технології»: 2025 р. - (<https://lntu.edu.ua/uk/op/2025/g13-kharchovi-tekhnohohiyi-1>); 2024 р. - (<https://lntu.edu.ua/uk/op/2024/181-kharchovi-tekhnohohiyi-3>);
- 2) навчальні плани ОПП «Крафтові харчові технології»: 2025-2026 н.р. - (<https://surl.lu/kqxapr>); 2024-2025 н.р. - (<https://surl.li/xeuiti>);
- 3) робочі програми (2024 р. та 2025 р.) ОК ОПП «Крафтові харчові технології» (<https://surl.li/daanin>);
- 4) силабуси вибіркових дисциплін професійного спрямування (<https://surl.li/iedsjv>).

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 та міжнародної проєктної діяльності.

6. Співпраця із виробниками крафтових харчових продуктів та закладами ресторанного господарства щодо питань проходження здобувачами переддипломної практики та навчання за дуальною формою освіти.

7. Урахування в ОПП регіональних особливостей та перспектив розвитку Волинської області, зокрема щодо розвитку малого і середнього харчового бізнесу (крафтових виробництв).

8. Транспарентність у висвітленні реалізації ОПП на офіційному сайті ЛНТУ та у соціальних мережах.

9. Дотримання професійної етики та принципів академічної доброчесності усіма учасниками освітнього процесу на ОПП.

10. Внутрішній моніторинг ОПП та оцінювання здобувачами реалізації ОПП і викладання ОК шляхом анонімних опитувань.

11. Використання науково-педагогічними працівниками досвіду, отриманого внаслідок участі в міжнародних проєктах та програмах, під час реалізації ОПП.

Слабкі сторони:

1. Необхідність подальшого підвищення публікаційної активності НПП у журналах (Q1-Q2), що індексуються в міжнародних наукометричних базах даних Scopus та Web of Science.

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

1. У ЛНТУ створені можливості для підвищення рівня міжнародної академічної мобільності усіх учасників освітнього процесу на ОПП.

2. У ЛНТУ створені можливості для підвищення рівня володіння іноземними мовами НПП.

3. Можливість проведення спільних наукових досліджень з НПП з інших вітчизняних та закордонних ЗВО, що сприятиме підвищенню публікаційної активності НПП у журналах (Q1-Q3), що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних Scopus та Web of Science.

4. Адміністрація ЛНТУ сприяє розширенню матеріально-технічної бази випускової кафедри.

5. Можливість впровадження інноваційних методів навчання та викладання із урахуванням світових тенденцій.

6. Можливість участі здобувачів у міжнародних та всеукраїнських конференціях й конкурсах студентських наукових робіт, які проводяться на базі ЛНТУ та інших ЗВО.

7. Можливість запрошення фахівців галузі та представників академічної спільноти із інших ЗВО з гостьовими лекціями тощо.

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: 18.09.2025 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього 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	
Крафтові харчові технології	навчальна дисципліна	<i>OKo5_KXT_2024.pdf</i>	rErkhLrivkdNNWBinBxHrIIEurGMxqHBn3icxjvUvs=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft Office, доступ до мережі Internet. Лабораторний посуд та прилади.
Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	навчальна дисципліна	<i>OKo4_KXT_2024.pdf</i>	wXB5KySoE1ahIxiqi82XUYgwilKv1fB495XdgkekLQg=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet.
Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>OKo2_KXT_2024.pdf</i>	9ijtcaWmWg6hHNaTsRjz98+vw8OId/agw4dgfrwLro=	Мультимедійний проектор, комп'ютери, програмне забезпечення Microsoft Office, Mathcad, доступ до мережі Internet. Лабораторний посуд та прилади.
Інноваційні технології харчових виробництв	курсова робота (проєкт)	<i>OKo3_KXT_2024_CW.pdf</i>	Y3vPiYCng6/mHzhzytTDTxEojVs2cFJIUyhCov7G7tE=	Комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft Word, PowerPoint, Internet. Лабораторне обладнання та посуд.
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>OK10_KXT_2024.pdf</i>	bHP3ozDNSrzkwdyottOB4K871r/IiwH+KTNjQ1ShEt8=	Комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft Office, Mathcad, доступ до мережі Internet. Лабораторний посуд та прилади.
Переддипломна практика	практика	<i>OKo9_KXT_2024.pdf</i>	RVxxrIkRhwBT/cHcoxdlvqXgyDjSLjb8Zp6oRaQmc88=	MTЗ баз практики.
Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OKo8_KXT_2024.pdf</i>	EMg+xjG22xyCflwjH9hjTujBcj/bmeMbnFZeoqTrGKo=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet.
Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>OKo7_KXT_2024.pdf</i>	M84vxrv05aJ3seH7wlpYuYcQXhD48epgLt1UXz8UIY=	Мультимедійний проектор, комп'ютери, програмне забезпечення Microsoft Office, доступ до мережі Internet. Лабораторне обладнання, прилади, посуд.
Фізико-хімічний аналіз харчової продукції	навчальна дисципліна	<i>OKo6_KXT_2024.pdf</i>	Fx6tuf3CSj6zyocK+wimBmhjZA4474DmYzS67CVYd4Y=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet. Хімічний посуд та обладнання.
Інноваційні технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OKo3_KXT_2024.pdf</i>	SVlEJz1ExLjdkdKDiRdFxpQKpqTb/KdNi2jj5oRpw4=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet. Лабораторне обладнання та посуд.
Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>OKo1_KXT_2024.pdf</i>	IigRaoSDH3Op9YoL3nmz3hBm5/POrvqh8PaQYW6eGWU=	Мультимедійне забезпечення

* 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 відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
77648	Панасюк Світлана Григорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом спеціаліста, Львівський ордена 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, Атестат доцента 12/ДЦ 025714, виданий 01.07.2011	34	Інноваційні технології харчових виробництв	Панасюк С.Г. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 10, 12, 14, 15, 19 ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. 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: Tonkonogiy V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, 119-128. (Scopus) 2. 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) 3. 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) 4. Панасюк, С.Г., & Тараймович, І.В. (2021) Інноваційна технологія перероблення овочів та фруктів для крафтових агровиробництв. Сільськогосподарські

машини, 46, 85-93.
<https://doi.org/10.36910/acm.vi46.495>

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. Дударев, І., Панасюк, С., & Тараймович, І. (2022). Інноваційна технологія глазурованих шоколадом багатошарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1). С. 131-146.
<https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260886>

7. Панасюк, С.Г., & Тараймович, І. В. (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>

8. Панасюк, С.Г., & Мисковець, М.В. (2023). Інноваційна технологія виробництва діабетичного желейно-фруктового мармеладу. Товарознавчий вісник, 1(16), 73-84.
<https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-6>

9. Панасюк, С.Г., & Тараймович, І.В. (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>

10. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V., & Zahorko, N. (2024). Technology of multilayer and glazed fruit and vegetable chips. Food technology progressive solutions, 118-151.

						https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch5 11. Panasiuk, S., & Shemet, V. (2024). Technology development and study of properties of craft marshmallows with raspberry puree. <i>Commodity Bulletin</i>, 17(1), 55-64. https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.55-65 12. Panasyuk, S., Taraymovich, I., & Sydoruk, T. (2025). Development and characterization of ice cream containing vegetable oils. <i>Innovative approaches in food processing and sustainability</i>, 74-91. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch4 13. Demydova, A., Panasyuk, S., & Hunko, Y. (2025). Sunflower lecithin as an alternative to soy lecithin: technological approaches to improving its rheological, sensory and functional properties. <i>Innovative approaches in food processing and sustainability</i>, 218-238. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch11 14. Shemet, V., Panasyuk, S., & Hulai, O. (2025). Fermentation activity of rye sourdough as a quality factor of wheat-rye bread. <i>Commodity Bulletin</i>, 18(1), 51-60. https://doi.org/10.62763/cb/1.2025.51 П. 3 пункту 38 ліцензійних умов 1. Дударєв, І.М., Кузьмін, О.В., Тараймович, І.В., Панасюк, С.Г., Шемет, В.Я., Чемакіна, О.В., & Кузьмін, А.О. (2024). Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг. Одеса: Одлі+. 322 с. П. 4 пункту 38 ліцензійних умов 1. Інноваційні технології харчових виробництв.[Текст]: опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові
--	--	--	--	--	--	--

								технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк. Луцьк: Луцький НТУ, 2025. 102 с. 2. Інноваційні технології харчових виробництв. [Текст]: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк. Луцьк: ЛНТУ, 2025. 70 с. 3. Інноваційні технології харчових виробництв : методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спец. 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 24 с. 4. Процеси і апарати харчових виробництв. [Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 92 с. 5. Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація [Текст] : конспект лекцій для здобувачів
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 98 с. 6. 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 6 Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев, С.Г. Панасюк. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 40 с. 7. 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. 8. 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. 9. 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 пункту 38 ліцензійних умов 1. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р: 0120U101522 «Розробка технології виробництва овочево-фруктових чіпсів», Луцький національний технічний університет, 2020-2023 рр. 2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р: 0123U101560 «Розробка технологій харчових продуктів із використання «рослинного молока»», Луцький національний технічний університет, 2023-2025 рр. 3. Член редакційної колегії журналу «Сільськогосподарські машини», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., зареєстровано Національною радою України з питань телебачення і радіомовлення, рішення № 40 від 11.01.2024 року, ідентифікатор медіа R30-02454). П. 10 пункту 38 ліцензійних умов 1. Міжнародний освітній проєкт «Прискорення інновацій та підприємницької майстерності у вищих навчальних закладах – AccEnt» (EIT Food) (учасниця, 2023-2024 рр.). 2. Міжнародний освітній проєкт AMPLE Lutsk для ветеранів війни та внутрішньо переміщених осіб (EIT Food) (тренер, 2025 р.). П. 12 пункту 38 ліцензійних умов
--	--	--	--	--	--	--	--

1. Дударєв І.М., Панасюк С.Г. (2021). Технологія виробництва органічних багатшарових чипсів із фруктовово-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. Дударєв І.М., Панасюк С.Г. (2020). Дослідження впливу часу бланшування на адгезійні властивості багатшарових 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

							товарів: [матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк. 28 квітня 2023 року], ЛНТУ, 2023. 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. 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. 8. Походзей К., Панасюк С. Сучасні тенденції у технології виробництва молочного шоколаду. / Тези доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2025 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2025. с. 21-22. 9. Маслош І., Панасюк С. Використання яєчних продуктів у виробництві макаронних виробів. / Тези доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2025 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2025. с. 39-40. 10. Сіненко В., Панасюк С. Використання нетрадиційної сировини у виробництві грильажних цукерок.
--	--	--	--	--	--	--	--

							/ Тези доповідей II Всеукраїнської науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2025 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2025. с. 45-46. 11. Шаран Б., Панасюк С. Використання цільнозернового борошна у рецептурі макаронних виробів. / Тези доповідей II Всеукраїнської науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2025 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2025. с. 46-47. П. 14 пункту 38 ліцензійних умов Під керівництвом були зайняті призові місця здобувачами: 1. 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.). 2. Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science» (Савчук Вадим Анатолійович – диплом 3-го ступеня, м. Одеса, 2025 р., напрям «Харчова наука і технологія»). П. 15 пункту 38 ліцензійних умов Керівництво школярами, які зайняли призові місця у II етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру
--	--	--	--	--	--	--	--

							«Мала академія наук України»: 1. Козлюк Олена Сергіївна, учениця 9-го класу Волинського наукового ліцею Волинської обласної ради, відділення екології та аграрних наук, секція охорони довкілля та раціонального природокористування, диплом 3-го ступеня, м. Луцьк, 2025 р. 2. Вовк Поліна Валеріївна, учениця 9-го класу Волинського наукового ліцею Волинської обласної ради, відділення інженерії та матеріалознавства, секція технологій виробництва, диплом 3-го ступеню, м. Луцьк, 2025 р. П. 19 пункту 38 ліцензійних умов Член громадської організації «Міжнародна фундація науковців та освітян», посвідчення №ES1316.
30893	Дударев Ігор Миколайович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	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 магістра, Харківський національний університет імені В.Н.	18	Методологія наукових досліджень	Дударев І.М. – виконання п. 1–4, 7, 8, 9, 10, 12, 14 пункту 38 ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Кузьмін, А.О., Чемакіна, О.В., Запорожець, Ю.В., Дударев, І.М., & Кузьмін, О.В. (2025). Інклюзивний інжиніринг у сфері HORECA як інструмент безбар'єрного середовища та сталого розвитку. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 3, 416-424. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.3.46 2. Дударев, І.М., Ющук, С.Р., & Кухар, Р.Ю. (2025). Розроблення крафтового напою для вегетаріанців. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету, 25(1), 99-106. https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-12 3. Dudarev, I., Shemet, V., & Khrebtan, O. (2025). Development of chicken liver pâté with buckwheat and oatmeal. Innovations

				Каразіна, рік закінчення: 2024, спеціальність: 073 Менеджмент, 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		and technologies in the service sphere and food industry, 2(16), 48-56. https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(16).2025.8 4. Dudarev, I., & Kukhar, R. (2025). Labelling of allergens and intolerance-causing foods in Ukraine. <i>Commodity Bulletin</i>, 18(1), 18-30. https://doi.org/10.62763/cb/1.2025.18 5. Дударєв, І.М., & Хвещук, О.Ю. (2025). Сертифікація продукції як інструмент розвитку крафтових харчових виробництв. <i>Економіка і регіон</i>, 1(96), 106-113. https://doi.org/10.26906/EiR.2025.1(96).3753 6. Dudarev, I., Tsisar, O., & Say, V. (2025). Chemical composition and properties of vegetable oil blends. In: Priss, O. (Ed.). <i>Innovative approaches in food processing and sustainability</i>. Tallinn: Scientific Route OÜ. P. 54-73. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch3 7. Zahorko, N., Dudarev, I., & Tkachuk, V. (2025). Chapter 10. Changes in quality parameters of sweet peppers during low-temperature storage after freezing. In: Priss, O. (Ed.). <i>Innovative Approaches in Food Processing and Sustainability</i>. Tallinn: Scientific Route OÜ. P. 195-217. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch10 8. Dudarev, I., & Khveshchuk, O. (2024). Research on the habits, attitudes and motivations underlying craft food choice by consumers in Ukraine. <i>Commodity Bulletin</i>, 17(2), 32-45. https://doi.org/10.62763/cb/2.2024.32 9. Moroz, I., Shemet, V., Dudarev, I., & Hulai, O. (2024). Comparison of properties of plant-based milk and cow's milk. <i>Scientific Works of NUFT</i>, 30(5), 152-163. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-5-13 10. Дударєв, І., Панащук, Т., & Шемет,
--	--	--	--	--	--	---

В. (2024). Розроблення молочних смузі з вівсяними й гречаними пластівцями та плодово-ягідними порошками. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 3(13), 19-27. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.3](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.3)

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>

12. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V., & Zahorko, N. (2024). 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> (Scopus)

13. 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)

14. Дударєв, І. (2023). Розроблення композицій пивних напоїв із «вівсяним молоком» та соками. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(2), 214-231. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291704>

15. Dudarev, I., & Kuzmin, O. (2023). Influence of plant-based ingredients on the sensory and physicochemical indicators of salad dressing. *Scientific Works of NUFT*, 29(2), 124-138. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-2-12>

16. Дударєв, 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 17. Дударєв, 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 18. Дударєв, І.М., & Кузьмін, О.В. (2022). Стратегія удосконалення майонезного соусу. Товарознавчий вісник, 2(15), 5-21. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-1 19. Дударєв, І., Панасюк, С., & Тараймович, І. (2022). Інноваційна технологія глазуrowаних шоколадом багаторшарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 131–146. https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260886 20. Дударєв, 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 21. 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) 22. 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) 23. 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: Tonkonogiy 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) П. 2 пункту 38 ліцензійних умов 1. Патент на корисну модель №159270 Україна, МПК A23L 2/02. Спосіб виготовлення молочних смузі з пластівцями та плодово-ягідними порошками / Дударев І.М., Панащук Т.Є., Шемет В.Я.; Заявлено 13.11.2024; Опубл. 07.05.2025; Бюл. № 19. 2. 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. 3. 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. 4. 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. 5. Патент на корисну модель №151394
--	--	--	--	--	--	--

							Україна, МПК A23B7/02, F26B3/06, A23L19/18. Спосіб виробництва глазурованих багатошарових чипсів / Дударєв І.М.; Заявлено 14.02.2022; Опубл. 13.07.2022; Бюл. № 28. 6. Патент на корисну модель №146536 Україна, МПК A23B7/02, F26B3/06, A23L19/00. Спосіб виробництва багатошарових чипсів / Дударєв І.М., Панасюк С.Г., Тараймович І.В., Бойко А.А., Шишка О.Б.; Заявлено 26.10.2020; Опубл. 24.02.2021; Бюл. № 8. П. 3 пункту 38 ліцензійних умов 1. Дударєв, І.М., Кузьмін, О.В., Тараймович, І.В., Панасюк, С.Г., Шемет, В.Я., Чемакіна, О.В., & Кузьмін, А.О. (2024). Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг. Одеса: Олді+. 322 с. 2. Дударєв, І.М., & Кузьмін, О.В. (2023). Практикум з методології наукових досліджень: навч. посіб. Одеса: Олді+. 278 с. 3. Дударєв І.М., & Кузьмін О.В. (2023). 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 G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання. Частина 1 / уклад. І.М. Дударєв, В.Я. Шемет. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 114 с. 2. Методологія наукових досліджень [Текст] : опорний конспект лекцій для здобувачів другого
--	--	--	--	--	--	--	--

							(магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання. Частина 2 / уклад. І.М. Дударев. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 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 G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев, В.Я. Шемет. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 91 с.
							4. Методологія наукових досліджень [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І. М. Дударев. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 120 с.
							5. Методологія наукових досліджень [Текст] : методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І. М. Дударев. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 23 с.

