НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного**
Освітня програма	**48489 Харчові технології**
Рівень вищої освіти	**Доктор філософії**
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	**148**
Повна назва ЗВО	**Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного**
Ідентифікаційний код ЗВО	**00493698**
ПІБ керівника ЗВО	**Кюрчев Сергій Володимирович**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	**http://www.tsatu.edu.ua**

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

https://registry.edbo.gov.ua/university/148

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**48489**
Назва ОП	**Харчові технології**
Галузь знань	**18 Виробництво та технології**
Спеціальність	**181 Харчові технології**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Доктор філософії**
Тип освітньої програми	**Освітньо-наукова**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Магістр (ОКР «спеціаліст»)**
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	**Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**кафедра суспільногуманітарних наук, кафедра іноземних мов, кафедра економіки і бізнесу, кафедра комп'ютерних наук, науково-дослідна частина**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**вул. Жуковського, 66, м. Запоріжжя, Запорізька область, 69600**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**159037**
ПІБ гаранта ОП	**Прісс Олеся Петрівна**
Посада гаранта ОП	**Завідувач кафедри**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**olesia.priss@tsatu.edu.ua**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(050)-322-94-50**
Додатковий телефон гаранта ОП	*відсутній*

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	4 р. 0 міс.

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

Розроблення освітньої програми підготовки докторів філософії зі спеціальності 181 «Харчові технології» в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного розпочато у 2018 році на основі запиту вступників та потреби у підготовці науково-педагогічних кадрів. Проєктну групу очолила доктор технічних наук, професор Олеся Прісс, до її складу увійшли доктори технічних наук Марина Сердюк та Володимир Ялпачик. На підставі проведеної ліцензійної експертизи університет отримав ліцензію на підготовку докторів філософії. Інформацію про освітню програму було внесено до Правил прийому закладу вищої освіти, а у 2019 році здійснено перший набір здобувачів.
У 2019 році гарантом освітньо-наукової програми стала доктор сільськогосподарських наук, професор Данченко О.О. До складу робочої групи входили проф. Прісс О.П., проф. Сердюк М.Є., а також здобувачі Зарецька Д.К. та Майборода Д.О. Робочою групою було враховано пропозиції та зауваження зовнішніх і внутрішніх стейкхолдерів, отримані за результатами опитувань і проведення круглого столу (http://surl.li/fhjmv).
Із затвердженням наприкінці 2021 року стандарту вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» було модернізовано освітньо-наукову програму та скориговано навчальний план на 2022–2023 навчальний рік. У 2022 році представлено нову концепцію освітньо-наукової програми «Харчові технології», що супроводжувалося оновленням складу робочої групи.
Гарантом програми стала доктор технічних наук, професор Олеся Прісс. До складу робочої групи увійшли доктор технічних наук, професор Марина Сердюк, доктор технічних наук, професор Кирило Самойчук, зовнішній стейкхолдер — доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій Черкаського державного технологічного університету, провідний науковий співробітник Інституту технічної теплофізики Національної академії наук України, дійсний член ГО «Академія технічних наук України» Владислав Сухенко, а також здобувач третього рівня вищої освіти Майборода Даніл Олександрович. У подальшому до складу робочої групи було залучено здобувача Антона Ткаченка та випускника ОНП доктора філософії Павла Булгакова

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 відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	*ОД*
1 курс	2025 - 2026	5	3	0
2 курс	2024 - 2025	5	3	0
3 курс	2023 - 2024	5	2	0
4 курс	2022 - 2023	5	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	**22609 Харчові технології**
другий (магістерський) рівень	**22584 Харчові технології** **52910 Індустрія здорового харчування**
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	**48489 Харчові технології**

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	66303	21644

Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	65053	20394
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	1250	1250
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:
- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	*onp-g13-ht-df_2025.pdf*	xuM8BvHp22nJ98rdDu2luYxyNX9BH0/neQSoHhd5ms8=
Освітня програма	*osvitno-naukova-prohrama-za-specialnistju-181-harchovi-tehnolohiyi_2024.pdf*	WOn3m1kUmBv/NGKDjy2giVgTRAJbIrFW/4sUkkEnE98=
Навчальний план за ОП	*навч.план 25-29.pdf*	70F047lNbemClJ/Q4AiXdihGSN3y1utpGatSULMqZ8g=
Навчальний план за ОП	*navchalnyj-plan-181-2024.pdf*	tPl5rL23OQLBQGC5u1IErueoHz65ittz34CNWctfowU=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Таблиця відповідності наукових тем2026.pdf*	gkEFpSrxBAIZHvuN2605YpO4u6IwOhRWyj6agFXh6QQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Таблиця відповідності наукових тем.pdf*	UXlP5ij7DbRvencFv30Geca1cuBddkowyf3uR+iK09c=

1. Проєктування 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?

ОНП «Харчові технології» третього рівня вищої освіти забезпечує досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти. Під час проєктування та подальшого оновлення освітньої програми робочою групою було здійснено детальний аналіз чинного стандарту вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології», а також вимог Національної рамки кваліфікацій. На цій основі сформовано перелік загальних і спеціальних (фахових) компетентностей випускника, які повністю відповідають вимогам стандарту та враховують специфіку підготовки здобувачів ступеня доктора філософії у сфері харчових технологій.
Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти визначено через систему програмних результатів навчання, сформульованих відповідно до дескрипторів третього рівня Національної рамки кваліфікацій та вимог стандарту вищої освіти. Програмні результати навчання охоплюють науково-дослідницьку, інноваційну, педагогічну, управлінську та комунікаційну складові діяльності, що забезпечує формування здатності здобувачів розв'язувати комплексні проблеми у сфері харчових технологій, проводити самостійні дослідження, генерувати нові знання та впроваджувати їх у виробничу практику й освітній процес.
Досягнення визначених стандартом результатів навчання забезпечується через збалансовану структуру освітньо-наукової програми, що включає обов'язкові та вибіркові освітні компоненти, науково-дослідну роботу, асистентську практику та підготовку дисертації. Матриця відповідності програмних компетентностей та результатів навчання освітнім компонентам підтверджує, що у сукупності всі програмні результати навчання повністю покривають вимоги стандарту вищої освіти.
Після затвердження стандарту вищої освіти третього рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-

наукову програму було модернізовано, а перелік компетентностей і програмних результатів навчання приведено у відповідність до вимог стандарту згідно з внутрішньою процедурою забезпечення якості освіти університету. Подальше оновлення програми здійснюється на основі моніторингу її реалізації, аналізу освітніх потреб здобувачів, пропозицій роботодавців та рекомендацій стейкхолдерів, що забезпечує постійну відповідність програмних результатів навчання вимогам стандарту та сучасним тенденціям розвитку галузі харчових технологій.

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 (стейкголдерів)?
- здобувачі вищої освіти та випускники програми

У процесі формування цілей та програмних результатів ОНП було враховано пропозиції здобувачів вищої освіти відповідно до принципів студентоцентрованого підходу. Відповідно до «Положення про освітні програми в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного» (http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennja-pro-osvitni-prohramy-v-tdatu-2023-02.03.23.pdf) з метою врахування думки здобувачів щодо якості ОНП до складу робочої групи було залучено здобувача Ткаченка А.Г., а також випускника програми — доктора філософії Павла Булгакова. Така практика забезпечує безпосередню участь здобувачів і випускників у розробленні та удосконаленні ОНП. Для здобувачів регулярно проводяться презентації ОНП з подальшим обговоренням її змісту та можливостей удосконалення (https://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/prezentacija-onp-g13-harchovi-tehnolohiji/, http://surl.li/qgdvj). Під час таких заходів здобувачі мають можливість висловити пропозиції щодо структури програми, переліку освітніх компонентів, організації освітнього процесу та наукової підготовки
З метою моніторингу якості надання освітніх послуг серед здобувачів та випускників систематично проводиться анкетування щодо якості викладання, змісту ОНП, освітнього процесу, дотримання принципів академічної доброчесності тощо (https://surl.li/huhgfz). Результати опитувань аналізуються робочою групою та використовуються під час перегляду, оновлення і модернізації ОНП.

- роботодавці

Основним роботодавцем для здобувачів ступеня «Доктор філософії» виступає ТДАТУ, для якого підготовка аспірантів здійснюється для поповнення та підвищення якісного складу викладачів. При модернізації ОНП «Харчові технології» на підставі затвердженого стандарту вищої освіти, до робочої групи був залучений Сухенко Владислав Юрійович – д.т.н., професор кафедри харчових технологій Черкаського державного технологічного університету, провідний науковий співробітник Інституту технічної теплофізики Національної академії наук України, дійсний член ГО Академія технічних наук України, що сприяє врахуванню думки роботодавців. Заклади вищої освіти постійно залучались до обговорень змісту ОНП http://surl.li/qenat, https://surl.li/yshndx .

- академічна спільнота

Щорічно проєкт ОНП «Харчові технології» обговорюється на кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи, на факультеті АТЕ, на засіданні науково-технічної ради науково-дослідного інституту АТЕ, на вченій раді ТДАТУ, на зустрічах з академічною спільнотою закладів вищої освіти України https://clipr.cc/T8vQL , http://surl.li/qenat, https://surl.li/yshndx .
Викладачі ТДАТУ приймають участь в опитуванні щодо якості освітньої програми
Пропозиції і зауваження зовнішніх стейкхолдерів відображені в ОП, що дозволяє забезпечити якість освіти з урахуванням вимог ринку праці до компетентності фахівців.

- інші стейкхолдери

При корегуванні ОП розглядалися пропозиції інших зовнішніх стейкхолдерів, зокрема керівника Агенції розвитку Мелітополя Славової І. М., Координаційної ради з питань розвитку бізнесу Мелітополя, членом якої є гарант ОНП Прісс О.П. та ін. Зовнішні стейкхолдери не лише приймають участь у процедурі анкетування, але й безпосередньо долучаються до позааудиторних занять (вебінарів) http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/aspiranty-na-kanikulah-trenujemo-scills/ , лекцій http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/7018/ тренінгів.

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

Цілі ОНП «Харчові технології» повною мірою узгоджуються з місією та стратегією розвитку Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, визначеними у Статуті університету (https://cutt.ly/UwMfdegT), зокрема щодо провадження наукової діяльності шляхом виконання наукових досліджень, забезпечення творчої діяльності учасників освітнього процесу та підготовки наукових кадрів вищої кваліфікації, а також у Стратегії розвитку ТДАТУ на 2023–2030 рр. (https://cutt.ly/awMffx6s).
Відповідно до зазначених документів місія університету ґрунтується на засадах університетської автономії, демократії, студентоцентрованого підходу, відповідальності перед суспільством і державою. Пріоритетом діяльності університету є підготовка фахівців, здатних до практичної реалізації отриманих знань у науці та виробництві, розвиток творчого потенціалу молоді, що базується на принципах гуманності, толерантності, демократичності та практичної спрямованості освіти, а також виховання гармонійно розвиненої особистості, громадянина й патріота

України з високими духовними якостями, незалежним мисленням і готовністю до навчання впродовж життя. Цілі ОНП відповідають основним принципам стратегічного планування в університеті та сучасним вимогам щодо забезпечення якості у Європейському просторі вищої освіти (ESG, 2015). Вони спрямовані на підготовку наукових і науково-педагогічних кадрів, здатних генерувати нові наукові ідеї, здійснювати самостійні дослідження та розробляти комплексні рішення актуальних проблем харчової галузі України.

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

Мета ОНП та програмні результати навчання визначаються з урахуванням сучасних тенденцій розвитку науки, освіти та спеціальності «Харчові технології». Аналіз актуальних напрямів розвитку галузі харчових технологій, наукових досліджень і потреб ринку праці став підґрунтям для формування цілей освітньо-наукової програми та відповідних програмних результатів навчання.
Члени робочої групи здійснюють постійний моніторинг тенденцій розвитку індустрії харчування, зокрема значна увага приділяється адаптації галузі до функціонування в умовах воєнного стану, розвитку інноваційних технологій виробництва харчових продуктів, забезпеченню продовольчої безпеки та впровадженню сучасних наукових підходів. Розробники освітньо-наукової програми беруть активну участь у наукових і науково-практичних заходах, семінарах, вебінарах та конференціях, під час яких обговорюються актуальні проблеми галузі, а отримані результати враховуються при оновленні змісту програми (https://clipr.cc/MpY6h; http://surl.li/ahrtn; http://surl.li/fktay).
З метою врахування сучасних тенденцій розвитку науки та забезпечення досягнення відповідних програмних результатів навчання до освітньо-наукової програми введено освітній компонент «Інновації в харчовій науці». Його зміст спрямований на формування у здобувачів здатності аналізувати новітні наукові досягнення, генерувати інноваційні ідеї, застосовувати сучасні технології та методи досліджень у сфері харчових технологій.

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

Університетом постійно проводиться моніторинг ринку праці та вимог потенційних роботодавців до майбутніх фахівців http://surl.li/fkszb. Під час формування цілей та програмних результатів навчання ОНП «Харчові технології» було враховано як галузевий, так і регіональний контексти шляхом включення інтересів зовнішніх стейкхолдерів, котрі працюють в харчовій галузі півдня України, що є потенційною базою для працевлаштування здобувачів. Галузевий контекст враховано при формуванні тематики наукових досліджень здобувачів, наприклад, «Удосконалення способу зберігання спаржі свіжої овочевої (Asparagus officinalis L.) за використання антиоксидантів», «Удосконалення технології зберігання екзотичних грибів родів Lentinula edodes (Berk.) Pegler та Calocybe indica Purkay».
Врахування особливостей Запорізького краю, який володіє інноваційним потенціалом в галузі харчових виробництв(http://surl.li/nebt), м. Мелітополя, стратегічною ціллю якого є «Формування сприятливого бізнес-середовища та умов для просування продукції місцевого виробника», котра реалізується через оперативну ціль «Управління науковими проєктами та фінансування досліджень». Регіональний та локальний ухил в навчальному процесі відображений в ОП через постановку завдань в освітніх компонентах фахового спрямування та тематиці наукових досліджень. Здобувачам також надається можливість вибору відповідних навчальних дисциплін, які пропонуються з урахуванням галузевого та регіонального контекстів.

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

При формуванні цілей та ПРН ОП використовувався досвід аналогічних програм ЗВО України, зокрема НУХТ http://surl.li/fkujv –ОК 5: РН 6, РН 9; ОНАХТ http://surl.li/fkutl : ОК 3: РН 6, РН 7, РН 9, РН 11, ОК 10: РН 1, РН 8; ДБТУ http://surl.li/fkvwa –ОК 7: РН1-РН5, РН7, РН10; СНАУ http://surl.li/fkvyb –ОК6: РН1-РН5, РН7, РН8.

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

Серед іноземних програм враховано побудову роботи за науковою складовою та досвід програм Nutrition and food technology Wrocław University of Environmental and Life Sciences http://surl.li/flumj, Food Sciences PhD University of Nottingham http://surl.li/flurc Food Science and Technology Ph.D. (Ithaca) Cornell University http://surl.li/flurp

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

60

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)?