							6. 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 6 Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударєв, С.Г. Панасюк. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 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 пункту 38 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., зареєстровано Національною радою України з питань телебачення і радіомовлення, рішення № 40 від 11.01.2024 року, ідентифікатор медіа R30-02454). 3. Головний редактор журналу «Сільськогосподарські машини», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., зареєстровано Національною радою України з питань телебачення і радіомовлення, рішення № 40 від 11.01.2024 року, ідентифікатор медіа R30-02530). Рецензування: Рецензент іноземних наукових видань (журналів), що індексуються бібліографічних базах Scopus та WoS: Journal of Food Process Engineering, Symmetry, Sustainability, Agriculture, Applied Sciences, Machines, Agronomy,
--	--	--	--	--	--	--	--

							AgriEngineering, Sensors, Electronics, Processes, Forests. П. 9 пункту 38 ліцензійних умов Член Науково- методичної ради Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, секція «Безпека харчових продуктів», наказ Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів від 15 січня 2024 року № 16. П. 10 пункту 38 ліцензійних умов 1. Міжнародний освітній проєкт «Прискорення інновацій та підприємницької майстерності у вищих навчальних закладах – AccEnt» (EIT Food), (учасник, 2023-2024 рр.). 2. Міжнародний освітній проєкт AMPLE Lutsk для ветеранів війни та внутрішньо переміщених осіб (EIT Food) (керівник, 2025 р.). П. 12 пункту 38 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 ХХІ 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 XXI столітті», 11–12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ. Ч.3.С. 345. 11. Бастраков 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. Пахолук. 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. Пахолук. 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. Фефелов 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 науководослідних 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. Фефелов 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 науководослідних 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. 702-704. 18. Хвещук О., Дударев І. Особливості функціонування крафтових харчових виробництв. Collection of Scientific Papers with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Scientific Research: Modern Innovations and Future Perspectives» (September 30 - October 2, 2024. Montreal, Canada). European Open Science Space, 2024. P. 27-29. 19. Дударев І.М. Оцінювання діяльності викладачів – одна з основних функцій управління персоналом університету. Стан, проблеми та перспективи розвитку науки, освіти і суспільства: збірник тез доповідей
--	--	--	--	--	--	--	---

							міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 27 вересня 2024 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2024. С. 41-42. 20. Хвещук О.Ю., Дударев І.М. Звички та мотивація цільової аудиторії крафтових харчових продуктів. Стан, проблеми та перспективи розвитку науки, освіти і суспільства: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 27 вересня 2024 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2024. С. 46-47. 21. Дударев І.М., Василькевич І.О., Ющук С.Р. Безалкогольні напої з порошкових сумішей. Інновації та їхній вплив на економіку та суспільство: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Східноєвропейський центр наукових досліджень (Суми, 25 жовтня 2024 р). Research Europe, 2024. С. 87-89. 22. Дударев І. М., Романюк А. П. Основна сировина для печінкового паштету. Інновації та їхній вплив на економіку та суспільство: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Східноєвропейський центр наукових досліджень (Суми, 25 жовтня 2024 р). Research Europe, 2024. С. 90-92. 23. Дударев І.М. Мотивування викладачів закладів вищої освіти для підвищення ефективності їх діяльності. «Економіка, менеджмент та соціальні науки (глобальний сценарій)»: матеріали міжнародної дистанційної наукової конференції (Київ, 2 жовтня 2024 р.). Київ: НУБіП України. 2024. С. 42-45. 24. Дударев І.М., Хвещук О.Ю. Ринок крафтових харчових продуктів в Україні. Стратегічні напрями економічної та соціальної політики в контексті глобальних
--	--	--	--	--	--	--	---

							змін: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Одеса, 7 лютого 2025 р.) / відп. за випуск д.е.н., проф. С. О. Якубовський. Львів-Торунь : Liha-Pres, 2025. С. 50-52. https://doi.org/10.36059/978-966-397-475-0-10 25. Дударев І.М., Кухар Р.Ю., Кравченко Т.Ф., Корх А.С. Інформування відвідувачів закладів ресторанного господарства щодо наявності алергенів у продукції. Збірник тез доповідей за матеріалами VII Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів» (м. Мукачево, 21 березня 2025 р.). Мукачівський державний університет, 2025. С. 47-49. 26. Кузьмін А.О., Чемакіна О.В., Дударев І.М., Зверев М.В. Інклюзивний інжиніринг у закладах ресторанного господарства та крафтових виробництвах. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» (м. Київ, 22 травня 2025 р.). Київ : НУХТ, 2025. С. 234. 27. Фінкевич В.В., Дударев І.М. Вимоги до якості та безпечності варення. Якість та безпечність товарів: матеріали VIII міжнародної науково-практичної конференції (м. Луцьк, 16 квітня 2025 року. Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 54-56. 28. Каракулько О., Дударев І. Інноваційна рослинна сировина для смузі. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні
--	--	--	--	--	--	--	--

							та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 34-35. 29. Моторний Б., Дударев І. Вплив дріжджів на органолептичні показники пива. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 41-42. 30. Цісар О., Дударев І. Перспективи використання рослинної сировини у рецептурі салатних заправок. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 49-50. 31. Пархоменко Є., Дударев І. Впровадження системи НАССР на кондитерському виробництві. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 65. 32. Моторний Б., Дударев І. Вимоги до солоду для крафтового пива. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної
--	--	--	--	--	--	--	---

							інтернет конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 91. 33. Ткачук В., Дударєв І. Сировина для крафтових пивних напоїв. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 96-97. 34. Фінкевич В., Дударєв І. Характеристика буряка як сировини для варення. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 98-99. 35. Цісар О., Дударєв І. Обґрунтування доцільності купажування рослинних олій. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 100-101. 36. Фінкевич В., Кузьмін О., Дударєв І. Інклюзивний інжиніринг у закладах ресторанного господарства. Збірник
--	--	--	--	--	--	--	---

							тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 111-112. 37. Ткачук В., Дударев І. Інжиніринг крафтових харчових виробництв. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства» (м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 113. 38. Kuzmin A., Chemakina O., Dudarev I., Niemirich O., Kuzmin O. Community recovery strategy: inclusive engineering in the restaurant industry. Global Trends in Science, Technology and Economy: Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference (Graz, Austria, July 9-11, 2025). International Scientific Unity, 2025. P. 15-17. https://doi.org/10.70286/ISU-09.07.2025 П. 14 пункту 38 ліцензійних умов 1. 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).
26010	Мартинюк Алла Петрівна	Завідувач кафедри, Основне місце	Факультет цифрових, освітніх та соціальних	Диплом бакалавра, Волинський державний	21	Ділова іноземна мова	Мартинюк А.П. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 10–12, 14 пункту 38 ліцензійних умов.

		роботи	технологій	університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2001, спеціальність: 030508 Філологія, Диплом спеціаліста, Київський національний лінгвістичний університет, 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, Аттестат доцента 12ДЦ 026878, виданий 20.01.2011		П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Martyniuk, A., Sushyk, N., Kovalchuk, O., Lobanova, S., Kovalchuk, V., & Dolozhevska L. (2025). Driving organizational leadership in higher education: leveraging innovative teaching and IT-communication technologies for digital transformation. International Journal of Organizational Leadership, 14, 394-412. https://doi.org/10.33844/ijol.2025.60488 (WoS) 2. Martyniuk, A., Zabiіaka, I., Shevchuk, A., Lobanova, S., Hubina, A., & Melnychuk, O. (2025) European perspectives on innovative educational practices in the age of globalization and digitalization. Journal of Teaching and Learning, 19(3), 5-18. https://doi.org/10.22329/jtl.v19i2.8790 (Scopus) 3. Martyniuk, A., Hubina, A., Kyseliuk, N., Alyieva, A., Litkovych, Y., & Tryndiuk, V. Educational approaches to cultivating environmental consciousness among higher education students in ukraine economy. Grassroots Journal of Natural Resources, 7(3), 115-130. https://doi.org/10.33002/nr2581.6853.0703ukr06 (Scopus) 4. Martyniuk, A., Hubina, A., Kyseliuk, N., Shevchuk, A., Tryndiuk, V., & Voitenko, I. (2023). Peculiarities of using stylistic means in american artistic discourse. World Journal of English Language, 13(4), 8-13. https://doi.org/10.5430/wjel.v13n4p8 (Scopus) 5. Доложевська, Л., & Мартинюк, А. (2024). Викладання іноземних мов в системі освіти України: національні особливості та міжнародні стандарти. Академічні студії. Серія «Гуманітарні науки», 4, 31-45.
--	--	--------	------------	--	--	---

							6. Губіна, А., Мартинюк, А., & Герасимчук, Г. (2023). Технологія перевернутого навчання у практиці вивчення іноземної мови у технічному ЗВО. Інноватика у вихованні, 17, 202-211. 7. Мартинюк, А., Ковальчук, О., & Забіяка, І. (2023). Умови ефективності вивчення іноземної мови засобами дистанційного навчання. Актуальні питання гуманітарних наук, 60(5), 133-139. 8. Мартинюк, А.П., & Триндюк, В.А. (2023). Викладання іноземної мови у вищій школі в умовах змішаного навчання: адаптація та виклики. Академічні студії. Серія «Педагогіка», 2023, 202-211. 9. Триндюк, В.А., Мартинюк, А.П., & Губіна, А.М. (2022). Розвиток soft skills засобами інтерактивних технологій (підручників) на заняттях з іноземної мови у закладах вищої освіти. Інноватика у вихованні, 15, 225-235 10. Киселюк, Н.П., Губіна, А.М., & Мартинюк, А.П. (2022). Лінгвотоксичність неологізмів у сучасних реаліях засобів масової інформації. Академічні студії. Серія «Гуманітарні науки», 1, 232-239. 11. Лобанова, С.І., & Мартинюк, А.П. (2022). Проектна діяльність студентів при вивченні іноземної мови у технічних ЗВО. Інноватика у вихованні, 15, 187-194. 12. Лобанова, С.І., Забіяка, І.М., & Мартинюк, А.П. (2021). Активізація пізнавальної діяльності здобувачів вищої освіти під час вивчення іноземної мови в умовах дистанційного навчання. Академічні студії. Серія «Педагогіка», 4(2), 21-29. 13. Мартинюк, А.П., & Губіна, А.М. (2021). Розвиток soft skills на заняттях з іноземної
--	--	--	--	--	--	--	---

							мови у студентів технічних закладів вищої освіти. Актуальні питання гуманітарних наук, 35(8), 234-240. 14. 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). https://doi.org/10.11649/cs.2284 (Scopus) П. 3 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 21.11.2020 р, протокол №5 засідання навчально-методичної ради Луцького НТУ). 2. Ділова іноземна мова. Електронний посібник «Business English Course» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти усіх освітніх програм, усіх галузей знань, усіх спеціальностей денної та заочної форм навчання / уклад. А. В. Шевчук, А.М. Губіна, А.П. Мартинюк. Луцьк : Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2024. http://surl.li/ndknqg 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. 4. Іноземна мова в науковому дослідженні : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-наукової програми «Галузеве машинобудування» галузі знань 13 Механічна інженерія / уклад. Л.А. Пилипюк, А.П. Мартинюк. Луцьк : ЛНТУ, 2025. П. 8 пункту 38 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.). 2. Член редакційної колегії наукового журналу «Академічні студії. Серія «Педагогіка» (Свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації серія КВ № 24745-14685 Р від 05.03.2021 р.). П. 10 пункту 38 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. 11 пункту 38 ліцензійних умов Наукове консультування ТзОВ «Мінт Інновейшн», що здійснюється з 2021 року по теперішній час на підставі договорів між ЛНТУ та ТзОВ «Мінт Інновейшн». П. 12 пункту 38 ліцензійних умов 1. Hubina, A., Martyniuk, A. Application of non-verbal communication by a journalist during a presentation in a foreign language. Матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції «Новітні тенденції сучасної лінгвістики та методики навчання іноземних мов» (м. Рівне, 30 травня 2025 р.). 2. Мартинюк А., Забіяка І. Розвиток soft skills на заняттях з іноземної мови для здобувачів з особливим освітніми потребами. Соціально-психологічна допомога і соціальна робота: виклики сучасності : матеріали VI Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Луцьк, 10–11 квітня 2025 р.). 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. pp.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 технічний університет). 7. 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. 8. 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 2021 р.). Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2021. С.45-48. П. 14 пункту 38 ліцензійних умов 1. Голова журі Всеукраїнської студентської олімпіади, 1 етап, Луцький національний технічний університет, лютий, 2025. 2. Голова журі Всеукраїнської студентської олімпіади, 1 етап, Луцький національний технічний університет, лютий, 2024. 3. Голова журі Всеукраїнської студентської олімпіади, 1 етап, Луцький національний технічний університет, лютий, 2021.
53042	Завадська Олена Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет бізнесу та права	Диплом магістра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2008, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 010536, виданий 30.11.2012, Атестат доцента АД 002510, виданий 20.06.2019	13	Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів Завадська О.М. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 10, 11 пункту 38 ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Kryvovvazyuk, I., Britchenko, I., Kovalska, L., Oleksandrenko, I., Pavliuk, L., Zavadska, O. Economic and mathematical modeling of integration influence of information and communication technologies on the development of e-commerce of industrial enterprises. Journal of Theoretical and Applied Information Technology. 2023. Vol 101. Issue 11. PP. 3801-3815. (SCOPUS); 2. Смолич Д.В., Завадська О.М. Соціально-психологічний аспект налагодження взаємодії учасників кластерного утворення. Фінансово - кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. Збірник наукових праць. Львів: Університет банківської справи, 2021. No2 (37). С. 476–481. (Web of Science).

							3. Olena Korohod, Vladyslav Honcharuk, Andrii Shynkovych, Iryna Kravchuk Olena Zavadska, (2025). Current dynamics and obstacles facing small and medium-sized businesses in Ukraine amidst the war. Journal of information systems engineering and management. VOL. 10 NO. 9S (2025). (SCOPUS) https://doi.org/10.52783/jisem.v10i9s.1132 4. Vasyl Goi, Dmytro Mykolalets, Vira Lebedchenko, Olena Zavadska and Oleksiy Khakhlov (2024). Studying the Role of Highly Intelligent Technologies in Creating an Innovation Ecosystem in the Business Landscape. Economic Affairs, V. 69(Special Issue), pp. 125-137. DOI: 10.46852/0424-2513.1.2024.15 5. Gazuda, S., Erfan, V., Gazuda, M., Hertseh, V., & Zavadska, O. (2024). Modeling the impact of the agricultural sector on the development of the regional economic systems. Amazonia Investiga, 13(74), 248-263. https://doi.org/10.34069/AI/2024.74.02.21 6. Завадська О.М. Нетворкінг як прогресивна форма розвитку. Підприємницької діяльності/ О.М. Завадська // Науковий журнал «Молодий вчений». Випуск № 11(51). 2020. С. 240–243. 7. Завадська О.М., Оксенюк К.І. Хеджування цінкових ризиків на біржовому ринку. Економічні науки. Серія «Регіональна економіка». Випуск 19(75). Луцьк : ВІПІІНТУ, 2022. С. 90-93. 8. Завадська О. М., Зав'ялова М. В., Кабанова О. О. Логістика як складова забезпечення сталого розвитку держави // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2023. №7. https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-7-9045
--	--	--	--	--	--	--	--

							9. Завадська О.М. Формування стратегії розвитку транспортно-логістичних компаній в сучасних умовах / О.М. Завадська // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2023. №8. 10. Завадська О.М. Оптимізація ланцюга постачань у комерційній логістиці: вплив на ефективність та прибутковість / О.М. Завадська // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2023. 5 (322). С. 234-241 9. Завадська О.М., Павловський М.О., Гацька Л.В. Діджитал трансформація бізнесу в умовах сучасних змін // Економіка та суспільство 2023. №50 11. Завадська О.М. Сучасні інформаційні технології в розрізі транспортної та складської логістики / О.М. Завадська, О.І. Оксенюк // Економічний Форум/ науковий журнал. №4. Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023. С. 94–99. 12. Завадська О.М. Логістичні проблеми сьогодення. Економічні науки. Серія «Регіональна економіка». Випуск 20 (79). Редкол.: відп. ред. д.е.н., професор Л.Л. Ковальська. Луцьк : ВІП ЛНТУ, 2023. С. 45-48. П. 3 пункту 38 ліцензійних умов 1. Економіка підприємства: підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ: Кондор, 2020. 700 с. П. 4 пункту 38 ліцензійних умов 1. Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів: методичні вказівки до проведення практичних занять для здобувачів
--	--	--	--	--	--	--	---

							другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Крафтові харчові технології» спеціальності G13 Харчові технології, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська. Луцьк: ЛНТУ, 2025. 2. Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Крафтові харчові технології» спеціальності G13 Харчові технології, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська. Луцьк: ЛНТУ, 2025. 3. Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів : методичні вказівки до проведення самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Крафтові харчові технології» спеціальності G13 Харчові технології, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська. Луцьк: ЛНТУ, 2025. 4. Теорії підприємництва: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського рівня) вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023. 5. Теорії підприємництва: методичні вказівки до виконання
--	--	--	--	--	--	--	---

								самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023.
								6. Теорії підприємництва: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська . Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023.
								7. Транспортно-експедиторська логістика: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського рівня) вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023.
								8. Транспортно-експедиторська логістика: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023.
								9. Транспортно-експедиторська логістика: конспект лекцій для здобувачів першого

							(бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська . Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023.
							10. Транспортно-експедиторська логістика: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського рівня) вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023.
							11. Бізнес планування: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського рівня) вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023. 70 с.
							12. Бізнес планування: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023. 24 с.
							13. Бізнес планування: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Логістика», галузі знань 07 Управління та адміністрування

						спеціальності 076 Підприємництво та торгівля, денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Завадська . Луцьк: ВІП ЛІНТУ, 2023. 136 с. П. 8 пункту 38 ліцензійних умов Наукові теми: 1. Науково-дослідна робота «Управлінські інновації в методології вирішення проблем розвитку підприємництва та забезпечення досконалості бізнесу» (2021-2024 рр.) – виконавець. П. 10 пункту 38 ліцензійних умов 1. Міжнародний освітній проєкт AMPLE Lutsk для ветеранів війни та внутрішньо переміщених осіб (EIT Food) (керівник, 2025 р.). П. 11 пункту 38 ліцензійних умов 1. Участь в Громадській організації «Університет лідерства та інновацій». Сертифікат № AA1263, дійсний до 03.09.2024 р.
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, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 001739, виданий 10.11.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 036453, виданий 21.11.2013	34	Інжиніринг інфраструктур и крафтовых харчових виробництв Сай В.А. – виконання п. 1, 4, 8, 12 пункту 38 ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. 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 (Scopus) 2. Dudarev, I., Tsisar, O., & Say, V. (2025). Chemical composition and properties of vegetable oil blends. In: Priss, O. (Ed.). Innovative approaches in food processing and sustainability. Tallinn: Scientific Route OÜ. P. 54-73. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch3 3. Dudarev, I.,

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов
1. Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв [Текст] : Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Крафтові харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В.А. Сай. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 72 с.
2. Технологічне обладнання галузі [Текст] : Методичні вказівки до виконання самостійної роботи 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.А. Сай. Луцьк :

3. 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.А. Сай. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 179 с.

4. 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.А. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2023. 68 с.

5. 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.А. Сай. Луцьк : Луцький НТУ, 2022. 66 с.

6. 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.А. Сай. Луцьк

							: Луцький НТУ, 2021. 122 с. 7. 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.А. Сай. Луцьк : Луцький НТУ, 2021. 52 с. П. 8 пункту 38 ліцензійних умов 1. Рецензент наукових статей в журналі «Сільськогосподарські машини», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., зареєстровано Національною радою України з питань телебачення і радіомовлення, рішення № 40 від 11.01.2024 року, ідентифікатор медіа R30-02530). П. 12 пункту 38 ліцензійних умов 1. Муха Н., Сай В. Аналіз методів знезараження ягідної сировини. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2025 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 20. 2. Яценюк А.С., Дричик Н.Ф., Сай В.А. Використання меду у борошняних виробках: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації та їхній вплив на економіку та суспільство» / Східноєвропейський центр наукових досліджень, Суми (25 жовтня 2024 року).
--	--	--	--	--	--	--	--

							Research Europe, 2024. С. 110-112. 3. Дричик Н.Ф., Яценюк А.С., Сай В.А. Використання насіння маку у харчових цілях: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації та їхній вплив на економіку та суспільство» / Східноєвропейський центр наукових досліджень, Суми (25 жовтня 2024 року). Research Europe, 2024. С. 85-86. 4. 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. 5. 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. 6. Наконечний Н., Сай В. Органолептичні показники ягідних сиропів. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практична інтернет конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2025 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 92. 7. Ніколайчук Р., Сай В. Використання столового буряка у виробництві булочок. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практична інтернет конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2025 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 93.
65442	Ягелюк	Професор,	Факультет	Диплом	28	Експертиза	Ягелюк С.В. –

	Світлана Володимирівна	Основне місце роботи	митної справи, матеріалів та технологій	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	якості та безпечності харчових продуктів	виконання п. 1–9, 11–14, 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. <i>Commodity Bulletin</i> , 17(1), 134-145. https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.134 2. Ягелюк, С.В., Артюх, Т.Н., & Данильчук, А.М. (2023). Забезпечення якості розчинної кави. <i>Товарознавчий вісник</i> , 1(16), 224-234. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-18 3. Ягелюк, С.В. (2022). Експертиза якості плодоовочевої продукції. <i>Сільськогосподарські машини</i> , 48, 118-124. https://doi.org/10.36910/acm.vi48.896 4. Ягелюк, С.В., & Часніков, В.І. (2025). Використання біорозкладних матеріалів із целюлози олійного льону для харчової упаковки. <i>Наукові нотатки</i> , 82, 152-158. https://doi.org/10.36910/775.24153966.2025.82.23 5. Engineering, Didukh, V., Yaheliuk, S., Artyukh, T., Albota, D, & Holiy, O. (2022). Decrease of elastic properties of oleanginous flax residues by decortication. <i>INMATEH – Agricultural</i> 67(2), 285-292. https://doi.org/10.35633/inmateh-67-29 (Scopus) 6. Yaheliuk, S., & Fomich, M. (2025). Optimizing fuel rolls from crop residues using comprehensive quality indicator (CQI). <i>Proceedings of 24rd International Scientific Conference «Engineering for Rural Development»</i> , Vol. 25, May 22-24, 2025, Jelgava, Latvia, pp. 491-496. https://doi.org/10.22616/ERDev.2025.24.TF106 (Scopus) 7. Ягелюк С.В., & Дідух В. Ф. (2022). Електричний метод вимірювання
--	------------------------	----------------------	---	--	--	---

							вологості біомаси олійних луб'яних культур. Товарознавчий вісник, 1(15), 298-307. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-26 П. 2 пункту 38 ліцензійних умов 1. Машина для підбирання валків льону олійного: пат. на кор. мод. 147778 Україна, МПК A01D 45/06 (2006.01), A01D 82/00 Дідух В.Ф., Ягелюк С.В., Альбота Д.С., Бодак М.С. № u202100637; заявл. 15.02.2021; опубл. 10.06.2021, Бюл. № 13. 2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір. № 110665 Бойко Г.А., Головенко Т.М., Ягелюк С.В., Домбровська О.П., Кузьміна Т.О., Євтушенко В.В. Наукова стаття Methods for improving the qualitative indicators of fabric on the basis of hemp cotinine for the top of footwear. 3. Спосіб збирання льону олійного: пат. на кор. мод. 153643 Україна, МПК A01D91/04 A01D45/06 Дідух В.Ф., Бодак М.В., Ягелюк О.О., Ягелюк С.В. №u201709202; заявл. 06.02.2023; опубл. 02.08.2023, Бюл. № 31. 4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір. № 126313. Кузьміна Т.О., Ягелюк С.В. Підручник «Міжнародне технічне регулювання». 5. Пресувальна камера змінного об'єму для виготовлення паливних рулонів малого розміру із біомаси стебел сільськогосподарських культур. на кор. мод. 153643 Україна, МПК A01F15/00 C01L 5/44 Дідух В.Ф., Ягелюк С.В., Фомич М.І. № u2025 00531; заявл. 07.02.2025; опубл. 21.08.2025, Бюл. № 34. П. 3 пункту 38 ліцензійних умов 1. Ягелюк С.В. (2024). Експертиза товарів.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Електронний посібник. 2. Ягелюк С.В., Дідух В.Ф. (2021). Формування якості льняної продукції: монографія. Луцьк: Луцький НТУ, 140 с. 3. Кузьміна Т.О., Ягелюк С.В. Міжнародне технічне регулювання: підручник. Луцьк: «Завжди Поруч», 2023. 250 с. 4. Ягелюк С.В. (2023). Технічне регулювання. Електронний посібник. П. 4 пункту 38 ліцензійних умов 1. Експертиза харчових продуктів : метод. вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти професійно-освітньої програми «Крафтові харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво», спец. 13 «Харчові технології» денної та заоч. форм навч. / уклад. С.В. Ягелюк. Луцьк : Луцький НТУ, 2025. 48 с. 2. 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. 3. 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. 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 р. П. 6 пункту 38 ліцензійних умов Фомич М.І. Удосконалення засобу оброблення біомаси стебел сільськогосподарських культур. Ступінь доктора філософії PhD. Диплом H25 002255. 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, зареєстровано Національною радою України з питань телебачення і радіомовлення, рішення № 40 від 11.01.2024 року, ідентифікатор медіа R30-02530.). 3. Науковий керівник. Тема: «Аспекти забезпечення якості та екологічності продукції на Волині» на 2022-2024 рр. № д/р: 0122U000921. П. 9 пункту 38 ліцензійних умов 1. Член експертної ради Міністерства освіти і науки України з питань атестації наукових кадрів: з агропромислового комплексу та продовольства (наказ МОН від 02.12.2022 р., № 1092 «Про затвердження персонального складу експертних рад Міністерства освіти і науки України з питань атестації наукових кадрів»). 2. Участь у роботі ЕГ під час проведення акредитаційних експертиз освітніх програм за спеціальностями 076, 181, 133. П. 11 пункту 38 ліцензійних умов 1. 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 р. по 30.06.2024 р.). 2. Наукове консультування ТОВ «НВК «Йодіс» (Договір про надання науково-
--	--	--	--	--	--	--	---