45

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

15

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

Зміст ОНП відповідає предметній області спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Освітні компоненти ОНП Харчові технології складають структурну послідовність за семестрами згідно з навчальним планом за двома циклами підготовки. Цикл загальної підготовки та цикл професійної підготовки обов'язкової частини складає 45 кредитів ЄКТС, що становить 75%, та дисципліни за вибором студента - 15 кредитів ЄКТС, складають 25%.
Програма реалізується у невеликих групах дослідників. Метою ОП є підготовка висококваліфікованих наукових та науково-педагогічних фахівців здатних генерувати нові наукові ідеї, розробляти комплексні рішення проблем харчової галузі, планувати і проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій застосовуючи сучасну методологію науково-дослідної діяльності, що мають наукову новизну та практичне значення для розвитку науки і технології та здійснювати науково-педагогічну діяльність.
Об'єктом вивчення є: наукові та інженерні основи харчових технологій, харчові продукти, продовольча сировина, обладнання та технологічні процеси харчової індустрії, системи управління якістю, безпечністю та інноваційним розвитком у сфері харчових технологій, організація харчової промисловості, забезпечення екологічності та енергоефективності виробництва харчових продуктів у контексті сталого розвитку Теоретичний зміст предметної області: теорії, поняття, концепції, принципи створення та застосування технологій харчовій індустрії.
Методи, методики та технології: методи і методики контролю якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, моделювання технологічних процесів і рецептурного складу харчових продуктів, проведення теоретичних та експериментальних досліджень, методи аналізу даних, сучасні цифрові технології.
Безпосередньо цикл загальної підготовки включають такі освітні компоненти (ОК 1 Філософія науки, ОК 2 Сучасні методи викладання у вищій школі та педагогічна майстерність, ОК 3 Академічна доброчесність та захист прав інтелектуальної власності, ОК 4 Іноземна мова для академічних цілей, ОК 5 Управління науковими проектами та фінансування досліджень). Набуття професійних компетентностей забезпечують освітні компоненти циклу професійної та практичної підготовки. До таких компонентів в ОНП відносяться: ОК 6 Інновації в харчовій науці ОК 7 Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях, ОК 8 Цифрові технології наукових досліджень, ОК.9 Принципи створення інноваційних харчових продуктів та розробки рецептур.
Застосування отриманих компетентностей на практиці дозволяє освітній компонент ОК 10 Асистентська практика. Разом опанування освітніх компонентів, представлених у ОНП «Харчові технології» дозволяє сформувати цілком підготованого науковця, здатного ставити і вирішувати наукові проблеми сфери харчових технологій.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії в ТДАТУ визначається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу https://surl.li/mgpoal . Індивідуальна освітня траєкторія оформлюється у вигляді індивідуального навчального плану, який формується кожного навчального року і містить інформацію про опанування відповідних складових освітнього процесу.
Формування індивідуальної освітньої траєкторії здійснюється через дисципліни за вибором здобувача ВО https://bit.ly/30J1iZK. Додатковими компонентами індивідуальної освітньої траєкторії є обрання форми надання освітніх послуг: денна (очна, дуальна, дистанційна, змішана) або заочна (дистанційна) згідно з Положеннями http://surl.li/ehagi, https://bit.ly/3qsICr5; обрання теми наукової роботи; перезарахування результатів навчання, отриманих шляхом неформальної або інформальної освіти https://bit.ly/3Fu0XZ5; закордонного навчання та стажування відповідно до Положень про академічну мобільність учасників освітнього процесу ТДАТУ за кордоном https://bit.ly/3J2NwmS ; визнання результатів навчання, здобутих у формальній освіті та визначення академічної різниці відповідно до Положення https://bit.ly/3kXtUZp, а також можливість отримання академічної відпустки та повторного навчання згідно з Положенням https://bit.ly/3ZExLtl.

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

У рамках ОНП здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір окремих навчальних дисциплін відповідно до положення Про порядок та умови обрання навчальних дисциплін за вибором здобувачів вищої освіти в ТДАТУ https://surl.li/mopsqy та Положення про порядок підготовки здобувачів вищої освіти наукових ступенів доктора філософії та доктора наук у ТДАТУ https://surl.li/jceovp .
Навчальним планом передбачено загальний обсяг вибіркових дисциплін, що складає не менше 25% від загального обсягу кредитів ЄКТС (на ОП 25%). Здобувач вищої освіти може обрати будь-яку освітню компоненту для третього рівня (https://bit.ly/30J1iZK), що викладається в ТДАТУ. Здобувачі третього рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з науковим керівником, гарантом та завідувачем відділу аспірантури. Здобувачі вищої освіти ступеня доктора філософії мають право обирати навчальні дисципліни циклу професійної підготовки (за вибором), що пропонуються для інших спеціальностей і які пов'язані з тематикою дисертаційного дослідження, за погодженням зі своїм науковим керівником, гарантом та завідувачем відділу аспірантури і докторантури.
На початку навчального року відділ аспірантури і докторантури організовує презентації вибіркових дисциплін, під час яких здобувачі вищої освіти інформуються про перелік дисциплін за вибором. З усіх обов'язкових і вибіркових освітніх компонент в університеті розроблені силабуси відповідно до «Положення про програму навчання

здобувачів вищої освіти – силабус в ТДАТУ» https://bit.ly/3rf3RgF . На сайтах кафедр розміщуються силабуси запропонованих кафедрами вибіркових дисциплін для ознайомлення, а сайт відділу аспірантури і докторантури узагальнює ці данні https://bit.ly/30J1iZK .
Принцип вільного вибору дає змогу кожному здобувачу вищої освіти ступеня доктора філософії формувати власну освітню траєкторію вивчати навчальні дисципліни, компетентності з яких потрібні йому для виконання дисертаційного дослідження.
Після завершення процедури вибору дисциплін формується індивідуальний навчальний план здобувача ВО, до змісту якого, крім обов'язкових компонентів, включаються навчальні дисципліни за вибором здобувача ВО, що визначають індивідуальну траєкторію навчання. З урахуванням обраних освітніх компонентів гаранти розробляють робочі навчальні плани в автоматизованій системі «Освіта».
Також здобувачі вищої освіти можуть здобувати неформальну освіту http://surl.li/pzgaq згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти ТДАТУ отриманих у неформальній та інформальній освіті https://bit.ly/3Fu0XZ5 .

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

ОНП та навчальний план передбачають асистентську практику здобувачів вищої освіти у частині педагогічної практики та реалізації набутих компетентностей на практиці. Асистентська практика передбачена індивідуальним планом роботи здобувача. Процедура проходження передбачена відповідно до Положення про порядок підготовки здобувачів вищої освіти наукових ступенів доктора філософії та доктора наук у ТДАТУ (https://bit.ly/3yFIlna). Обсяг асистентської практики ОК10 становить 5 кредитів (150 годин). Особливості практичної підготовки полягають у співпраці з науковими керівниками, які проводять оцінку діяльності здобувачів у лабораторіях науково – дослідних інститутів ТДАТУ: http://surl.li/fmguu. Практична підготовка за ОНП формує/розвиває компетентності здобувачів вищої освіти, серед яких ФК3; ФК6. Асистентська практика відображає останні тенденції розвитку науково-педагогічної сфери http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/asystentska-praktyka-aspirantiv-kafedry-harchovyh-tehnolohij-ta-hotelno-restorannoji-spravy/

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

Освітні компоненти ОНП Харчові технології сприяють формуванню у здобувачів соціальних навичок (soft skills), зазначених у загальних компетентностях матриці ОНП. Зокрема: здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу здатність працювати в міжнародному контексті. Їх формуванню сприяють такі основні компоненти: ОК 1, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8.
Набуттю соціальних навичок сприяють сучасні форми і методи викладання дисциплін, відкриті відео-лекції (http://surl.li/fmexm, http://surl.li/fmebx), звітування здобувачів (http://surl.li/geofi, http://surl.li/fmipg, http://surl.li/qfloc), он-лайн семінари (http://surl.li/fmiqc), спеціалізовані тренінги http://surl.li/qewna , конференції http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/traven-chas-naukovyh-konferencij , участь у проєктній діяльності та виконанню наукових досліджень, що передбачає активну взаємодію здобувачів ВО між собою та іншими стейкхолдерами http://surl.li/gbnjs

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

Освітня програма має чітку структуру і логічну послідовність, що продемонстровано в її логічній схемі та взаємозв'язками освітніх компонентів. Включення обов'язкових компонентів циклу професійної підготовки «Інновації в харчовій науці», «Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях», «Цифрові технології наукових досліджень», «Принципи створення інноваційних харчових продуктів та розробки рецептур» направлено на досягнення програмних результатів навчання пов'язаних із фаховими компетентностями. Освітні компоненти циклу загальної підготовки «Філософія науки», «Академічна доброчесність та захист прав інтелектуальної власності» направлені на досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів, формувати загальнокультурні та громадянські компетентності.

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

Розподіл обсягу освітніх компонентів ОНП здійснюється згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у ТДАТУ (https://surl.li/esbbul).
Обсяг одного кредиту ЄКТС – 30 годин. Аудиторне навантаження за навчальним планом спеціальності Харчові технології в середньому становить близько 28%, що відповідає вимогам Закону України «Про вищу освіту». При цьому, середнє щотижневе аудиторне навантаження здобувачів складає 19 год., кількість видів підсумкового контролю становить не більше восьми на семестр.
Навчальне навантаження є збалансованим і не викликає перенавантаження здобувачів. Необхідні ресурси для організації освітнього процесу шляхом самостійного опрацювання матеріалу ОНП (робочі програми, навчальні та

тестові матеріали, тощо) представлені на освітньому порталі https://op.tsatu.edu.ua/course/index.php?categoryid=292 та сайті університету.
Для співвіднесення обсягу окремих ОК ОНП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів (включно із самостійною роботою) застосовується логістичний та студентоцентрований підхід, що успішно впроваджується шляхом опитування здобувачів http://surl.li/geoho

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

Логічна структура ОП направлена на освоєння практично орієнтованих знань, які дають можливість їх використання при реалізації реальних наукових проектів. Практиорієнтованість має чіткий характер в ОК 5 Управління науковими проєктами та фінансування досліджень». Наукові теми здобувачів покликані вирішувати практичні завдання в харчовій галузі, наприклад, «Удосконалення технології сушіння плодоовочевої продукції для стабілізації якісних характеристик», «Удосконалення технології подовженого зберігання міксів листових зеленних культур збалансованого складу.» За період реалізації ОНП здобувачі не виявляли бажання здобувати освіту за дуальною формою, яка реалізується відповідно до Положення про порядок організації та проведення дуальної форми навчання в ТДАТУ (http://surl.li/hblvx). Здобувачі, яких переводять на дуальну форму навчання, оформлюють тристоронній договір, погоджують індивідуальний навчальний план, що відображає особливості дуальної форми здобуття освіти для набуття певної кваліфікації обсягом від 25 до 60 % загального обсягу ОП на основі договору. Здобуття компетентностей на виробництві з програмними результатами навчання ОП узгоджується через постійний контакт здобувачів з роботодавцями, які формують зміст виробничого навчання, призначають на посаду та беруть участь в атестації здобувачів. Таким чином в ТДАТУ сформовано всі умови для підготовки за дуальною формою навчання за потребою здобувачів вищої освіти https://bit.ly/3Jq4z3v

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

Для набуття здобувачами компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй і визначених Указом Президента України, наукова складова фокусована на виконанні досліджень пов'язаних з ЦСР 2 - нульовий голод, ЦСР 12 відповідальне споживання (завдання 12.3 -скорочення втрат і відходів харчової продукції з яким пов'язані теми наукових досліджень : «Удосконалення технології подовженого зберігання міксів листових зеленних культур збалансованого складу», «Удосконалення технології зберігання пряникових виробів з наповнювачами»), ЦСР 13 - боротьба зі зміною клімату (завдання 13.1 -скорочення вуглецевого сліду виробництва та споживання харчових продуктів), ЦСР 15 захист та відновлення екосистем суш і (завдання 15.1,15.2,15.3, що пов'язані зі збереженням, відновленням та сталим використанням біорізноманіття в екосистемах). Безпосередньо ОНП направлена на реалізацію ЦСР 4 забезпечення всеохоплюючої і справедливої якісної освіти та заохочення можливості навчання впродовж усього життя для всіх та ЦСР 17 -зміцнення засобів реалізації та активізація глобального партнерства задля сталого розвитку.

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

http://www.tsatu.edu.ua/pk/vstup/pravyla-pryjomu/

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

В Правилах прийому до аспірантури ТДАТУ зазначено, що набір вступників для здобуття ступеня доктора філософії здійснюється за результатами вступного іспиту зі спеціальності http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/aspirantura-ta-doktorantura/vstup/prohramy-fahovyh-vstupnyh-vyprobuvan/ яке проводиться предметною комісією, члени якої проводять наукові дослідження за спеціальністю та відповідають за реалізацію ОНП;
Особам, які вступають до аспірантури з іншої галузі знань (спеціальності) ніж та яка зазначена в їх дипломі магістра(спеціаліста), обов'язково призначаються додаткові вступні випробування. Додаткові вступні випробування оцінюються за шкалою «зараховано» або «незараховано». Вступник, який отримав оцінку «незараховано» до складання вступного іспиту зі спеціальності з презентацією дослідницької пропозиції не допускається.. Порядок проведення вступних іспитів та конкурсний відбір описано в Правилах прийому, Додатку 7 до Правил прийому ТДАТУ та на сторінці http://surl.li/flwzn

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?

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО відбувається за процедуро описаною в «Положенні про

порядок визнання результатів навчання, здобутих у формальній освіті та визначення академічної різниці у ТДАТУ» (https://surl.li/gfvnpk). Визнання результатів, отриманих під час академічної мобільності, регламентує «Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ТДАТУ» https://surl.li/efhlmx, а для визначення порядку проходження атестації у ТДАТУ з метою визнання здобутих кваліфікацій, результатів навчання та періодів навчання, здобутих на тимчасово окупованій території України після 20 лютого 2014 року діє Положення про проходження атестації у ТДАТУ для визнання здобутих кваліфікацій, результатів навчання та періодів навчання, здобутих на тимчасово окупованій території України після 20 лютого 2014 року (https://surl.li/kyydwe).
Для вступників, які попередньо навчалися в інших ЗВО, існує порядок визначення академічної різниці, що встановлюється на підставі порівняння навчальних планів відповідної освітньої програми та академічної довідки, котру надає особа, що претендує на визнання результатів навчання відповідно до Положення http://surl.li/albjd

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

На сучасному етапі реалізації ОНП, практики регулювання питань визнання результатів навчання здобувачів ступеня доктор філософії зі спеціальності G13 «Харчові технології» отриманих на інших освітніх програмах не відбувалось.

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?

В університеті визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти ТДАТУ отриманих у неформальній та інформальній освіті http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/11.pdf
Для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті, здобувач подає на ім'я гаранта ОНП заяву з проханням про визнання результатів навчання, а також документи (дипломи, свідоцтва, сертифікати тощо). В заяві вказується чи претендує здобувач на визнання освітнього компоненту в цілому, чи окремих його частин.
Практику зарахування результатів отриманих в неформальній освіті гарант ОП Прісс О.П. вивчала на міжнародному підвищені кваліфікації «Non-formal education in the training of masterrs and doctors of philosophy (PhD) in countries of the European Union and Ukraine», Lublin, Poland http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/wp-content/uploads/sites/18/photo_2023-05-19_15-57-09.jpg

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

На сучасному етапі реалізації ОНП визнання результатів навчання здобувачів ступеня доктор філософії зі спеціальності G13 «Харчові технології» отриманих у неформальній освіті не відбувалось.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, 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?

Навчання і викладання на ОНП регламентується Положенням про організацію освітнього процесу у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного https://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennja_pro_orhanizaciju_osvitnoho_procesu_2024-1.pdf Навчання на ОНП можливе за очною (денною) та заочною формами. Збалансоване поєднання уніфікованих форм організації освітнього процесу, таких як: навчальні заняття (лекційні, практичні, лабораторні, семінари, консультації), самостійна робота, практична підготовка та різнопланові контрольні заходи – дозволяє здобувачам досягнути визначених ОНП результатів навчання.
Принципи та порядок організації самостійної роботи студентів регламентується відповідним Положенням http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennja_pro_samostijnu_robotu_zdobuvachiv_osvity.pdf , основні засади організації та запровадження дистанційного навчання визначені у Положенні http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/59.pdf.
Методи та технології навчання і викладання учасники освітньої програми обирають індивідуально для кожного освітнього компоненту ОНП, відповідно до поставленої мети та шляхів досягнення необхідних результатів та компетентностей.