							консультаційних послуг. Замовник ТОВ «НВК «Йодіс». 04116 м. Київ., вул Богдана Гаврилишина, 10, офіс 109 Код ЄДРПОУ 30631018. Строк дії договору 21.06.2025 р. по 20.06.2028 р.). П. 12 пункту 38 ліцензійних умов 1. Артюх Т.М., Ягелюк С.В., Архіпов В.В. Дослідження якості лимонів, що перетинають митний кордон України. Актуальні питання експертної та оціночної діяльності : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ – м. Полтава, 25–26 листопада 2021 року). Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2021. С. 212-215. 2. Данильчук А.М., Ягелюк С.В. Фактори формування якості розчинної кави. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали IX-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 09 грудня 2021 року) : тези доповідей / Відп. ред. П.О. Куцик. Львів : Растр-7, 2021. С. 9-13. 3. 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 I Міжнародної наук.-практ. конф. (Львів, 30 вересня 2021 року) : тези доповідей / Відп. ред. Роман Заяць – Львів : Видавництво «Растр-7», 2021. С. 42-45. 4. 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. 5. 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. С. 473-477. 6. Yaheliuk S. Quality loop in instant coffee production. Якість та безпечність товарів: матеріали IX міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (16 квітня 2025 року) / за наук. ред. к.т.н., доц. О.В. Пахолюк. Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ, 2025. С. 108-110. П. 13 пункту 38 ліцензійних умов Quality Assurance and Quality Control (QA/QC). EP Customs Affairs and Trade, EP Food Technologies, first (Bachelor Degree), 5 ECTS credits. П. 14 пункту 38 ліцензійних умов 1. 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). 2. Переможці I-го туру Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Органічне виробництво –
--	--	--	--	--	--	--	---

						перспективи для молоді». (м. Київ. 2023)
						П. 19 пункту 38 ліцензійних умов Член Волинського осередку Українського товариства товарознавців і технологів.
27716	Шемерт Василяна Ярославівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом магістра, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 040236, виданий 15.03.2007, Атестація доцента 12/ДЦ 028237, виданий 10.11.2011	18	Фізико-хімічний аналіз харчової продукції
						Шемерт В.Я. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 10, 12, 14, 15, 19 пункту 38 ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Шемерт, В., & Гулай, О. (2023). Харчові добавки натурального походження: короткий огляд. Товарознавчий вісник, 1(16), 6-18. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-1 2. Hulai, O.I., Shemet, V.Ya., & Klimovych, O.S. (2023). Chromatographic determination of the chemical composition of apple chips extract. Methods Objects Chem. Anal., 18(1), 33-41. https://doi.org/10.17721/moca.2023.33-41 (Scopus) 3. Riabchykov, M., Furs, T., Alexandrov, A., Tsykhanovska, I., Hulai, O., & Shemet, V. (2023) Specified parameters in designing porous materials using magnetic nanotechnologies. Journal of Engineering Sciences (Ukraine), 10(2), 56-62. https://doi.org/10.21272/jes.2023.10(2).c7 (Scopus) 4. Panasyuk, 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 5. Mikulich, O., Hulay, O., Furs, T., & Shemet, V. (2024). Strength and mechanical characteristics of modified polyurethane foams. Procedia Structural Integrity, 59, 460-465. https://doi.org/10.1016/j.prostr.2024.04.065 (Scopus) 6. Hulai, O., Shemet, V., Moroz, I., Savaryn,

Р., & Kabak, V. (2024). Використання віртуальної лабораторії Labster для вивчення хімії в технічному університеті. Information Technologies and Learning Tools, 102(4), 95. <https://doi.org/10.33407/itlt.v102i4.5737> (Web of science)

7. Мороз, І., Шемет, В., & Гулай, О. (2024). Вітамін С: структура, біохімічне значення, методи визначення. Праці НТШ. Хім. наук. LXXV, 78-89. <https://doi.org/10.37827/ntsh.chem.2024.75.078>

8. Мікуліч, О.А., Фурс, Т.В., Шемет, В.Я., & Войтюк, І.М. (2024). Вплив модифікаторів на структурно-фізичні характеристики жорстких пінополіуретанів. Сучасні технології та методи розрахунків у будівництві, 22, 126-135. [https://doi.org/10.36910/6775-2410-6208-2024-12\(22\)-12](https://doi.org/10.36910/6775-2410-6208-2024-12(22)-12)

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

10. Дударев, І., Панащук, Т., & Шемет, В. (2024). Розроблення молочних смузі з вівсяними й гречаними пластівцями та плодово-ягідними порошками. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 3(13), 19-27. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.3](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.3)

11. Hulai, O., Shemet, V., & Moroz, I. (2025). Design and organization of assessment using the MOODLE. In: Ardimento, P., et al. Higher Education Learning Methodologies and Technologies Online. HELMeTO 2024. Communications in Computer and Information Science,

						Vol. 2467. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-94002-6_23 (Scopus) 12. Дударев, І., Шемет, В., & Хребтань, О. (2025). Development of chicken liver pâté with buckwheat and oatmeal. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2(16), 48-56. https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(16).2025.8 13. Shemet, V., Panasiuk, S., & Hulai, O. (2025). Fermentation activity of rye sourdough as a quality factor of wheat-rye bread. Commodity Bulletin, 18(1), 51-60. https://doi.org/10.62763/cb/1.2025.51 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. 2. Мороз І.А., Гулай О.І., Шемет В.Я. Харчова хімія: навчальний посібник. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 с. 3. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навчальний посібник / І.М. Дударев, О.В. Кузьмін, І.В. Тараймович, С.Г. Панасюк, В.Я. Шемет, О.В. Чемакіна, А.О. Кузьмін. Одеса: Олді+, 2024. 322 с. П. 4 пункту 38 ліцензійних умов 1. 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. 2. 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. 3. Шемет В.Я. Електронний освітній ресурс з дисципліни «Фізико-хімічний аналіз харчової продукції» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спец. 181 Харчові технології денної та заоч. форм навч., 2025. Довідка № 25-01. 4. Методологія наукових досліджень [Текст] : методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударєв, В.Я. Шемет. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 91 с. 5. Методологія наукових досліджень [Текст] : опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання. Частина 1 / уклад. І.М. Дударєв, В.Я. Шемет. Луцьк : ЛНТУ, 2025.
--	--	--	--	--	--	--	--

							114 с.
							П. 8 пункту 38 ліцензійних умов 1. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0121U108196, «Фізико-хімічні властивості речовин та матеріалів» (Луцький національний технічний університет), 2021-2023 рр. 2. Виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0123U101560, «Розроблення технологій харчових продуктів із використанням «рослинного молока»» (Луцький національний технічний університет), 2023-2025 рр. 3. Виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0124U001906, «Інновації в технологіях крафтових харчових продуктів» (Луцький національний технічний університет), 2024-2026 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. 10 пункту 38 ліцензійних умов 1. Міжнародний освітній проєкт AMPLE Lutsk для ветеранів війни та внутрішньо переміщених осіб (EIT Food) (тренер, 2025 р.).
							П. 12 пункту 38 ліцензійних умов 1. 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. 2. 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. С. 115- 116. 3. 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. 4. Шемет, В.Я., Мороз, І.А., Гулай, О.І., Дударев, І.М. Органолептичні властивості рослинного молока. Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез VI Міжнародної науково- практичної конференції, 9-10 листопада 2023 р., м. Київ: НУХТ, 2023. С. 172-173. 5. Hulai, O., Shemet, V., Moroz, I. (2024). Assessment design using the MOODLE learning platform. In: Book of Abstracts, 6th International Conference Higher Education Learning Methodologies and Technologies Online, 25-27 September 2024, Rome, Italy, p. 8-10. 6. Мороз, І.А., Шемет, В.Я., Гулай, О.І. (2024). Переробка металів з електронних відходів як ключовий аспект сталого розвитку. V-і читання Анатолія Вадимовича Свідзинського. Луцьк, Волинський національний університет імені Лесі Українки, 29 лютого –
--	--	--	--	--	--	--	---

							01 березня 2024 року. С. 31-32. 7. Коверя А.С., Ковров А.С., Шемет В.Я., Овчаренко А.О., Черданцева К.О., Кириченко К.В. Дослідження хімічного складу сільськогосподарської землі після падіння ударного безпілотного літального апарату. Фізика і хімія твердого тіла: стан, досягнення та перспективи: Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції, 18-19 жовтня 2024 р., м. Луцьк. Луцьк: ІВВ ЛНТУ. С. 47-49. 8. Мікуліч О.А., Гулай О.І., Фурс Т.В., Шемет В.Я., Сад О.В. Морфологічні особливості пінополіуретанів, одержаних способом заливки. Фізика і хімія твердого тіла: стан, досягнення та перспективи: Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції, 18-19 жовтня 2024 р., м. Луцьк. Луцьк: ІВВ ЛНТУ. С. 67-68. 9. Фурс Т.В., Мікуліч О.А., Гулай О.І., Шемет В.Я., Сад О.В. Технологічні параметри процесу отримання пінополіуретану. Фізика і хімія твердого тіла: стан, досягнення та перспективи: Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції, 18-19 жовтня 2024 р., м. Луцьк. Луцьк: ІВВ ЛНТУ. С. 100-101. 10. Шемет В.Я., Богуш М.В. Збереження вітаміну С в фруктах та ягодах. Якість та безпечність товарів: [матеріали VIII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (16 квітня 2025 року) / за наук. ред. к.т.н., доц. О.В. Пахолюк. Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ. С. 62-64. 11. Гулай О., Шемет В., Мороз І., Шевчук М. Віртуальна лабораторія LABSTER: переваги і перешкоди
--	--	--	--	--	--	--	--

							використання. Програма та тези доповідей XI Міжнародної конференції «Сучасні тенденції навчання хімії», Львівський національний університет імені Івана Франка, 21-22 березня 2025 року. Видавництво Львівського національного університету імені Івана Франка, 2025. С. 133. 12. Гулай О., Шемет В., Фурс Т. Чат GPT у організації наукових досліджень студентів. Цифрова трансформація: виклики та стратегії: матеріали Міжнародної науковопрактичної конференції, 25 лютого 2025 р., м. Луцьк: ЛНТУ, 2025. С. 216-218. ПП. 14 пункту 38 ліцензійних умов Керівник наукового студентського гуртка «Харчова хімія» з 2023 р. ПП. 15 пункту 38 ліцензійних умов 1. 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) (Князева М., 2024 р., диплом III ступеня, Сидун Б., 2025 р., диплом II ступеня). 2. Участь у журі III етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з навчальних предметів у 2024/2025 навчальному році (Хімія). Наказ № 440 від 12 грудня 2024 р. П. 19 пункту 38 ліцензійних умов Член Наукового товариства ім. Шевченка, посвідчення № 3486, рік вступу 2021.
55937	Тараймович Ірина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом бакалавра, Луцький державний	16	Крафтові харчові технології	Тараймович І.В. – виконання п. 1, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 14, 19 п. 38 ліцензійних умов.

				технічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0902 Інженерна механіка, 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 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		П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Herasymenko, T., Silchenko, K., Hotvianska, A., Kyrzanova, 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 Technologies, 3/1(111), 62-69. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.232116 (Scopus) 2. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V., & Zahorko, N. (2024). 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 (Scopus) 3. Panasyuk, S., Taraymovich, I. & Sydoruk, T. (2025). Development and characterization of ice cream containing vegetable oils. In: Priss, O. (Ed.). Innovative approaches in food processing and sustainability. Tallinn: Scientific Route OÜ. P. 74-91. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch4 4. Панасюк, С.Г., & Тараймович, І.В. (2021). Інноваційна технологія перероблення овочів та фруктів для крафтових агровиробництв. Сільськогосподарські машини, 46, 85–92. https://doi.org/10.36910/acm.vi46.495 5. 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) 6. Панасюк, С.Г., & Тараймович, І.В.
--	--	--	--	---	--	--

						https://doi.org/0.62763/ef/1.2024.76 12. Задорожна, О.М., Тараймович, І.В., Худоярова, О.С., & Парахненко, В.Г. (2024). Вітамін D: чому його недостатність стає глобальною проблемою. Наука і техніка сьогодні (Серія «Педагогіка», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Фізико-математичні науки», Серія «Техніка»)), 9(37), 652-664. https://doi.org/10.52058/2786-6025-2024-9(37)-652-664 13. Тараймович, І.В., Задорожна, О.М., & Парахненко, В.Г. (2024). Макро- та мікронутрієнти баланс харчування для здорового тіла. Наука і техніка сьогодні (Серія «Педагогіка», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Фізико-математичні науки», Серія «Техніка»)), 9(37), 892-902. https://doi.org/10.52058/2786-6025-2024-9(37)-892-902 14. Taraymovych, I., & Sydoruk, T. (2025). Improving the technology of producing dietary pâtés. Commodity Bulletin, 18(1), 71-80. https://doi.org/10.62763/cb/1.2025.71 П. 3 пункту 38 ліцензійних умов 1. Дударев, І.М., Кузьмін, О.В., Тараймович, І.В., Панасюк, С.Г., Шемет, В.Я., Чемакіна, О.В., & Кузьмін, А.О. (2024). Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг. Одеса: Одлі+. 322 с. П. 4 пункту 38 ліцензійних умов 1. Сировина та допоміжні матеріали харчових виробництв [Текст] : 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, 2021. 56 с. 2. Екологізація харчових виробництв : метод. вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спец. 181 Харчові технології заоч. форми навч. / уклад. І.В. Тараймович. Луцьк : ЛНТУ, 2023. 110 с. 3. Екологізація харчових виробництв [Текст] : Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво і технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. І.В. Тараймович. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 26 с. 4. Переддипломна практика [Текст] : Методичні рекомендації для здобувачів другого (магістерського) рівня 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. 20 с. 5. Крафтові харчові технології [Текст] : Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13
--	--	--	--	--	--	--	---

							Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.В. Тараймович. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 32 с. 6. Крафтові харчові технології [Текст] : Лабораторний практикум для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.В. Тараймович. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 110 с. 7. Крафтові харчові технології [Текст] : Опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.В. Тараймович. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 95 с. 8. 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 G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.В. Тараймович. Луцьк : ЛНТУ, 2025. 42 с. П. 7 пункту 38 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 пункту 38 ліцензійних умов 1. Експерт (рецензент) журналу «Сільськогосподарські машини» (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., зареєстровано Національною радою України з питань телебачення і радіомовлення, рішення № 40 від 11.01.2024 року, ідентифікатор медіа R30-02454). (2020-2025 рр.). 2. Експерт (рецензент) фахового видання Journal of Chemistry and Technologies. (2021-2023 рр.) 3. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0116U001949 «Інновації в технологіях крафтових харчових продуктів», 2024-2026 рр. 4. Відповідальний виконавець науково-технічної послуги за договором № 25-09/24 від 10.09.2024 року. П. 10 пункту 38 ліцензійних умов Міжнародний освітній проєкт AMPLE Lutsk для ветеранів війни та внутрішньо переміщених осіб (EIT Food) (тренер, 2025 р.). П.12 пункту 38 ліцензійних умов 1. 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. 2. Ткачук К.В., Тараймович, І.В. Функціональні молочні продукти з додаванням продуктів переробки льняного насіння. Якість та безпечність товарів:
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							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. 8. Решетар М.М., Тараймович, І.В. Технології виробництва молочних продуктів підвищеної харчової цінності. Якість та безпечність товарів: [Якість та безпечність 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. 9. Дмитренко О.С., Тараймович І.В. Удосконалення технології виробництва крафтового печінкового паштету з додаванням кисломолочного сиру. Якість та безпечність товарів: Матеріали IX міжнародної науково-практичної конференції (м. Луцьк, 16 квітня 2025 року) / за наук. ред. к.т.н., доц. О.В. Пахолук. Луцький національний технічний університет. Луцьк: Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2025. С. 121-122. 10. Дужук М.О., Тараймович І.В. Вибір перспективних напрямів перероблення баштанних культур. Якість та безпечність товарів: Матеріали IX міжнародної науково-практичної конференції (м. Луцьк, 16 квітня 2025 року) / за наук. ред. к.т.н., доц. О.В. Пахолук. Луцький національний
--	--	--	--	--	--	--	--