Продемонструйте, 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?

Студентоцентризм є одним з основних принципів функціонування системи забезпечення якості вищої ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/ Індивідуальні підходи до

опанування ОП кожним здобувачем гарантовані вільним доступом до освітнього контенту на веб-сайті університету http://www.tsatu.edu.ua, веб-сайті кафедри ХТГРС http://surl.li/aheyz, освітньому порталі https://op.tsatu.edu.ua/ у будь-який сучасний і зручний спосіб: через смартфони, персональні комп'ютери чи університетську інтернет-мережу.
Відповідність форм і методів навчання студентоцентрованому підходу забезпечується постійним моніторингом побажань усіх стейкхолдерів http://surl.li/ahfaj. За результатами моніторингу здобувачів http://www.tsatu.edu.ua/op/wp-content/uploads/sites/35/jakist-op-ht-onp.pdf рівень задоволеності методами навчання і викладання є високим.
Свої зауваження та побажання здобувачі можуть висловити на сайті https://goo.su/LjLOrTR. До групи розробників ОНП «Харчові технології» входить здобувач Антон Ткаченко. У рамках ОП студенти мають право на вільний вибір теми дисертаційної роботи, теми наукових досліджень. Завжди враховуються бажання здобувача щодо вибору керівника наукових пошуків та роботи в певній дослідницькій лабораторії https://goo.su/zCFbcaY. Питання формування освітнього простору регулярно обговорюються на раді молодих вчених факультету та університету http://surl.li/ahfhx.

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

Принципи академічної свободи навчання і викладання закріплені в Положенні про організацію освітнього процесу у ТДАТУ https://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennja_pro_orhanizaciju_osvitnoho_procesu_2024-1.pdf Положенням про академічну мобільність студентів (https://surl.li/upojyk), Положенням про порядок та умови обрання навчальних дисциплін за вибором здобувачів вищої освіти у ТДАТУ (https://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennja_pro_vybirkovi_dyscypliny.pdf, Положенням про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти здобутих у неформальній та інформальній освіті (https://surl.li/uatvye).
НПП університету, керуючись загальними програмами дисциплін, вільно обирають форми та методи навчання та викладання, що формують зміст основних компонентів та їх навчально-методичне забезпечення, а також удосконалюють їх, спираючись на результати моніторингів http://surl.li/ahfdh, апробації певних методів навчання та залучення матеріально-технічної бази кафедри

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів прописана у робочих програмах та силабусах. Доступ до цих документів є постійно відкритим і розміщується на веб-сайті університету на сторінці кафедри ХТГРС (https://bit.ly/42crlmk). Майбутній здобувач може ознайомитись з інформацією щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання як на етапі вибору ОНП при вступі до ЗВО https://goo.su/X6AwNox так і впродовж навчання. Кожного семестру здобувачі отримують доступ до електронних курсів освітніх компонентів та особистих електронних кабінетів за персоніфікованими логінами і паролями (http://surl.li/ahdyg). Інформація щодо мети, структури курсу, загальних та робочих компетентностей, які здобувач буде розвивати та отримувати впродовж опанування дисципліни, викладач надає на сторінці кожного освітнього компонента, та може бути повторена усно за запитом здобувача в будь-який час вивчення дисципліни. За відповідними посиланням можна ознайомитись з графіком навчального процесу (https://surl.li/yievsq), розкладом занять (http://surl.li/ahfep) та розкладом екзаменаційних сесій (http://surl.li/ahdyj). На сайті кафедри наведена інформація щодо розкладу викладачів, графік консультацій для здобувачів по дисциплінам ОНП http://surl.li/ahfeu.

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

Наукова діяльність здобувачів проводиться у рамках наукової програми «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№ 0121U110200) https://goo.su/EgYC.
Обов'язкові компоненти ОК 6 Інновації в харчовій науці, ОК 7 Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях, ОК 8 Цифрові технології наукових досліджень, ОК 9 Принципи створення інноваційних харчових продуктів та розробки рецептур безпосередньо пов'язують наукові дослідження з навчанням. Для поєднання навчання і досліджень у рамках ОНП реалізуються публічні захисти результатів наукових досліджень: https://bit.ly/3nomZtg, http://surl.li/qfloc участь в конференціях http://surl.li/kvukq, зокрема, організованих ТДАТУ https://bit.ly/3zXLvTU https://bit.ly/3tAYrhg, науковій роботі в науково-дослідному інституті ТДАТУ https://bit.ly/41ZyBCd
На кафедрі створені та функціонують спеціалізовані навчально-наукові лабораторії https://goo.su/zCFbcaY. Результати досліджень знаходять своє відображення у публікаціях студентського збірника наукових праць http://www.tsatu.edu.ua/ate/wp-content/uploads/sites/41/zbirnyk-tez-2023-red.-2.pdf фахових видань категорії Б за спеціальністю 181 Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету та Праці ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/naukovi-vydannja/
У ТДАТУ створена Рада молодих учених та здобувачів вищої освіти, що є добровільним, самокерованим громадським об'єднанням, створеним з метою сприяння організації наукової діяльності молодих науковців та здобувачів вищої освіти, їхньому особистому та професійному зростанню http://surl.li/ahfhx. Головою Ради молодих вчених ТДАТУ є Олександр Сокот здобувач третього ступеня вищої освіти спеціальності «Харчові технології»

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст

освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

В ТДАТУ відпрацьовано механізм систематичного оновлення змісту навчання. Розробка та затвердження робочих програм навчальних дисциплін в ЗВО регламентується положенням про організацію освітнього процесу https://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennja_pro_orhanizaciju_osvitnoho_procesu_2024-1.pdf . Оновлення освітнього контенту відбувається періодично. Робочі програми оновлюються щорічно http://surl.li/ahfjk. Критерії, за якими відбувається перегляд робочих програм навчальних дисциплін, формуються у результаті співпраці та зворотного зв'язку зі стейкхолдерами, співпраці кафедри з професійними асоціаціями: ГРОМАДСЬКА СПІЛКА "ВСЕУКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ ГРИБОВИРОБНИКІВ"; Громадська Спілка «УКРСАДВИНПРОМ».
Викладачі кафедри проходять науково-педагогічні стажування, беруть участь в наукових конференціях, семінарах, круглих столах, тренінгах та інших формах освіти (http://surl.li/ahfhi). Отриманий науковий і практичний досвід реалізується в оновленні змісту лекційних занять, розробці нових практичних завдань https://goo.su/KNMNx. Викладачі впроваджують у навчальний процес практичний досвід, набутий під час наукових семінарів, http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/7018/, https://goo.su/OTbC29, гостьових лекцій https://goo.su/LVnTsM, конференцій https://goo.su/UoSxPPE, виставок https://surl.li/tnmmtl , http://surl.li/aizft, вебінарів, стажувань на підприємствах харчової індустрії (http://surl.li/ahfhi).
Оновлення освітнього порталу http://surl.li/ahfjy з кожної дисципліни відбувається регулярно на початку навчального року, Ініціатором оновлення можуть виступати усі учасники освітнього процесу. Здійснені зміни на навчально-інформаційному та освітньому порталах фіксуються автоматично системою сайту з метою моніторингу.

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

Інтернаціоналізація діяльності ЗВО координується Статутом, Стратегією розвитку ТДАТУ, Стратегією інтернаціоналізації ТДАТУ https://surl.li/jrvlie, і положенням про академічну мобільність https://surl.li/xbzbxg. Для підвищення науково-теоретичного рівня кафедра реалізує програми міжнародної академічної мобільності. Гарант Прісс О.П. у 2024 році виборола персональні гранти від Вишеградського фонду для проведення наукових досліджень REDUCING POSTHARVEST LOSSES OF VEGETABLES TO IMPROVE THE SUSTAINABILITY OF FOOD SYSTEMS (ID # 52310929) у Варшавському університеті природничих наук https://surl.li/ngllnj та ще один грант за темою «UTILIZATION OF VEGETABLE PROCESSING WASTE FOR FOOD ENRICHMENT» в Аграрному університеті ім. Гуго Коллонтая (Краків). Кафедра ХТГРС відповідала за реалізацію проєкту LearnSave (проєкт № 01236/2023) що координується Шведським університетом сільськогосподарських наук (SLU). В межах проєкту відбувалося стажування викладачів та здобувачів. У 2025 році викладачі та студенти спеціальності Харчові технології були активно залучені до HEI-TRAIN: HEI Transformation for Entrepreneurship and AI-Driven Innovation, що реалізується за підтримки EIT Food . https://surl.li/uwuyjx, https://surl.li/akxzqx. Викладачі кафедри та здобувачі приймають участь у міжнародних конференціях http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/8036/ , вебінарах, гостьових онлайн-лекціях, http://surl.li/gbmts, https://goo.su/6UFzrWe, а також переймають міжнародний досвід керівництва аспірантами https://surl.li/kepwew

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?

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ https://surl.li/jxnioq передбачено проведення поточного, підсумкового модульного та семестрового контролів. Процедурні питання щодо організації та оцінювання форм контролів регламентуються вимогами Положення про оцінювання знань здобувачів вищої освіти ТДАТУ http://surl.li/ahdyh. Поточний контроль у формі усного опитування та тестування здійснюється під час проведення аудиторних занять (практичних, лабораторних, семінарських) і має на меті перевірку знань здобувачів з окремих тем. Підсумковий модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення кожного змістового модуля. Викладач обирає формат підсумкового модульного контролю - розв'язання практичних завдань різного рівня складності, виконання тестових або індивідуальних завдань. Оцінка з підсумкового модульного контролю фіксується у відомостях успішності та електронних журналах обліку успішності з дисципліни. Загальна кількість балів з дисципліни (за національною шкалою та шкалою ЄКТС) вноситься до відомості обліку успішності. Семестровий контроль проводиться у формі диференційованого заліку або екзамену. Семестровий контроль здобувачів проводиться в період екзаменаційної сесії згідно з графіком у формі екзамену на основі розробленого пакету екзаменаційних білетів або тестових матеріалів, які містять завдання за обсягом навчального матеріалу, визначеного робочою навчальною програмою дисципліни. Контроль залишкових знань згідно з положенням http://surl.li/ahdym відбувається наступного семестру після вивчення дисципліни. Метою перевірки залишкових знань здобувачів є визначення рівня якості викладання навчальних дисциплін, визначення рівня засвоєння здобувачами програмного матеріалу, перевірка ступеня об'єктивності оцінювання знань здобувачів під час екзаменаційної сесії. Контроль залишкових знань відбувається у формі комп'ютерного тестування на освітньому порталі університету https://surl.li/rzrwpw.

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

Форми контрольних заходів (поточний контроль, підсумковий семестровий контроль) та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти у межах навчальних дисциплін ОНП є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем результатів навчання для окремого освітнього компоненту та освітньої програми в цілому та відображаються у Положенні про організацію освітнього процесу https://surl.li/jxnioq, Положенні про порядок підготовки здобувачів вищої освіти наукових ступенів доктора філософії та доктора наук http://surl.li/frowh та Положенні про оцінювання знань здобувачів вищої освіти http://surl.li/ahdyh . Оцінювання знань має важливі характеристики, такі як об'єктивність, прозорість, систематичність, своєчасність і варіативність. Використання єдиних стандартів та рівність при оцінюванні допомагають забезпечити справедливість. Іспити та диференційований залік використовуються як засоби підсумкового контролю, дозволяючи комплексно оцінити знання, уміння та навички студентів. Результати оцінювання всіх видів робіт автоматично реєструються на платформі Moodle і повідомляються здобувачам освіти.

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

Інформування здобувачів про форми контрольних заходів та критерії оцінювання регламентується Положенням про кредитно-модульну систему організації освітнього процесу в ТДАТУ у http://surl.li/ahdyc та Положенням про оцінювання знань здобувачів вищої освіти http://surl.li/ahdyh, котрі оприлюднені на сайті ТДАТУ. Інформація про контрольні заходи та критерії оцінювання є постійно доступною на сайті університету, в робочих програмах освітніх компонентів, котрі розміщені на сайті кафедри http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscypliny-harchovi-tehnolohiji-doktor-filosofiji/ з якою здобувачі вищої освіти можуть ознайомитися самостійно у будь який зручний для них час. Інформацію про форми контрольних заходів, строки та критерії оцінювання знань здобувачі вищої освіти отримують на першому занятті від викладача, а також з індивідуальних навчальних планів, графіків освітнього процесу, розкладу екзаменаційних сесій http://www.tsatu.edu.ua/nv/httpsdrive-google-comdrivefolders0b3ag_0b7qxefneheee1prhbwrxmuspsharing/, освітнього порталу.

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

Основні положення щодо форм атестації здобувачів вищої освіти як навчальної, так і наукової складової, містяться в ОНП за спеціальністю 181 «Харчові технологій» і повною мірою відповідають Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії (Постанова КМУ № 261 від 23.03.2016 р., Постанові КМУ № 283 від 03.04.2019 р.) та Стандарту вищої освіти третього (освітньо-наукового рівня) зі спеціальністю 181 «Харчові технології» вищої освіти, який введений в дію з 2022-2023 навчального року.
За науковою складовою атестація аспірантів проводиться на кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи двічі на рік після закінчення кожного семестру підготовки в аспірантурі. http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/zvit-aspirantiv-kafedry-harchovyh-tehnolohij-ta-hotelno-restorannoji-spravy/ Період атестації встановлюється графіком навчального процесу аспірантів: Положенням про порядок підготовки здобувачів вищої освіти наукових ступенів доктора філософії та доктора наук https://surl.li/gnnfuj
Державна атестація здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії здійснюється разовою вченою радою Університету, утвореною для проведення разового захисту, на підставі публічного захисту наукових досягнень за матеріалами поданої дисертації, оформленої відповідно до чинних вимог https://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/specializovani-vcheni-radu/zahyst-doktoriv-filosofiji/df-18-819-008-bulhakov-pavlo-oleksandrovych/.

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

Базові документи, що регулюють процедуру проведення контрольних заходів на ОНП «Харчові технології» у ТДАТУ: Положення про організацію освітнього процесу https://surl.li/jxnioq Положення про порядок підготовки здобувачів вищої освіти наукових ступенів доктора філософії та доктора наук https://surl.li/jplhhy , Положення про кредитно-модульну систему організації освітнього процесу в ТДАТУ https://cutt.ly/c4QrHhs та Положення про оцінювання знань здобувачів вищої освіти http://surl.li/ahdyh
Вище зазначені документи знаходяться у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу на веб-сайті університету http://surl.li/ahbuu і є доступними для всіх зацікавлених. Можливий швидкий перехід на цю сторінку з головної сторінки ТДАТУ через вкладку «Освіта - Документи, які регулюють освітній процес». Проведення контрольних заходів відбувається із дотриманням принципів академічної доброчесності. Також проводиться незалежне оцінювання знань, що регулюється відповідним Положенням http://surl.li/kuyxo.

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

Етичні норми діяльності та професійної поведінки науково-педагогічних та педагогічних працівників, об'єктивність та неупередженість екзаменаторів регулюється, системою оцінювання здобувачів, унормованою в Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ТДАТУ https://surl.li/mcledo , а також рівними умовами для всіх здобувачів (тривалість контрольного заходу, його зміст та кількість завдань, механізм підрахунку результатів) та відкритістю інформації про ці умови, єдиними критеріями оцінки та строків здачі контрольних заходів.
Єдині правила перездачі контрольних заходів, оскарження результатів атестації передбачено Положенням про

порядок ліквідації академічних заборгованостей здобувачів вищої освіти ТДАТУ https://surl.li/mcledo , а також Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю з дисципліни https://surl.li/zuojkf
Задля протидії корупції в університеті працює телефон гарячої лінії та є електронна адреса, куди може бути повідомлена інформація про прояви корупції з боку посадових осіб та працівників ТДАТУ https://surl.li/fmljzd .
Захист прав та інтересів здобувачів ЗВО, щодо запобігання та врегулювання конфлікту інтересів сприяє Студентська рада ТДАТУ. Механізм оскарження передбачає участь у заходах перевірки присутності студентської спільноти та освітнього омбудсмена університету https://surl.li/bkjhla. За період підготовки здобувачів за ОНП Харчові технології випадків конфліктів інтересів щодо об'єктивності екзаменаторів зафіксовано не було.

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

Процедури повторного проходження контрольних заходів унормовані Положенням про організацію освітнього процесу https://surli.cc/sqsnfk. Положенням про порядок підготовки здобувачів вищої освіти наукових ступенів доктора філософії та доктора наук https://surl.li/iwmfmg .. За наявності обставин, які унеможливлюють виконання затвердженого графіку навчального процесу, аспіранту може бути змінений період проведення навчальних занять та підсумкового контролю (заліків та іспитів) на підставі заяви аспіранта (з поясненням поважності причин і обставин) і службової записки наукового керівника, що погоджені із завідувачем відділу аспірантури, за наказом ректора Університету. Для таких аспірантів складається індивідуальний графік (розклад) навчальних занять.
Положенням про порядок ліквідації академічних заборгованостей https://surl.li/dclfky регламентується здійснення ліквідації академічних заборгованостей з навчальних дисциплін та інших освітніх компонент. Відповідно до Положення про апеляцію результатів оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ТДАТУ https://surl.lu/aldqlr розгляд апеляції проводиться з метою визначення об'єктивності виставленої оцінки.

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

Для вирішення спірних питань, які виникли під час здійснення контрольного заходу з дисципліни або іншої освітньої компоненти, та з метою подальшого розгляду апеляції здобувача, створюється апеляційна комісія в такому складі: голова комісії, заступник голови, секретар та члени комісії. Розгляд апеляцій регламентується Положенням про апеляцію результатів оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ТДАТУ https://surl.li/evutkd
Оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів урегульоване в університеті шляхом подачі особисто здобувачем вищої освіти заяви в письмовій формі в деканат до апеляційної комісії, створеної на факультеті, не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки. Апеляція має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії упродовж двох робочих днів після її подання. Здобувач, що подав апеляцію, має бути присутнім при розгляді своєї заяви. Для розгляду апеляції до апеляційної комісії подаються оригінали письмових робіт студента з ПМК, журнали модульного контролю знань здобувачів вищої освіти, кафедри та обліку роботи викладача. Додаткове опитування студента при розгляді його робіт не допускається. Для уточнення окремих питань на засідання апеляційної комісії запрошуються завідувачі відповідних кафедр або викладачі відповідної дисципліни.
Під час навчання аспірантів за заявленою ОНП випадків оскарження процедури проведення та результату контрольних заходів не траплялось.

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

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності містять наступні документи: - Статут університету https://surl.li/fjbpwt ; - Кодекс честі ТДАТУ https://bit.ly/3rCXXER; - Стратегія розвитку ТДАТУ на 2023-2030 роки https://surli.cc/lbhllg ; - Антикорупційна програма ТДАТУ http://surl.li/gehjo ; - Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в ТДАТУ https://bit.ly/3fOTFF6, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти https://bit.ly/3mGuUBL . Всі документи розміщуються на сайті ТДАТУ https://bit.ly/3JJyOBB та https://bit.ly/3JO45Vd.План заходів запобігання та протидії корупції у ТДАТУ на 2026 рік https://www.tsatu.edu.ua/pro-universytet/protydija-korupciji/plan-zahodiv/.
Вище наведені документи спрямовані на підтримку ефективної системи дотримання академічної доброчесності.

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

Відповідно до Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в ТДАТУ https://bit.ly/3fOTFF6 до інструментів протидії порушенням академічної доброчесності та дотримання норм законодавства про авторське право в університеті створено відділ з питань інтелектуальної власності та інформації https://surl.lu/mrydcz.
Відповідно Положення https://surl.li/gqzwru Відділ моніторингу якості освітньої діяльності здійснює перевірку всіх наукових публікацій та кваліфікаційної робіт здобувачів на наявність ознак текстових збігів/ідентичності/схожості https://surl.li/gfbujz за допомогою програмно-обчислювального комплексу StrikePlagiarism . За результатами перевірок на вміст академічного плагіату оформлюються звіти за встановленою формою. Задля протидії порушенням академічної доброчесності https://bit.ly/3ys6Kxa відповідно до Положення https://bit.ly/3JEMhvr ЗВО проходять анонімне онлайн-опитування https://bit.ly/3ZxKoHX на освітньому порталі. За результатами опитування відділом складається аналітичний звіт https://surl.li/boxbua який надається робочим групам ОП https://surl.li/htexwu для доведення до ЗВО і отримання від них пропозицій по покращенню якості незадовільних критеріїв. Кваліфікаційні роботи та наукові праці здобувачів вищої освіти зберігаються в електронному репозиторії,

який постійно оновлюється http://surl.li/ahead

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

Університет популяризує академічну доброчесність через обговорення та оприлюднення відповідних матеріалів як в електронному вигляді на сайті університету, так і на семінарах, вебінарах, http://www.tsatu.edu.ua/vidbuvsja-vebinar-akademichna-dobrochesnist-vyklyky-problemy-ta-perspektyvy/, кураторських годинах http://surl.li/nbidh,. Документи, що містять процедури дотримання академічної доброчесності https://bit.ly/3kXLr3u .
За участі працівників університету представлено навчальний посібник «Академічна доброчесність та академічне письмо» для здобувачів освіти третього освітнього рівня http://www.tsatu.edu.ua/77990/. За сприяння проєкту LEARNSAVE, що реалізується на кафедрі спільно з Шведським університетом сільськогосподарських наук, аспіранти кафедри та їхні наукові керівники прослухали курс «Академічна грамотність у підготовці наукових публікацій світового рівня. Методологія створення наукової статті та академічна доброчесність» http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/kurs-vid-shvedskoji-naukovyci-akademichna-hramotnist-u-pidhotovci-naukovyh-publikacij-svitovoho-rivnja-metodolohija-stvorennja-naukovoji-statti-ta-akademichna-dobrochesnist/ Професор Прісс О.П та доцент кафедри Колісниченко Т.О, пройшли курс «Академічна доброчесність в університеті», Міжнародний фонд відродження http://surl.li/ahfhi.

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

Порушення академічної доброчесності і рекомендовані показники оригінальності тексту в роботах регулюється у ЗВО відповідно до Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в ТДАТУ https://bit.ly/3fOTFF6. З метою недопущення фактів академічного плагіату в курсових і кваліфікаційних роботах (проектах), що виконуються в ТДАТУ рекомендується дотримуватись алгоритму взаємодії авторів, що подають курсові і кваліфікаційні роботи (проекти) з Науково-методичним центром університету. Політика нульової толерантності до проявів плагіату в наукових роботах здобувачів є послідовною та спирається на систематичну перевірку робіт на плагіат. Усі роботи мають бути виконані здобувачами вищої освіти самостійно під керівництвом наукового керівника.
У ТДАТУ проводиться активна робота із здобувачами та викладачами щодо попередження порушення принципів академічної доброчесності (http://www.tsatu.edu.ua/kuratorska-hodyna-na-temu-akademichna-dobrochesnist-zaporuka-jakisnoji-osvity-vid-viddilu-monitorynhu-jakosti-osvitnoji-dijalnosti-universytetu/), а у випадку порушення передбачена відпо□відальність. Описана вище робота є ефективною, оскільки прецедентів виявлення порушень щодо здобувачів вищої освіти у дотриманні принципів академічної доброчесності за час впровадження ОНП Харчові технології не зафіксовано.

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

Викладачі, залучені до реалізації ОП, мають не менше чотирьох досягнень у професійній діяльності протягом останніх п'яти років, визначених у пунктах 37 та 38 «Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» . Основна інформація щодо викладачів ОП наведена в профілях викладачів на сайті кафедри. Здійснюється ретельний аналіз наукових публікацій, зокрема тих, що індексуються у наукометричних базах даних Scopus та Web of Science та фахових виданнях категорії Б на предмет відповідності освітнім компонентам котрі забезпечують викладачі. При залученні НПП до викладання ОК на ОП враховуються не тільки публікаційна активність, а й практичний досвід роботи, науково-педагогічний стаж, стажування в Україні та за кордоном (проф. Прісс О.П., проф. Данченко О.О., доц. Демидова А.О., доц. Колісніченко Т.О.) та підвищення кваліфікації (Демидова А.О., Прісс О.П., Колісниченко Т.О.), участь у всеукраїнських та Міжнародних наукових та науково-практичних конференціях. Важливим інструментом для професійного розвитку викладачів є неформальна освіта http://www.tsatu.edu.ua/ipod/profesijnyj-rozvytok-vykladachiv/1219-2/.На вивчення та впровадження в практику передового педагогічного досвіду, сучасних інноваційних методів викладання спрямована робота Вищої школи педагогічної майстерності викладачів (ВШПМВ), http://www.tsatu.edu.ua/nmc/vyscha-shkola-pedahohichnoji-majsternosti/plan-roboty-vshpm/. Основна інформація щодо професійного зростання НПП наведена в профілі та на веб-сайті інститут підвищення кваліфікації http://surl.li/nbiko

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

Конкурсний відбір НПП ОП регламентований «Положенням про проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад або обрання за конкурсом НПП ТДАТУ та укладання з ними трудових контрактів» https://surl.li/heefco Процедура відбору в університеті проводиться із дотриманням вимог як чинного законодавства України так і внутрішніх нормативних документів. Для підготовки проведення конкурсного відбору створюється конкурсна комісія. На офіційному сайті Університету http://surl.li/heutx та у засобах масової інформації завчасно

розміщують оголошення про проведення конкурсу на заміщення вакантних посад. Конкурс проводиться на принципах законності, відкритості та неупередженого ставлення до претендентів на посади НПП. Оцінювання професійної кваліфікації та особистісних якостей претендента здійснюється на засіданні конкурсної комісії шляхом співбесіди після аналізу поданої заяви та супровідних документів. При відборі науково-педагогічних працівників для викладання на освітній програмі враховуються їхня публікаційна активність, практичний досвід, науково-педагогічний стаж, стажування та інші професійні досягнення. Успішне проходження конкурсного відбору завершується укладенням контракту. Здійснення оцінювання відбувається згідно з діючим Положенням про рейтингове оцінювання НПП https://surl.li/amehln Отримані результати рейтингового оцінювання НПП оприлюднюються на офіційному сайті закладу https://surl.li/mutwwe та є підставою для заохочення найкращих працівників або розриву контракту

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

Роботодавці до організації та реалізації освітнього процесу залучаються таким чином:
– професіонали практики як зовнішні стейкголдери залучаються до проведення «Круглих столів» з обговорення проектів освітньої програми (http://surl.li/qenat), запрошуються провідні фахівці для проведення гостьових лекцій http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/7018/ , тренінгів http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/uchast-aspyrantv-v-treninhu-cyfrova-ekonomika-jak-element-staloho-rozvytku-pidpryjemstva/;
– беруть участь в онлайн опитуванні роботодавців щодо задоволеності якістю підготовки фахівців http://www.tsatu.edu.ua/op/wp-content/uploads/sites/35/monitorynh_robotodavci-htonp.pdf ;
– участь в організації і проведенні практичної підготовки студентів на виробництві як «бази практичної підготовки» (http://surl.li/fmmae);
– в університеті, діє підрозділ «Центр кар'єри та працевлаштування» (http://www.tsatu.edu.ua/emp/), який організовує зустрічі роботодавців із здобувачами та випускниками з питань можливості їх подальшого працевлаштування на конкретних підприємствах, установах та організаціях .
Впродовж навчального року роботодавці приймають участь в проведенні позаудиторних занять, семінарів, http://surl.li/fmebx (інформація про такі заходи висвітлюється на офіційному веб-сайті ТДАТУ, фейсбук-сторінці кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи).

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

Сприяння професійному розвитку викладачів в Університеті регламентуються Колективним договором https://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/kolektyvnyj-dohovir-2025-rik.pdf , Положенням «Про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного» (http://surl.li/fmfpf) працівники проходять навчання/стажування на базі інституту підвищення кваліфікації ТДАТУ, або в інших закладах вищої освіти, наукових установах та організаціях в Україні та за її межами.
ТДАТУ сприяє професійному розвитку викладачів, прикладом чого є численні стажування на підприємствах харчової галузі та підвищення кваліфікацій у навчально-наукових установах (http://surl.li/ahfhi), зокрема стажування наукових керівників за кордоном (Нідерланди, Польща, Казахстан, Швеція).
Викладачі, задіяні на реалізації ОНП Харчові технології, набувають і розвивають педагогічні компетентності через Вищу школу педагогічної майстерності (http://surl.li/fmftb).
Викладацький склад ОП постійно удосконалює професійні знання, компетентності в межах спеціальності, викладацьку майстерність, приділяє увагу саморозвитку через неформальну освіту (http://surl.li/ahoce, http://surl.li/qewms, http://surl.li/qewna, http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/wp-content/uploads/sites/18/photo_2023-05-19_15-57-09.jpg)

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

В ТДАТУ створена та функціонує система заохочення НПП з метою підвищення мотивації науково-педагогічних працівників університету щодо виявлення та реалізації їх резервів і можливостей для підвищення результатів праці та творчої активності та ін. Реалізується вона відповідно до чинного законодавства, Колективного договору (http://surl.li/geyww) та положень ТДАТУ (http://surl.li/qewpj, http://surl.li/ahnzg, http://surl.li/aicgm)в межах затвердженого фонду заробітної плати.
Положення про преміювання працівників ТДАТУ http://surl.li/qewpj визначає порядок преміювання працівників. Підставами для матеріального стимулювання НПП є досягнення в науково-методичній роботі, розробка, впровадження та опанування новітніми технологіями, впровадження винаходів, раціоналізаторських пропозицій, написання проектів, отриманні грантів та ін. Окрім надбавок, з метою матеріальної зацікавленості НПП в розвитку їх професійної майстерності встановлена система доплат за наукові ступені та вчені звання.
З нагоди святкування державних свят за вагомі особисті досягнення у професійній діяльності, реалізації державної політики у сфері освіти і науки, активну участь у підготовці фахівців та тривалу і бездоганну працю керівництво інституту нагороджує викладачів грамотами та подяками (http://surl.li/frnca, http://surl.li/frnci).
У ТДАТУ діє об'єднання викладачів з високою творчою активністю «Вища школа педагогічної майстерності» (http://surl.li/fmftb) для впровадження в практику передового педагогічного досвіду.