						технічний університет. Луцьк: Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2025. С. 122-124. П.14 пункту 38 ліцензійних умов 1. Під керівництвом були зайняті призові місця студентами: - 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 харчових технологій та хімії «Переробник». П.19 пункту 38 ліцензійних умов 1. Членкиня громадської наукової організації «Міжнародний центр розвитку науки і технологій» (довідка № 1069 від «14» вересня 2021 р.). 2. Членкиня громадської організації «Міжнародна фундація науковців та освітян» IESF (посвідчення № ES0705).
--	--	--	--	--	--	---

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
ПРН13. Мати навички щодо надання інжинірингових послуг з підготовки виробництва крафтових харчових продуктів та забезпечення	☐	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на

ефективного функціонування його інфраструктури.			літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, складання реферату); відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні тощо); самостійна робота (розв'язання завдань); індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проєкти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи на наукових заходах; захист практичних робіт; залік.
ПРН12. Розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів.	☐	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, складання реферату); відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні тощо); самостійна робота (розв'язання завдань); індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проєкти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи на наукових заходах; захист практичних робіт; залік.
		Крафтові харчові технології	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; іспит.

			та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	
		Інноваційні технології харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); відеометод в сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); самостійна робота; індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проєкти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; захист курсової роботи; екзамен.
		Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Словесний метод (лекція, дискусія); практичний метод (практичні заняття); наочний метод у сполученні з інформаційними технологіями (метод демонстрацій, мультимедіа); робота з навчально-методичною літературою; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне або письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань, залік.
<i>ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (демонстрування); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних; екзамен.
		Крафтові харчові технології	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних

			літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	робіт; іспит.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); відеометод в сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); самостійна робота; індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проекти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; захист курсової роботи; екзамен.
ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	☒	Методологія наукових досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; залік; іспит.
		Фізико-хімічний аналіз харчової продукції	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота (виконання індивідуального завдання).	Усне та письмове опитування; тестування; командні проекти; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; залік.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (демонстрування); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних; екзамен.
		Підготовка та захист кваліфікаційної	Пошуковий метод, дослідницький метод,	Захист кваліфікаційної роботи.

		роботи	практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
<i>ПРН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Методологія наукових досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; залік; іспит.
		Ділова іноземна мова	Словесний метод (бесіда, розповідь, пояснення, коментоване читання тексту); практичний метод (вправи, практичні завдання, самостійна робота, виконання вправ за поданим зразком, написання есе, інтерактивні методи навчання націлені на комунікацію); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (тезування, анотування, рецензування); відеометод у поєднанні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб- орієнтовані тощо); самостійна робота (виконання завдань); індивідуальна науково- дослідна робота студента.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проекти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; залік.
<i>ПРН8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний	Захист кваліфікаційної роботи.

харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.		Методологія наукових досліджень	метод. Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; залік; іспит.
ПРН7. 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.	☒	Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (демонстрування); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних; екзамен.
		Фізико-хімічний аналіз харчової продукції	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота (виконання індивідуального завдання).	Усне та письмове опитування; тестування; командні проекти; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; залік.
		Крафтові харчові технології	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; іспит.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з	Усне або письмове опитування; тестування; командні проекти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на

			навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); відеометод в сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); самостійна робота; індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	наукових заходах; захист лабораторних робіт; захист курсової роботи; екзамен.
		Методологія наукових досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; залік; іспит.
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
<i>ПРН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Словесний метод (лекція, дискусія); практичний метод (практичні заняття); наочний метод у сполученні з інформаційними технологіями (метод демонстрацій, мультимедіа); робота з навчально-методичною літературою; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне або письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань, залік.
		Крафтові харчові технології	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; іспит.

			здобувачів.	
ПРН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, складання реферату); відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні тощо); самостійна робота (розв'язання завдань); індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проекти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи на наукових заходах; захист практичних робіт; залік.
		Крафтові харчові технології	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; іспит.
		Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Словесний метод (лекція, дискусія); практичний метод (практичні заняття); наочний метод у сполученні з інформаційними технологіями (метод демонстрацій, мультимедіа); робота з навчально-методичною літературою; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне або письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань, залік.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування,	Усне або письмове опитування; тестування; командні проекти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; захист курсової роботи; екзамен.

			анотування, рецензування, складання реферату); відеометод в сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); самостійна робота; індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	
ПРН4. Застосовувати статистичні методи оброблення експериментальних даних у галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для оброблення експериментальних даних.	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Методологія наукових досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; залік; іспит.
ПРН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (демонстрування); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних; екзамен.
		Фізико-хімічний аналіз харчової продукції	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (лабораторні	Усне та письмове опитування; тестування; командні проекти;

			заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота (виконання індивідуального завдання).	презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; залік.
		Методологія наукових досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; залік; іспит.
ПРН2. 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.	☒	Крафтові харчові технології	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; іспит.
		Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Словесний метод (лекція, дискусія); практичний метод (практичні заняття); наочний метод у сполученні з інформаційними технологіями (метод демонстрацій, мультимедіа); робота з навчально-методичною літературою; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне або письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань, залік.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); відеометод в сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); самостійна робота; індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проєкти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; захист курсової роботи; екзамени.
		Методологія наукових	Словесний метод (лекція,	Усне та письмове

досліджень	дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; залік; іспит.
Фізико-хімічний аналіз харчової продукції	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота (виконання індивідуального завдання).	Усне та письмове опитування; тестування; командні проекти; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; залік.
Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (демонстрування); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних; екзамен.
Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, складання реферату); відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні тощо); самостійна робота (розв'язання завдань); індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проекти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи на наукових заходах; захист практичних робіт; залік.
Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
Підготовка та захист	Пошуковий метод,	Захист кваліфікаційної

		кваліфікаційної роботи	дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	роботи.
<i>ПРН1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота; індивідуальна робота.	Усне опитування; презентація виконаних завдань; виступи на наукових заходах; захист звіту з практики з оцінкою.
		Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, складання реферату); відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні тощо); самостійна робота (розв'язання завдань); індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проекти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи на наукових заходах; захист практичних робіт; залік.
		Фізико-хімічний аналіз харчової продукції	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота (виконання індивідуального завдання).	Усне та письмове опитування; тестування; командні проекти; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; залік.
		Крафтові харчові технології	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; іспит.
		Бізнес планування та впровадження	Словесний метод (лекція, дискусія); практичний	Усне або письмове опитування; тестування;

інвестиційних проєктів	метод (практичні заняття); наочний метод у сполученні з інформаційними технологіями (метод демонстрацій, мультимедіа); робота з навчально-методичною літературою; самостійна робота; індивідуальна робота.	презентація виконаних завдань, залік.
Інноваційні технології харчових виробництв	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (лабораторні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); відеометод в сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); самостійна робота; індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проєкти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах; захист лабораторних робіт; захист курсової роботи; екзамен.
Методологія наукових досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні, лабораторні заняття); наочний метод (ілюстрацій і демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних і практичних робіт; залік; іспит.
Ділова іноземна мова	Словесний метод (бесіда, розповідь, пояснення, коментоване читання тексту); практичний метод (вправи, практичні завдання, самостійна робота, виконання вправ за поданим зразком, написання есе, інтерактивні методи навчання націлені на комунікацію); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (тезування, анотування, рецензування); відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); самостійна робота (виконання завдань); індивідуальна науково-дослідна робота студента.	Усне або письмове опитування; тестування; командні проєкти; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; залік.
Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Словесний метод (лекція, дискусія тощо); практичний метод (практичні,	Усне та письмове опитування; тестування; презентація виконаних

			лабораторні заняття); наочний метод (демонстрування); робота з навчально-методичною літературою; застосування інформаційних технологій та комп'ютерних засобів навчання; самостійна робота здобувачів; індивідуальна робота здобувачів.	завдань та досліджень; виступи на наукових заходах; захист лабораторних; екзамен.
--	--	--	---	--