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

Для забезпечення якості підготовки фахівців за ОНП Харчові технології, ТДАТУ має достатні фінансові та матеріально-технічні ресурси, котрі відповідають Ліцензійним умовам та вимогам провадження освітньої діяльності, сприяють досягненню визначених ОП цілей та програмних результатів http://surl.li/ahbuh. Фінансові ресурси ОНП формуються за рахунок коштів державного бюджету та спецфонду. Заняття здобувачів, їх робота у наукових гуртках http://surl.li/ahfeo здійснюються у лабораторіях http://surl.li/ahfib: навчально-науковій лабораторії бродильних виробництв; навчально-науковій лабораторії біохімічних досліджень; навчально-науковій лабораторії «Технологія продукції ресторанного господарства»; лабораторії мікробіологічних досліджень; лабораторії культивування їстівних грибів; лабораторії зберігання плодів та овочів; комп'ютерному класі. Здобувачі мають безоплатний доступ до фондів наукової бібліотеки ТДАТУ http://surl.li/ahfzp, мережі Інтернет, наукометричних баз Scopus та WoS, цілодобово діє освітній портал http://surl.li/ahfzs, який містить навчально-методичні матеріали з дисциплін навчального плану. Викладачами ОНП ефективно використовуються комп'ютери, мультимедійні проектори з екранами, телевізори, інтерактивна дошка, професійне кухонне обладнання, виробничий інвентар.

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

В університеті створено належні умови для задоволення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти. Здобувачі мають безкоштовний доступ до комп'ютерних класів, наукової бібліотеки та читальних залів, Центру культури та дозвілля, спортивної інфраструктури, в наявності є 3 гуртожитки, їдальня та буфети. Врахування потреб та інтересів здобувачів вищої освіти відбувається шляхом залучення студентського самоврядування до організації освітнього середовища https://cutt.ly/E6iBlwX http://www.tsatu.edu.ua/et/6575/ Перед початком та впродовж навчального року проводяться зустрічі керівництва факультету, гарантів ОП та завідуючих кафедрами із здобувачами для вивчення і оцінки їх потреб та інтересів. Для організації зворотного зв'язку функціонує скринька довіри, у керівників усіх рівнів передбачено окремі години прийому для здобувачів. Проводяться онлайн-опитування здобувачів щодо змісту та якості освітнього процесу, якості викладання дисциплін та питань доброчесності https://surl.li/igrsdt Опитування дозволяє виявити питання, що потребують удосконалення.

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

Питання безпечності життя та здоров'я ЗВО відображене у Стратегії розвитку ТДАТУ https://surl.li/yihnoo . Освітня діяльність в ТДАТУ здійснюється в приміщеннях за умов дотримання вимог нормативно-правових актів в галузі освіти, вимог охорони праці, пожежної безпеки та виробничої санітарії, з усіма ЗВО проводяться інструктажі з техніки безпеки. В кожному підрозділі є відповідальні за охорону праці та безпеку життєдіяльності. Згідно з Положенням про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти http://surl.li/sduh в університеті підтримуються санітарно-гігієнічні умови та протиепідемічні заходи. Приділяється увага збереженню психічного здоров'я здобувачів шляхом їх залучення до участі в спеціалізованих тренінгах http://www.tsatu.edu.ua/u-tdatu-rozpochalysja-psyholohichni-treninhy-z-profilaktyky-ta-korekciji-syndromu-vyhorannja/ , у т.ч. "Перша психологічна допомога в умовах надзвичайної ситуації" http://www.tsatu.edu.ua/uchast-vikladachiv-kafedry-hthrs-u-treninhu-persha-psyholohichna-dopomoha-v-umovah-nadzvichajnoji-sytuaciji/ .
Університет ініціює та проводить заходи з інформування про ризики, пов'язані з мінами та вибухонебезпечними залишками війни http://www.tsatu.edu.ua/ate/informuvannja-pro-ryzyky-povjazani-z-minamy-ta-vybuhonebezpechnymy-zalyshkamy-vijny-inrm-dlja-doroslyh-zberezhit-bezpeku-svoju-ta-inshyh/ .

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.

Безпосередньо організовують та надають освітню, організаційну та консультаційну підтримку для здобувачів даної ОНП гарант, начальник науково-дослідної частини, керівник відділу аспірантури і докторантури, завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, керівник науково-дослідної лабораторії НДІ Агротехнологій та екології.
- Освітня підтримка на ОНП Харчові технології здійснюється за рахунок вільного доступу до матеріалів на освітньому порталі ТДАТУ http://surl.li/ahfzs, можливості у студентів спілкуватися з кожним викладачем шляхом електронного листування, у групах соцмереж, через платформу Zoom, отримання консультації викладачів кафедри відповідно до графіків консультацій http://surl.li/ahfeu, безоплатного доступу до мережі Інтернет, каталогів наукової бібліотеки ТДАТУ http://surl.li/ahfzp, роботи з навчально-методичними матеріалами у комп'ютерному класі кафедри або наукової бібліотеки університету.
- Соціальна підтримка регламентується Положенням про студентське самоврядування у ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/studentske-zhyttya/ та колективним договором https://surl.li/aetexh Соціальна підтримка здобувачів здійснюється рахунок спеціального фонду ТДАТУ і благодійної організації «Благодійний фонд

«Таврія»». - Інформаційне забезпечення: новини на сайті університету http://surl.li/ahgjq , кафедри http://surl.li/ahgjr, ТГ-канал https://t.me/tdatu_official, сторінки кафедри в Інстаграм http://surl.li/ahgjs, Facebook http://surl.li/ahgju, Viber-чати академічних груп, функціонує «Скринька довіри».
Зворотній зв'язок через керівників, офіційні комунікаційні канали і опитування дозволяє удосконалювати ті елементи механізму підтримки, якими здобувачі задоволені не повною мірою.

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)

ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами. Під час вступної кампанії для таких категорій здобувачів передбачено спеціальні умови участі вконкурсному відборі http://surl.li/gezkz. Згідно з Статутом університету здобувачі вищої освіти мають право на «спеціальний навчально реабілітаційний супровід» та вільний доступ до інфраструктури університету відповідно до медико-соціальних показань за наявності обмежень життєдіяльності, зумовлених станом здоров'я" http://surl.li/fhfsu. Порядок переміщення осіб по території університету регламентується відповідним Положенням https://bit.ly/2XIqBJp. Під час навчання здобувачам з особливими освітніми потребами створюється індивідуальний графік навчання. Для спрощення доступу до навчально-методичних матеріалів використовується освітній портал https://cutt.ly/P6iNbyL та електронний репозиторій http://surl.li/ftyjpy Доступ до навчальних корпусів та аудиторій забезпечується облаштуванням пандусів та кнопок виклику чергового в усіх корпусах університету. Корпус №2 обладнано ліфтом для здобувачів з особистими потребами. Психологом університету за потреби надається психологічна підтримка здобувачам з особливими освітніми потребами

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

Загальні етичні принципи та правила поведінки осіб, що працюють і навчаються в університеті, встановлює Кодекс честі ТДАТУ, з якими персонально учасники освітнього процесу http://surl.li/gvzuv. Особлива увага приділяється протидії корупції https://cutt.ly/PWpGUVd. Розроблено та ухвалено Антикорупційну програму, яка має на меті запровадження необхідних і обґрунтованих заходів щодо запобігання і протидії корупції та конфліктних ситуацій. Учасники освітнього процесу поінформовані щодо поняття "конфлікт інтересів" та шляхів його усунення. Реалізація та контроль за здійсненням заходів щодо запобігання, протидії і виявлення корупції в ТДАТУ покладається на уповноважену особу, що призначається ректором університету https://cutt.ly/cWpGSO5. Систематично проводиться онлайн опитування здобувачів вищої освіти з приводу можливих фактів корупції в ТДАТУ http://surl.li/ctldtt Розгляд студентських звернень та скарг регламентує відповідне положення http://surl.li/ahgmt, письмові та усні звернення студентів підлягають систематичному, але не менше як одного разу на півріччя, аналізу й узагальню. Для розгляду конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією і корупцією) в університеті створені відповідні комісії з нагляду за дотримання норм законодавства та Статуту, з етики виробничих відносин, контролю за фінансовою діяльністю університету. Представником здобувачів освіти при розгляді звернень є студентський омбудсмен, до повноважень якого належить захист прав, основних свобод та інтересів здобувачів університету https://surl.li/fnzupo Доступність політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій для учасників освітнього процесу забезпечується шляхом вільного доступу до відповідних документів на сайті університету, а також можливістю анонімного спілкування через скриньку довіри. Для здобувачів регулярно проводяться зустрічі з керівництвом, на засіданнях кафедри обговорюються результати опитувань, інші питання стосовно запобігання та протидії булінгу та дискримінації, корупції. На сайті університету передбачена сторінка повідомлення про прояви корупції з зазначенням електронної адреси уповноваженої особи http://surl.li/ahgoj. Конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією, під час реалізації освітньої програми 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, періодичного перегляду освітніх програм регулюються
- Положенням про освітні програми в ТДАТУ https://surl.li/fmieat
- Положенням про робочі групи освітніх програм, гарантів освітніх програм та групи забезпечення освітніх програм у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного https://surl.li/hfpruh,
- Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти https://surl.li/zfcfgm

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

Перегляд ОНП відбувається за результатами її моніторингу за участю робочої групи http://surl.li/qenab, здобувачів вищої освіти http://surl.li/fhxog, роботодавців http://surl.li/gvbwe, академічної спільноти http://surl.li/qenat,

http://surl.li/qenab, відділу моніторингу якості освітньої діяльності щорічно https://bit.ly/42KoNtj, http://surl.li/ldvjk відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти https://bit.ly/3mGuUBL та вимог системи управління якістю ISO 9001:2015 https://bit.ly/40oZ2A9.
Одним з основних інструментаріїв моніторингу - є онлайн опитування стейкхолдерів на веб-сайті ТДАТУ https://bit.ly/3It9Jso відповідно до Положення про опитування учасників освітнього процесу в ТДАТУ https://bit.ly/3JEMhvr. Аналітичні звіти за результатами опитувань стейкхолдерів 2023-2024 н.р. з пропозиціями респондентів та робочої групи щодо підвищення якості освіти за ОНП розміщені на веб-сайті ТДАТУ http://surl.li/gfazu та будуть враховані при удосконалені ОНП в 2025 році.
Після затвердження Стандарту вищої освіти за третім освітньо-науковим рівнем за спеціальністю 181 Харчові технології наприкінці 2021, було модернізовано ОНП Харчові технології. Надалі, в 2024 зміст ОНП переглядався зі залученням різних груп стейкголдерів http://surl.li/qenat та ввели ОК 3 Академічна доброчесність та захист прав інтелектуальної власності» замінили ОК 6 Інновації в харчовій науці, нутрієнтах та технологіях продуктів, замість Сучасні досягнення харчової науки, та ОК 5 Управління науковими проєктами та фінансування досліджень , замість Комерціалізація результатів досліджень, сформулювали нову назву ОК6 Інновації в харчовій науці.

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

До періодичного перегляду ОП здобувачі залучаються відповідно до Положення https://bit.ly/42Vlbrl. та «Положення про раду молодих вчених та здобувачів вищої освіти» http://surl.li/gvcsj . Проводяться презентації ОНП із роз'ясненням здобувачам процедури та особливостей її реалізації http://surl.li/gvdbt . Представник від здобувачів Ткаченко А.Г. працює в складі робочої групи над переглядом і удосконаленням ОНП.
Пропозиції здобувачів вищої освіти при розробці та перегляді освітніх програм збираються з залученням Ради молодих вчених. Обговорюються при модернізації ОНП наступні питання: цілі освітньої програми, компетентності та заявлені результати навчання. Обґрунтовані пропозиції вносяться до протоколу обговорення. Онлайн-опитування здобувачів щодо якості освітньої діяльності проводиться за чотирма анкетами https://bit.ly/3JEMhvr , https://bit.ly/3sxOb7H, включаючи «Анкету для аспіранта». Результати опитування обробляються відділом МЯОД і складаються аналітичні звіти з пропозиціями здобувачів ВО та робочої групи щодо підвищення якості освітньої діяльності за даною ОП. Результати опитувань здобувачів ВО доводяться до респондентів, обговорюються на кафедрі, ректораті та враховуються при удосконаленні ОНП в наступному році.

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

Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП через представництво у роботі Вченої ради та опосередковано через мотивування здобувачів освіти до участі в опитуваннях, процедурах вибору дисциплін тощо. Згідно з Положенням про студентське самоврядування ТДАТУ https://surl.li/plonon , органи студентського самоврядування мають право: вносити пропозиції щодо контролю за якістю освітнього процесу; сприяти навчальній, науковій та творчій діяльності здобувачів вищої освіти; брати участь у вирішенні конфліктних ситуацій, що виникають між учасниками освітнього процесу, вносити пропозиції щодо змісту навчальних планів та програм.
Представники студентського самоврядування щотижня беруть участь у старостатах https://surl.li/rqegwi, де зокрема, обговорюються питання відвідування занять, якості викладання тощо. Отримана інформація передається керівництву університету і разом зі студентським активом розробляються заходи забезпечення якості освітнього процесу. Органи студентського самоврядування зобов'язані аналізувати та узагальнювати зауваження та пропозиції здобувачів вищої освіти щодо організації освітнього процесу і звертатися до адміністрації з пропозиціями щодо їх вирішення. Крім того, студенти можуть висловити свої пропозиції щодо процедур внутрішнього забезпечення якості ОП, в тому числі через омбудсмена.

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

Одним із основних критеріїв, за яким відбувається удосконалення ОНП є залучення роботодавців до формування вимог щодо компетентностей та РН здобувачів вищої освіти. Думка роботодавців враховується через систему онлайн опитування http://surl.li/ahgzw, запити та звернення, участь у круглих столах http://surl.li/fhjkm, роботу в робочих групах, обговорення проєкту ОНП з роботодавцями https://surl.li/neexmg . Представник від роботодавців є членом робочої групи з розробки та перегляду ОНП, що зафіксовано в ОНП та висвітлено на сайті ТДАТУ http://surl.li/qeoxv . До засідань робочих груп залучаються і інші роботодавці, наприклад, директор хлібопекарського підприємства ТОВ «Урожай» Олексій Пучков http://surl.li/fhjmv.
Колектив кафедри підтримує постійні зв'язки зі закладами і підприємствами, які зацікавлені у випускниках ОНП http://surl.li/fmmae.

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

Процедурою збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників займається центр кар'єри та працевлаштування за сприяння якого проводиться щорічне працевлаштування студентів http://www.tsatu.edu.ua/emp/pro-viddil/ Проходячи дуальне навчання, здобувачі вищої освіти мають можливість підвищувати свої практичні навички та фахову компетентність http://surl.li/fmlzz. Кафедра сприяє працевлаштуванню випускників та їх кар'єрному зростанню.

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 ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості, за результатами моніторингу http://surl.li/sbimq за час реалізації ОНП встановлено, що здобувачі меншими бали оцінюють наступні критерії якості:
- Використання викладачами сучасних педагогічних методів (майстер-класів, навчальних дискусій, мозкового штурму, тренінгів, ділових ігор тощо),
- Організація в цьому навчальному році дистанційного навчання.
Виявлені недоліки проаналізовані на засіданні кафедри та встановлено, що необхідно ширше залучати викладачів, а також аспірантів до заходів, що проводяться «Вищою школою педагогічної майстерності» http://surl.li/fmftb; крім можливостей формальної освіти, активно пропагувати і переваги неформальної та інформальної освіти серед здобувачів та в наступному навчальному році розглянути умови зарахування окремих кредитів чи навчальних дисциплін отриманих за такою освітою за ОНП «Харчові технології»
Результати анкетування щодо рівня задоволеності здобувачів вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти якістю освітнього процесу за освітньо-науковою програмою «Харчові технології» http://surl.li/sbiqk обговорені на засіданні кафедри ХТГРС. Можна стверджувати, що в цілому здобувачі задоволені якістю освітнього процесу. Для підвищення рівня задоволеності якістю освітнього процесу розроблено ширший перелік дисциплін вільного вибору професійної направленості http://surl.li/fktrc. Для підвищення задоволеності рівнем соціальної підтримки систематично організовуються зустрічі зі здобувачами для ознайомлення їх з усіма програмами соціальної підтримки, що пропонуються університетом та центрами для ВПО «Саме тут».
Результати моніторингу рівня задоволеності випускників отриманими освітніми послугами за освітньо-науковою програмою «Харчові технології» третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти http://surl.li/sbiux показали досить високі показники рівня задоволеності респондентами отриманих освітніх послуг за всіма критеріями.

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 враховані під час удосконалення цієї ОП?

При оновленні та модернізації ОНП «Харчові технології», робоча група звертала увагу на рекомендації сформовані за результатами акредитації інших освітніх програм ТДАТУ. Так, враховані рекомендації ГЕР з ОП «Публічне управління та адміністрування», що акредитувалась в ТДАТУ, щодо критерію 8: включено представника роботодавців у проектну групу ОП та обговорюється з роботодавцями наявний перелік вибіркових ОК за ОП та щодо критерію 2: розширено перелік вибіркових дисциплін за рахунок ОК з інших галузей знань для належного формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. Враховані рекомендації ГЕР з ОП «Економіка» щодо критерію 6: в межах власної Вищої школи педагогічної майстерності вдосконалюються та популяризуються програми розвитку викладацької майстерності, до діяльності школи постійно залучаються аспіранти ОНП «Харчові технології».
Враховані рекомендації ГЕР з ОП «Екологія», що акредитувалась в ТДАТУ, щодо критерію 2: до переліку вибіркових дисциплін долучено дисципліни, які безпосередньо націлені на формування у здобувачів soft skils – «Саморозвиток та саморегулювання особистості»

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

Академічна спільнота залучена до процедур внутрішнього забезпечення якості ОНП через участь у круглих столах та семінарах http://surl.li/qenat, обговорення проєкту ОП з академічною спільнотою http://surl.li/qeplh, онлайн опитування щодо якості ОНП http://surl.li/flwcu, залучення відділу МЯОД до процесу забезпечення якості з даної ОП (https://bit.ly/3n7XSdU, https://bit.ly/3lt902S, https://bit.ly/402S2Jm, https://bit.ly/3Z4pOwk) та Навчально-наукового центру https://bit.ly/400ojAx .
Викладачі забезпечують здобувачів вищої освіти за ОНП Харчові технології всіма необхідними ресурсами для організації освітнього процесу, а також у ТДАТУ функціонують інформаційні системи для управління освітнім процесом «Освіта» та Освітній портал http://op.tsatu.edu.ua/. Щорічно відбувається рейтингове оцінювання професійної діяльності викладачів https://bit.ly/3stMB6q. Всі викладачі, які задіяні на реалізації ОП, відповідно до плану, проходять підвищення кваліфікації та стажування http://surl.li/ahfhi. Відповідно до Кодексу честі ТДАТУ https://bit.ly/3B7QSAy, академічна спільнота дотримується норм академічної доброчесності https://bit.ly/420IQk6, https://bit.ly/3ZB04ZM, зокрема приймає участь у функціонуванні системи запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти https://bit.ly/3BcqV2F.

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

Політика забезпечення якості освіти інтегрована в систему стратегічного управління закладом вищої освіти. Культура якості освіти в академічній спільноті закладу формується згідно з Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти https://surl.li/afbaal. Гарант освітньої програми відповідає за забезпечення якості освітньої програми та освітньої діяльності щодо її реалізації. Розподіл відповідальності між керівниками та різними структурними підрозділами ТДАТУ у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти (їхні повноваження визначаються окремими Положеннями) що описано в розділі 2 Положення https://surl.li/afbaal , носить ієрархічну структуру і покладається: на рівні кафедри – на завідувача кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи; на рівні факультету – на декана факультету агротехнологій та екології;

на рівні університету – на керівників структурних підрозділів, проректорів відповідних напрямів та ректора університету. Модель управління якістю освітньої і наукової діяльності в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного наведено в Додатку 1 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти https://surl.li/htjzrg.

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?

В Університеті права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються офіційними документами, а саме:
- Статут університету http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/statut-tdatu_22-09-2022.pdf
- Колективний договір http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/kolektyvnyj-dohovir-2025-rik.pdf
- Правила внутрішнього розпорядку http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/pravyla-vnutrishnohorozporjadku.pdf
- Кодекс честі ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/kodeks-chesti-tdatu.pdf
- Антикорупційна програма ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/antykorupcijna-prohrama-tdatu2024.pdf
- Положення про організацію освітнього процесу у ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wpcontent/uploads/sites/52/polozhennja_pro_orhanizaciju_osvitnoho_procesu_tdatu.pdf
- Інші документи про організацію освітнього процесу http://www.tsatu.edu.ua/nmc/osvitnyj-proces/polozhennja/
- освітні програми http://www.tsatu.edu.ua/navchannya/napriamky/
- правила прийому http://www.tsatu.edu.ua/pk/vstup/pravyla-pryjomu/

У ТДАТУ сформовано відкриті та загальнодоступні ресурси з інформацією про свою діяльність. Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу визначені відповідно до чинного законодавства, є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені з відкритим доступом на офіційному веб-сайті ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/pro-universytet/

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

Громадське обговорення освітніх програм http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/aspirantura-ta-doktorantura/hromadske-obhovorennja/
Онлайн опитування стейкхолдерів щодо якості освіти http://surl.li/ahfdh

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

Освітньо-наукова програма «Харчові технології» оприлюднена на сайті університету у вкладці «освіта», «спеціальності та освітні програми» http://www.tsatu.edu.ua/navchannya/napriamky/ . Освітня програма та навчальний план також оприлюднені у вкладці «наука» http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/aspirantura-ta-doktorantura/navchannja/osvitno-naukovi-prohramy/181-harchovi-tehnolohiji/ , робочі програми навчальних дисциплін доступні на освітньому порталі та на сайті кафедри ХТГРС http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscypliny-harchovi-tehnolohiji-doktor-filosofiji/

10. Навчання через дослідження

Продемонструйте, що зміст освітньо-наукової (освітньо-творчої) програми забезпечує повноцінну підготовку аспірантів (ад'юнктів) до розв'язання комплексних проблем у галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності за відповідною спеціальністю (спеціальностями) та/або галуззю знань (галузями знань), володіння методологією наукової та педагогічної діяльності

ОНП за змістом передбачає засвоєння ОК за блоками: цикли дисциплін загальної підготовки для оволодіння загальнонауковими компетентностями, набуття універсальних навичок дослідника та викладача та здобуття мовних компетентностей; цикл дисциплін професійної підготовки для оволодіння глибинними знаннями зі спеціальності; цикл практичної підготовки і дисципліни ВК. Такий структурований підхід забезпечує формування універсальної здатності здобувачів до розв'язання комплексних проблем у галузі дослідницько-інноваційної діяльності, сприяє оволодінню методологією наукової і педагогічної діяльності. ОК 6-9 спрямовані на отримання здобувачами спеціальних знань, вмінь і компетентностей з інноваційних технологій, принципів розробки харчових продуктів, методології та методів досліджень в харчових технологіях, які у своїй сукупності забезпечують готовність здобувачів до розв'язання комплексних проблем у галузі професійної та дослідницько-інноваційної діяльності за спеціальністю. Для забезпечення ефективної підготовки до дослідницької діяльності, здобувачі систематично отримують наукове консультування від керівників. У процесі підготовки докторів філософії за спеціальністю G 13

Харчові технології ключовим етапом є формування дослідницьких навичок здобувача. Ці навички розвиваються через самостійне виконання наукового дослідження, яке завершується написанням дисертації. Здобувач самостійно здійснює науковий пошук, обґрунтовує актуальність обраної теми, формулює та вирішує складні професійні й наукові завдання у сфері харчових технологій.

Продемонструйте, що наукова (освітньо-творча) діяльність аспірантів (ад'юнктів) відповідає напряму досліджень (творчості) наукових (творчих) керівників

Теми наукових досліджень здобувачів ступеня доктора філософії плануються у рамках НДР ТДАТУ (https://cutt.ly/7wXadsid), які проходять обговорення та схвалення на засіданнях кафедр, НДІ http://surl.li/fmguu та Вченій раді ТДАТУ.
Теми всіх здобувачів є дотичними до напрямів досліджень наукових керівників, продемонстровано у Таблиці відповідності тематики досліджень наукових керівників і здобувачів (додається до самоаналізу) де наведено перелік здобувачів вищої освіти, теми їх дисертаційних досліджень і зазначено наукових керівників кожного здобувача. Сьогодні керівництво аспірантів здійснюється професорами докторами наук Прісс О.П. http://surl.li/gxiam, Бісько Н.А. http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/bisko-nina-anatolijivna/ та доцентами Кюрчевою Л.М.. і Колісниченко Т.О. http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kjurcheva-ljudmyla-mykolajivna/ , https://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kolisnychenko-tetjana-oleksandrivna/ Кожен науковий керівник має активне посилання на свій профіль, де вказано його галузь наукових інтересів і наданий перелік публікацій. Таким чином тема наукових досліджень кожного аспіранта відповідає напрямам досліджень відповідного керівника.

Продемонструйте здатність закладу освіти сформувати разові спеціалізовані вчені ради (разові спеціалізовані ради з присудження ступеня доктора мистецтва) для атестації аспірантів (ад'юнктів), які навчаються на відповідній освітній програмі

Атестація здобувачів за ОНП проводиться згідно з Порядком підготовки здобувачів ВО ступеня доктора філософії та доктора наук http://surl.li/kkfpaj. У ТДАТУ атестація аспірантів в разових спеціалізованих вчених радах (РСВР) здійснюється відповідно до Положення про присудження наукового ступеня доктора філософії у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennja_pro_prysudzhennja_doktora_filosofiyi.pdf . Випускова кафедра після попередньої експертизи дисертації подає вченій раді ТДАТУ пропозиції щодо кандидатур до РСВР. Компетентність членів РСВР визначається наявністю публікацій за напрямом дослідження здобувача. У складі кафедри харчових технологій за основним місцем роботи працює 3 доктори наук – Прісс О.П., Данченко О.О., Демидова А.О., та 7 кандидатів наук і докторів філософії, публікації котрих відповідають тематиці досліджень аспірантів, що свідчить про можливість створення РСВР.. у 2025 році відбувся захист кваліфікаційної роботи Булгакова П.О.

Опишіть, як заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень (творчих проєктів) і апробації їх результатів відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквіумів, концертів, спектаклів, майстер-класів, персональних виставок, публічних виступів, надання доступу до використання лабораторій, обладнання, інформаційних та обчислювальних ресурсів тощо).

Організаційний супровід навчання забезпечується відділом аспірантури та докторантури http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/aspirantura-ta-doktorantura/.
Інформація про конференції, стажування, семінари та ін. розміщується на сайті університету у http://www.tsatu.edu.ua/shs/ , http://www.tsatu.edu.ua/nauka/?page_id=517 , http://www.tsatu.edu.ua/zaproshujemo-molodyh-naukovciv-ta-studentiv-vzjaty-uchast-u-dvoh-bezkoshtovnyh-onlajn-vebinarah-vid-clarivate/ а також в новинах кафедри http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/8036/
ТДАТУ організаційно і матеріально забезпечує можливість проведення та апробації результатів наукових досліджень аспірантами, зокрема через проведення щорічної конференції за підсумками наукових досліджень, інших актуальних наукових заходів, а також можливість безкоштовної публікації у фахових виданнях http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/naukovi-vydannja/ Праці Таврійського державного агротехнологічного університету та Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Кафедра долучається до щорічних конференцій міжнародного рівня, у яких здобувачі ОНП беруть активну участь http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/8036/
ЗВО надається безкоштовний доступ до мережі Інтернет, бібліотечних ресурсів, лабораторного фонду.

Опишіть, як заклад вищої освіти забезпечує можливості для залучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, зокрема через виступи на конференціях, публікації, концерти, спектаклі, майстер-класи, персональні виставки, публічні виступи, участь у спільних дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах тощо

ТДАТУ забезпечує можливості для долучення аспірантів до міжнародної академічної спільноти через організацію освітньо-наукових заходів, проєктів, конкурсів, створення сприятливих умов щодо їх участі у програмах академічної мобільності, неформальному освітньому середовищі, публікації досліджень у міжнародних виданнях тощо. Здобувачі ОНП долучаються до міжнародної академічної спільноти шляхом участі в міжнародних наукових конференціях, зокрема за підтримки проєкту LEARNSAVE http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/8036/ і апробації на цих заходах результатів власних наукових досліджень, публікації праць у закордонних наукових виданнях, зокрема в тих, що індексуються в наукометричних базах Scopus та Web of Science https://doi.org/10.2478/agriceng-2024-0008

Опишіть наявну практику участі наукових (творчих) керівників аспірантів (ад'юнктів) у дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах, результати яких регулярно публікуються, презентуються та/або практично впроваджуються.

Наукові керівники здобувачів (Прісс О.П., Данченко О.О.) сьогодні є керівниками напрямів наукової школи " Ефективне використання антиоксидантів у виробництві та зберіганні сільськогосподарської продукції" http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/naukovi-shkoly/efektyvne-vykorystannja-antyoksydantiv-u-vyrobnyctvi-ta-zberihanni-silskohospodarskoji-produkciji//, дотично якої здійснюють свої дослідження здобувачі ОНП. Наукові керівники здобувачів є керівниками, відповідальними виконавцями і виконавцями кафедральних НДР. Гарант ОНП професор Прісс О.П. вигравала гранти Вишеградського фонду на наукові дослідження у 2023 та 2024 році http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/shhe-odne-mizhnarodne-naukove-stazhuvannja-za-pidtrymky-mizhnarodnoho-vyshehradskoho-fondu/. Крім того, Прісс О.П. розробила проєкт прикладного дослідження «Наукове обґрунтування і розроблення технології зберігання плодоовочевої продукції і грибів для скорочення втрат і відходів» , що пройшов конкурсний відбір Наукової ради МОН та фінансується за рахунок коштів Державного бюджету України (Наказ МОН 369 від 25.02.25).

Опишіть, як заклад вищої освіти забезпечує дотримання академічної доброчесності у професійній діяльності наукових (творчих) керівників та аспірантів (ад'юнктів)

Процедури дотримання академічної доброчесності в ТДАТУ регулюються Кодексом честі ТДАТУ https://bit.ly/3rCXXER; Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в ТДАТУ https://bit.ly/3fOTFF6. Перевірка рукописів дисертацій здобувачів на академічний плагіат є обов'язковою процедурою при прийнятті їх до розгляду разовими спеціалізованими вченими радами. На наявність запозичень обов'язково перевіряються рукописи монографій, підручників, навчальних посібників, статей, поданих до опублікування у редколегії наукових періодичних видань ТДАТУ (перевірка проводиться за допомогою інтернет-системи Unicheck (2019-2024 р.), з 2024 р. вільний доступ до сервісу StrikePlagiarism.com). Здобувачі та наукові керівники беруть участь у заходах з питань академічної доброчесності http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/kurs-vid-shvedskoji-naukovyci-akademichna-hramotnist-u-pidhotovci-naukovyh-publikacij-svitovoho-rivnja-metodolohija-stvorennja-naukovoji-statti-ta-akademichna-dobrochesnist/. Рівень обізнаності в складових культури академічної доброчесності реалізується шляхом опитування здобувачів http://surl.li/guuvv, а результати он-лайн опитування здобувачів розміщуються на сайті відділу моніторингу якості освіти http://surl.li/sdkji .Фактів порушення академічної доброчесності здобувачами ОНП та їх науковими керівниками не зафіксовано.

Опишіть, як заклад вищої освіти вживає заходів для унеможливлення здійснення наукового (творчого) керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності

Керівниками призначаються НПП щодо яких не було виявлено фактів академічної недоброчесності. На рівні Університету в цілому, на рівні інституту/факультету та кафедр вживаються заходи з метою популяризації академічної доброчесності, поширенню норм і правил академічної етики.
Керівники проводять заходи із попередження порушень доброчесності у НДР здобувачів, зокрема через інформаційну допомогу для усунення у науковій роботі фрагментарного матеріалу, уникнення фактів неправомірних запозичень із опублікованих джерел.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Освітньо-наукова програма «Харчові технології» має низку переваг та певні недоліки.
Сильні сторони:
• Студентоцентрований підхід до навчання: програма орієнтована на потреби та інтереси здобувачів освіти, що передбачає:
-Тісну співпрацю аспірантів з науковими керівниками.
- Підтримку та консультування від фахівців кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи (ХТГРС), науково-педагогічних працівників ТДАТУ, профільних закладів вищої освіти України та галузевих науково-дослідних інститутів. Це забезпечує доступ до сучасного обладнання та експертизи.
- Залучення визнаних фахівців-практиків з харчової та переробної промисловості, а також сфери громадського харчування для консультування здобувачів.
- Інформаційну підтримку щодо участі в конкурсах на отримання наукових стипендій, премій, грантів (включно з міжнародними).
-Можливість для аспірантів брати участь у підготовці наукових проєктів на конкурси Міністерства освіти і науки України.
• Підготовка до професійної та викладацької діяльності: ОНП забезпечує комплексну підготовку здобувачів вищої освіти до професійної, практичної та викладацької діяльності, що є її вагомою перевагою.
Слабкі сторони:
• Власна матеріально-технічна база для наукових досліджень (ТДАТУ володіє дослідними полями, садами, лабораторіями з вирощування грибів та перепелів, що дозволяло отримувати продовольчу сировину з відомими показниками безпечності та якості, сприяючи отриманню валідних результатів досліджень) знаходиться на тимчасово окупованій території. В університеті створено нову лабораторію для досліджень продовольчої сировини і харчової продукції, проте це не компенсує втрачену лабораторну базу

• Недостатній рівень міжнародної академічної мобільності: Обмежена можливість вільного перетину кордону, зумовлена воєнним станом, обмежує можливості для міжнародного обміну досвідом та знаннями.
Загалом, ОНП «Харчові технології» має значний потенціал для підготовки висококваліфікованих фахівців, проте потребує вирішення зазначених недоліків для подальшого вдосконалення.

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

На період 2026-2030 рр. кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи планує реалізацію основних перспектив розвитку ОНП, зокрема:
– подальше відновлення матеріально-технічного забезпечення навчального процесу, створення спеціалізованих науково-дослідних лабораторій;
– розширенні співпраці з роботодавцями в освітній, науковій та виробничій сферах;
- розширення співпраці з провідними закладами вищої освіти України і галузевими науково-дослідними інститутами;
– розширення співпраці зі закордонними університетами-партнерами на основі укладених меморандумів про взаєморозуміння та договорів;
– активізації підготовки наукових публікацій викладачами у виданнях, що входять до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science Core Collection;
-залучення здобувачів до роботи над міжнародними проєктами та участь у грантових програмах;
–збільшення обсягів освітніх послуг університету з неформальної освіти (сертифікатні програми, курси 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: Кюрчев Сергій Володимирович

Дата: 10.04.2026 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	
ОК1_Філософія науки	навчальна дисципліна	*ОК_01 Силабус Філософія науки.pdf*	bGnYK6ENQV+wIC5BwBI3MZ6Pwe9ZxPaBzZ5pDZgbd1Q=	*201- Мультимедійний інтерактивний комплекс: проєктор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7; фліпчарт.*
ОК2_Сучасні_методики_викладання	навчальна дисципліна	*ОК2_СМВВШ_ХТ_2025-2026.pdf*	c35C9zdp/timSB187xPWUshiYpzhBmoRlSqQzEWG/To=	*5.201- Мультимедійний інтерактивний комплекс: проєктор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7; фліпчарт.*
ОК3_Академічна доброчесність та захист прав інтелектуальної власності	навчальна дисципліна	*ОК3_Академічна доброчесність_2025.pdf*	BFjxm2EbZsA9PqW2nXqWFP767zLZE/DaVu+AOftcNh4=	*5.201- Мультимедійний інтерактивний комплекс: проєктор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7; фліпчарт.*
ОК4 Іноземна мова для академічних цілей	навчальна дисципліна	*ОК4_ ІМАЦ 2025-2026.pdf*	FZppCsALxjnyc4eotLY4IYhHMie3tQVjvI5j5dp4oHk=	*2.505 - JVC LED телевізор, модель: LT-50MU780; колонки F&D R211UE154900622 Процесор AND Athlon(tm)5350 APU with Radeon(tm) R3 2.05GHz, Тип системи: 64-розрядна.*
ОК5_Управління науковими проєктами та фінансування досліджень	навчальна дисципліна	*ОК5_силабус УНПФД_асп_ХТ – 2025.pdf*	kdMglJyphH/pGMzGGXSE+2mkFHLITmBrTQvxRknmcbQ=	*5.201- Мультимедійний інтерактивний комплекс: проєктор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7; фліпчарт.*
ОК6_Інновації в харчовій науці	навчальна дисципліна	*ОК6_силабус_Інно в харч _2025.pdf*	1NkBoK/pWbnjlGBezdpkMr3Pnf9uQUitWFSqWSdXjBk=	*5.207 - Матеріально-технічне оснащення навчально-наукової лабораторії біохімічних досліджень. Мультимедійний проектор*
ОК7_Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях	навчальна дисципліна	*ОК7 силабус-методологія.pdf*	yduPiw8Tlsl7C3NhVTW04S4CI7NHC2bHP6Mafz1BHlw=	*5.201- Мультимедійний інтерактивний комплекс: проєктор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7; фліпчарт. 5.207 - Матеріально-технічне оснащення навчально-наукової лабораторії біохімічних досліджень.*
ОК8 Цифрові технології наукових досліджень	навчальна дисципліна	*ОК_08_Силабус_Цифрові_технології_наукових_досліджень.pdf*	1r/Ry16n9zi2EWXww/YBGAD5wbH1oMhLD+20oxl6Dlw=	*9.306 – мультимедійні засоби: Проектор ASERX118, Комплект ПК: Монитор Samsunq S19F355H, ПК ROMAPC/CPUAMDA-6-6400K 3 9GHz/RAMDDR3, екран ELITESCREENS*
ОК10 Асистентська практика	практика	*ОК10_СИЛАБУС асистентська практика 2025.pdf*	ouxEprv2eVjBIC6APivwaGH1ddXkX4lhtFgEdcDaZYs=	*5.201- Мультимедійний інтерактивний комплекс: проєктор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7; фліпчарт*
ОК9 ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ	навчальна дисципліна	*ОК9_СИЛАБУС ПСІХПРР 2025.асп*	Kc5TSooM7GjhifXlB8Bh2nxUtadZSgkll8e	*5.207 - Матеріально-технічне оснащення навчально-наукової*

ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА РОЗРОБКИ РЕЦЕПТУР		*(2).pdf*	llLUjBnQ=	*лабораторії біохімічних досліджень. Мультимедійний проектор ACER – DSV 1727; ПК Roma Beta.*	

* 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

ID 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)
165495	Ісакова Олена Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут загальноуніверситетської підготовки	Диплом спеціаліста, Ленінградський Ордена Леніна і ордена Трудового Червоного Прапору державний університет, рік закінчення: 1988, спеціальність: політологія, Диплом кандидата наук ДК 007428, виданий 27.06.2000, Атестат доцента ДЦ 005132, виданий 20.06.2002	31	ОК1_Філософія науки	Наукові публікації: 1.Vladyslav Yastrubetskyi, Kateryna Shvets, Liudmyla Hutsalo,Liudmyla Novoskoltseva and Olena Isakova. Application of International Political Sanctions as a Means of Countering Weapons of Mass Destruction, Economic Affairs, 2023, February 2023, Vol. 68, No. 01s, pp. 153-163. 2.Mykhailov, V.V., Taranenko, G.G., Isakova, O.I., Shlieina, L.I., Butskyi, P.E.Influence of public environmental organizations on nuclear energy in Ukraine. International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM, 2020, 2020-August(5.1), стр. 447–454. 3.Ісакова О., Баєва О. Проблеми філософії освіти/ Ісакова.// Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка Вип. 47, т. 2. - Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. (С. 251-257) 4.Ісакова О., Баєва О. Світові економічні кризи: причини та наслідки/Баєва О.//Економіка та суспільство. Електронний журнал

							Вип. 28, Видавничий дім «Гельветика», 2021. (С. 451-460) 5.Олена Ісакова, Ольга Баєва. Проблеми розвитку вищої освіти в Україні: соціально-філософський аспект / Ісакова О.І. // Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка Вип. 31, т. 3. -Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. 6.Ісакова О.І. Теоретико-політологічне обґрунтування стратегії сталого розвитку. / О.І. Ісакова // Регіональні студії: науковий збірник, №21, Ужгород, 2020, с.121-126.
483231	Ковальчук Василь Іванович	Професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут загальноуніверситетської підготовки	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Ю.Федьковича, рік закінчення: 1998, спеціальність: 010104 Професійне навчання, Диплом доктора наук ДД 004094, виданий 26.02.2015, Диплом кандидата наук ДК 032546, виданий 19.01.2006, Атестат доцента 12ДЦ 022358, виданий 19.02.2009, Атестат професора АП 000336, виданий 20.03.2018	26	ОК2_Сучасні_методики_викладання	Наукові публікації: 1. Kovalchuk, V.I., Maslich, S.V., Movchan, L.G., Lytvynova, S.H., Kuzminska, O.H. Digital transformation of vocational schools: Problem analysis. CEUR Workshop Proceedings, 2022, 3085, p. 107–123 (http://ceur-ws.org/Vol-3085/paper22.pdf) SCOPUS 2. Kovalchuk, V. I. & Zaika, A.O. (2022). Introduction of Digital Technologies in the Educational Process of Training Future Production Masters of Agricultural Professional Training Profile, Education and Upbringing of Youth in New Realities: Perspectives and Challenges, Youth Voice Journal Vol. IV, pp. 31-42. (ISBN (ONLINE): 978-1-911634-60-7) https://www.rj4allpublications.com/education-vol-4/ SCOPUS 3. Vasyl Kovalchuk, Ivan Prylepa, Oleksandra Chubrei, Inna Marynchenko, Vitalii Opanasenko,Yevhenii Marynchenko. (2022). Development of Emotional Intelligence of Future Teachers of Professional Training.

							International Journal of Early Childhood Special Education (INT-JECSE),14(1): 39-51. DOI: 10.9756/INT-JECSE/V14I1.221006 WoS 4.Vasyl Kovalchuk, Nataliia Tkachenko, Valerii Soroka, Vasyl Tomash, Andrii Kovalchuk (2022). Forming and Developing Future Masters' of Industrial Training of Motor Transport Profile Readiness for Applying Digital Technologies in the Conditions of Education Digitalization. Internationaal journal of computer science and network security. 22 (5). pp. 559-564. https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2022.22.5.77 WoS 5. Vasyl Kovalchuk, Artem Zaika, Vira Hriadushcha, Iryna Kucherak (2022). Structural Components Of The Digital Competence Of The Master Of Production Training Of The Agricultural Profile. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security. 22 (7). pp. 259-267. https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2022.22.7.32 WoS 6. Iurii Lukianchuk, Yurii Tulashvili, Volodymyr Podolyak, Roman Horbariuk, Vasyl Kovalchuk, Serhii Bazyl. Didactic Principles Of Education Students 3D-printing. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security. Vol. 22 No. 7 pp. 443-450. https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2022.22.7.54 WoS 7. Vasyl Kovalchuk, Artem Androsenko, Anna Boiko, Vasyl Tomash, Oleksandr Derevyanchuk. Development of Pedagogical Skills of Future Teachers of Labor Education and Technology by means of Digital Technologies. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, 2022. VOL.22. No.9. pp. 551-560. https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2022.22.9.71

							WoS 8. Vasyl Kovalchuk, Svitlana Maslich, Nataliia Tkachenko, Svitlana Shevchuk, Tetiana Shchypska. Vocational Education in the Context of Modern Problems and Challenges. Journal of Curriculum and Teaching. Vol. 11, No. 8; 2022. https://doi.org/10.5430/jct.v11n8p3 SCOPUS 9. Voitovych, I., Pavlova, N., Voitovych O., Horbatiuk, R., Dubych (Muzychuk), K., Kovalchuk, V, and Prylepa, I. (2023). Training of teachers STEM disciplines to work with students in distance education. Inequality, Informational Warfare, Fakes and Self-Regulation in Education and Upbringing of Youth, Youth Voice Journal Vol. I, pp. 103-112. ISBN (ONLINE): 978-1-911634-78-2 (https://www.rj4allpublications.com/product/training-of-teachers-stem-disciplines/) SCOPUS 10. Derevyanchuk O.V., Kovalchuk V.I., Kramar V.M., Kravchenko H.O., Kondryuk D.V., Kovalchuk A.V., Onufriichuk B.V. Implementation of STEM education in the process of training of future specialists of engineering and pedagogical specialties // Proceedings of SPIE. – 2024. Vol. 12938. P. 214-217. DOI: https://doi.org/10.1117/12.3012996 SCOPUS 11. Serhiy Balovsyak, Oleksandr Derevyanchuk, Vasyl Kovalchuk, Hanna Kravchenko, Yuriy Ushenko, Zhengbing Hu. STEM Project for Vehicle Image Segmentation Using Fuzzy Logic. International Journal of Modern Education and Computer Science (IJMECS), Vol.16, No.2, pp. 45-57, 2024. DOI: https://doi.org/10.5815/ijmecs.2024.02.04 (ISSN: 2075-016) (Scopus, Q1) 12. Serhiy Balovsyak, Oleksandr Derevyanchuk, Vasyl Kovalchuk, Hanna Kravchenko, Maryna Kozhokar. Face Mask

							Recognition by the Viola-Jones Method Using Fuzzy Logic. International Journal of Image, Graphics and Signal Processing (IJIGSP), 2024. Vol.16, No.3, pp. 39-51. DOI: https://doi.org/10.5815/ijigsp.2024.03.04 (SCOPUS Q3) 13. Kovalchuk, V., Vovk, L., Vovk, B., Stakhurska, I. & Leonova, A. (2024) Developing the Creative Potential of the Future Vocational Training Teachers through the Prism of Cognition and Metacognition, Youth Voice Journal, 14(3), 67-76, ISBN (online): 978-1-80463-004-4 (https://www.rj4allpublications.com/2024/07/15/special_issue-cognition-metacognition-part-1/) SCOPUS Q3 14. Kovalchuk, V., Androsenko, A., Derevyanchuk, O., Volkova, N., & Piven, Y. (2024). Development of pedagogical skills of students of technology and pedagogical specialties using STEM technologies. Edelweiss Applied Science and Technology, 8(4), 498-506. https://doi.org/10.55214/25768484.v8i4.1125 SCOPUS Q3 15. Kovalchuck, V., Kubikova, K., Alieka, H., Pysmenna, O., & Filatenko, T. (2024). Forms and methods of professional development for biology teachers. Edelweiss Applied Science and Technology, 8(4), 507-521. https://doi.org/10.55214/25768484.v8i4.1126
387110	Шарова Тетяна Михайлівна	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут загальноуніверситетської підготовки	Диплом бакалавра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2020, спеціальність: 081 Право, Диплом спеціаліста, Мелітопольський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2005,	17	ОК3_Академічна доброчесність та захист прав інтелектуальної власності	Наукові публікації: 1.Шарова Т. М., Землянська А.В. Зауваги до вивчення курсу «Українська мова за професійним спрямуванням та основи академічного письма» здобувачами освіти технічних спеціальностей. Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти: збірник науково-методичних праць/Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного.

				спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2018, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2019, спеціальність: 033 Філософія, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2019, спеціальність: 103 Науки про Землю, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2025, спеціальність: 122 Комп'ютерні науки, Диплом			Запоріжжя: ТДАТУ, 2024. Вип. 27. С. 383–389. 2.Шарова Т.М. Академічна доброчесність і академічне письмо: цифровізація та комунікація. Інновації в освіті і педагогічна майстерність учителя-словесника: збірник матеріалів V усеукраїнської науково-практичної конференції, (м. Суми, 29-30 жовтня 2021 року) / за ред. О. М. Семеног. Суми: Видавництво СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2021. Випуск 5. С. 12–14. 3.Шарова Т. М., Шаров С.В. Дотримання академічної доброчесності під час проведення інтелектуальних змагань в дистанційному форматі. Молодь і ринок. 2023. № 9(217). С. 52–57. 4.Шарова Т.М., Кремінський Б.Г., Мистюк С.П. Дотримання академічної доброчесності в умовах воєнного часу. Соціально-гуманітарні виміри правової держави: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро, 27 жовтня 2022 р.). Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2022. С. 125–128. 5.Шарова Т.М., Шаров С.В., Землянська А.В., Землянський А.М.Академічна доброчесність та академічне письмо: навчальний посібник 2023. 208 с. (Рекомендовано ТДАТУ засідання вченої ради №8 від 28.02.2023 р.).

				доктора наук ДД 010950, виданий 09.02.2021, Диплом кандидата наук ДК 059695, виданий 01.07.2010, Атестат доцента 12ДЦ 031019, виданий 29.03.2012, Атестат професора АП 002633, виданий 15.04.2021			
106829	Симоненко Світлана Вікторівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут загальноуніверситетської підготовки	Диплом спеціаліста, Мелітопольський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: Хімія та основи інформатики. Іноземна мова., Диплом кандидата наук ДК 054437, виданий 15.10.2019, Атестат доцента АД 005551, виданий 26.11.2020	30	ОК4 Іноземна мова для академічних цілей	Наукові публікації: 1. Svitlana V. Symonenko, Nataliia V. Zaitseva, Kateryna P. Osadcha and Olena H. Kuzminska. English language training for IT professionals at Ukrainian universities: pedagogical conditions and content. Proceedings of the VIII International Workshop on Professional Retraining and Life-Long Learning using ICT: Person-oriented Approach (3L-Person 2023). P.94-112. 2. Nataliia V. Zaitseva, Svitlana V. Symonenko, Olena A. Titova, Viacheslav V. Osadchyi, Kateryna P. Osadcha, Fostering communication and collaboration skills for computer science students by means of ICT tools. Proceedings of the 2nd Workshop on Digital Transformation of Education (DigiTransfEd 2023) co-located with 18th International Conference on ICT in Education, Research and Industrial Applications (ICTERI 2023). P.43-56. 3. Kateryna P. Osadcha, Viacheslav V. Osadchyi, Svitlana V. Symonenko. Analysis of experience of digital transformation in education in Germany. Proceedings of the 2nd Workshop on Digital Transformation of Education (DigiTransfEd 2023) co-located with 18th International Conference on ICT in Education, Research and Industrial Applications (ICTERI 2023). P.9-22. 4. Osadcha, K.P.,

							Osadchyi, V.V., Symonenko, S.V., Medynska, S.I. Analysis of the state of the art of modern e-learning in higher education in Germany. Journal of Physics: Conference Series. 2023, 2611(1), 012021. 5. Titova, O., Luzan, P., Yarosh, L., Symonenko, S., Zaitseva, N. The Test Instruments Development Based on the Items Complexity. Proceedings of the 2022 IEEE 4th International Conference on Modern Electrical and Energy System, MEES 2022. DOI: 10.1109/MEES58014.2022.10005697. 6. Zaitseva, N.V., Symonenko, S.V., Osadchyi, V.V. A blended English for Specific Purposes course with the focus on critical thinking skills development for computer science students. Journal of Physics: Conference Series, 2022, 2288(1), 012037. DOI: 10.1088/1742-6596/2288/1/012037. 7. Зайцева Н.В., Симоненко С.В., Супрун О.М. Підвищення рівня візуальної грамотності здобувачів вищої освіти у курсі ESP. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. Запоріжжя, 2022. Вип. 83. С. 169-174. DOI https://doi.org/10.32840/1992-5786.2022.83.29. http://www.pedagogy-journal.kpu.zp.ua/archive/2022/83/29.pdf (фахове). 8. Зайцева Н.В., Симоненко С.В., Супрун О.М. Рольова гра як засіб формування комунікативної компетентності здобувачів вищої освіти інженерних спеціальностей. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. Запоріжжя, 2022. Вип. 81. С. 167-172. DOI 9. Symonenko S., Zaitseva N., Osadchyi V. Implementation of

							MOOC platforms into teaching English to IT specialists. Second International Conference on History, Theory and Methodology of Learning (ICHTML 2021). Kryvyi Rih, Ukraine, May 12-14, 2021. SHS Web of Conferences. Volume 104 (2021). DOI: https://doi.org/10.1051/shsconf/20211040300 7 (Web of Science). 10. Symonenko, S.V., Zaitseva, N.V., Osadchyi, V.V. Communicative patterns for IT professionals as means of mastering communication skills. Journal of Physics: Conference Series, 2021, 1946(1), 012020. DOI: 10.1088/1742-6596/1946/1/012020. 11. Супрун, О., Зайцева, Н., Симоненко, С. Застосування технологій веб-квесту на заняттях з іноземної мови. Людинознавчі студії. Серія «Педагогіка», 12 (44), 2021, с. 183–191, DOI: 10.24919/2413-2039.12/44.29.
23738	Прус Юрій Олександрович	Доцент, Суміщення	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський ордена Трудового Червоного Прапору сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1988, спеціальність: економіка і організація сільського господарства, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2024, спеціальність: 193 Геодезія та землеустрій, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра	36	ОК5_Управління науковими проєктами та фінансування досліджень	"1. Igor Vinichenko, Serhii Tkachenko, Oleksandr Sereda, Yurii Prus, Nataliia Pochernina. Imperatives of Efficient Use of Land and Resource Potential of the Agricultural Enterprises of Ukraine // Scientific Horizons, 2021, Vol. 24, No. 4, pp.74-89. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85122282059&origin=resultslist 2. Natalia Trusova, Ivan Demchenko, Nataliia Kotvytska, Anna Hevchuk, Denys Yeremenko, Yurii Prus. Foreign-Economic Priorities of the Development of Investment Infrastructure of Agri-Food Production Entities // Scientific Horizons, 2021, Vol. 24, No. 5, pp.92-107. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85122204642&origin=resultslist 3. Trusova, N.V., Svynous, I.V., Prus,

				Моторного, рік закінчення: 2025, спеціальність: 075 Маркетинг, Диплом кандидата наук ДК 007135, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12ДЦ 038, виданий 16.05.2014			Y.O., Havryk, O.Y., Ivanovskiy, A.V. Assessment of agricultural lands as the basis of Ukraine's food supply // International Journal of Environmental Studies, 2023, 80(2), pp. 334-347/ URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85144176784&origin=resultslist 4. Tolibjon Khalikov, Yurii Prus, Tetiana Chelombitko, Komil Urazov, Uchkun Shirinov, and Vadym Ratynskiy. Cotton textile industry. XV International Online Conference «Improving Farming Productivity and Agroecology – Ecosystem Restoration» (IPFA 2023), E3S Web of Conferences, Volume 452, 2023, Article Number 01002, Number of page(s) 7. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85180388153&origin=resultslist 5. Прус Ю.О. Економічна безпека аграрних підприємств в умовах захоплення земель / Ю. О. Прус // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) / За ред. Т.І. Яворської. – Запоріжжя: Вид-во во ТОВ «Науково-виробнича компанія «Інтер-М», 2022. – № 2 (46). – С. 143-152. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/zbirnyk/article/view/598 6. Прус Ю.О. Аналіз сучасного стану ресурсів мисливських господарств України / Ю. О. Прус // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) / За ред. Т.І. Яворської. – Запоріжжя: Вид-во во ТОВ «Науково-виробнича компанія «Інтер-М», 2023. – № 3 (49). – С. 155-168. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/zbirnyk/arti

							cle/view/668 7. Прус Ю.О., Яворська Т.І. Аналіз економічної ефективності діяльності мисливських господарств України. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) . Видавничий дім «Гельветика», 2025. – № 2 (55). – С. 46-57. https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/zbirnyk/article/view/1006/952"
481175	Демидова Анастасія Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом бакалавра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2024, спеціальність: Харчова технологія та інженерія, Диплом спеціаліста, Міжгалузевий інститут післядипломної освіти при Національному технічному університеті "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2008, спеціальність: 000002 Інтелектуальна власність, Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2024, спеціальність: Технологія жирів та жирозамінників, Диплом доктора наук ДД 013409, виданий 26.06.2024, Диплом кандидата наук ДК 052324, виданий 28.04.2009	13	ОК6_Інновації в харчовій науці	"1. Demydova A., Levchuk I., Yevlash V., Aksonova O., Foshchan A. Impact of Oxidation Products and Other Precursors on the Content of 3-MCPD and Glycidol Esters in Deodorized Sunflower Oil. Food Science and Technology. 2022. № 16(1), P. 50-57. (Web of Science) http://dx.doi.org/10.32434/0321-4095-2021-137-4-50-57 2. Demydova A., Nosenko T., Bahmach V., Shemanska E., Molchenko S. Study on antioxidants extraction from oak bark and their use for oxidation stability of sunflower oil. Ukrainian Food Journal. 2021. № 10(3). P. 552-563. (Web of Science) https://doi.org/10.24263/2304-974X-2021-10-3-9 3. Demydova A., Aksonova O., Yevlash V., Tkachenko O., Kameneva, N. Antioxidant activity of plants extracts of Ukrainian origin and their effect on the oxidative stability of sunflower oil. Food Science and Technology. 2022. № 16(3). P. 55-64. (Web of Science) https://doi.org/10.15673/fst.v16i3.2514 4. Demydova A., Yevlash V., Aksonova O., Priss O. Study of ways to reduce the viscosity of sunflower lecithin. Food science and technology. 2023. № 17(1). P. 4-11. (Web of Science) https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2557 5. Demydova A., Molchenko S., Berezka

							T., Piven O., Chumak O., Aksonova O. Obtaining antioxidants from food industry waste and their use in fats. Food science and technology. 2023. № 17(2). P. 32-40. (Web of Science) https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2563 6. Demydova, Anastasiia et al. New technology for low-temperature deodorization of sunflower oil. Food Science and Applied Biotechnology, [S.l.], v. 8, n. 2, p. 167-181, oct. 2025. (Scopus) "1. Демидова А.О. Пат. 142238, МПК (2020.01) C11B3/00. Спосіб одержання гідратованої рослинної олії та фосфатидного концентрату зниженої в'язкості; заявник і патентовласник Національний технічний університет «ХПІ». – № заявки u201911230 від 18.11.2019; опубл. 25.05.2020; Бюл. № 10 2. Демидова А.О. Чернобаєв Д.С. Пат. 142239 МПК (2020.01) C07D311/72. Спосіб одержання концентрату токоферолів з соняшникового дезодораційного дистиляту; заявник і патентовласник Національний технічний університет «ХПІ». – № заявки u201911220 від 18.11.2019; опубл. 25.05.2020; Бюл. № 10. 3. Спосіб одержання знежиреного фракціонованого фосфоліпід-ного продукту Пат. 29811 Україна МПК8 С 07 F 9/10. / Демидов І.М., Крамаренко А.О.; заявник і патентовласник Національний технічний університет «ХПІ». – № u200711367; заявл. 15.10.2007; опубл. 25.01.2008; Бюл. № 2 4. Експрес-метод визначення кількісного вмісту фосфоліпідів у негідратованих оліях та фосфатидних концентратах. Пат. 81735 Україна МПК8 G 01 N 33/03. / Демидов І.М.,

							Крамаренко А.О.; заявник і патентовласник Український наук.-дослід. ін-т олій та жирів УААН. – № a200700973; заявл. 30.01.2007; опубл. 25.01.2008; Бюл. № 2. 5. Процес одержання диспергатора пігментів для органорозчинних лакофарбових матеріалів на основі фосфоліпідів олій. Пат. 30254 Україна МПК8 B01F 17/00. / Демидов І.М., Крамаренко А.О., Гуріна Г.І.; заявник і патентовласник Демидов І.М., Крамаренко А.О., Гуріна Г.І. – № u200706943; заявл. 20.06.2007; опубл. 25.02.2008; Бюл. № 3 "1.Демидов І.М., Мольченко С.М., Демидова А.О., Шавкат С. Мунір. Одержання біопального для дизельних двигунів в Україні в сучасних умовах: монографія. Київ: Аграрна наука, 2023. 116 с. ISBN 978-966-540-581-8. https://doi.org/10.31073/978-966-540-581-8 2. Anastasiia Demydova, Svitlana Panasyuk, Yurii Hunko. Sunflower lecithin as an alternative to soy lecithin: technological approaches to improving its rheological, sensory and functional properties. Part of the collective monograph ""Food technology progressive solutions"". Tallinn, Estonia. Scientific Route OÜ. 2024. P. 218-238. DOI: 10.21303/978-9916-9850-4-5.ch6 URL:https://monograph.route.ee/rout/catalog/book/978-9916-9850-4-5
159037	Прісс Олеся Петрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом спеціаліста, Запорізький машинобудівний інститут ім. В.Я. Чубаря, рік закінчення: 1993, спеціальність: металорізальні верстати та інструменти, Диплом спеціаліста, Харківський	26	ОК7_Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях	1. Palamarchuk, I.; Adamchuk, L.; Palamarchuk, V.; Andrushchenko, M.; Priss, O.; Glowacki, S.; Hutsol, T.; Bezaltychna, O. Assessment of the Ecological Safety of Honey with the Help of “Factor Area” Models. Sustainability 2024, 16, 9960. https://doi.org/10.3390/su16229960 2. Hutsol, T.,

				державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2014, спеціальність: Технологія харчування, Диплом доктора наук ДД 006526, виданий 27.04.2017, Атестат професора АП 000353, виданий 16.05.2018			Priss, O., Ivanova, I., Serdyuk, M., Cupiał, M., Tymoshchuk, T., Havrylianchyk, R., Prokopchuk, L. & Kowalczyk, Z. Effectiveness of Cooling Methods in Reducing Losses During Cherry Storage. Agricultural Engineering, 2024, Sciendo, vol. 28 no. 1, pp. 321-340. https://doi.org/10.2478/agriceng-2024-0020 3. Priss, O., Hutsol, T., Glowacki, S., Bulhakov, P., Bakhlukova, K., Osokina, N., Nurek, T., Horetska, I., & Mykhailova, L. (2024). Effect of Asparagus Chitosan-Rutin Coating on Losses and Waste Reduction During Storage. Agricultural Engineering, 28(1), 99-118. https://doi.org/10.2478/agriceng-2024-0008 4. Palamarchuk, I., Mushtruk, M., Vasyliv, V., Stefan, E., Priss, O., Babych, I., Karpovych, I., & Pushanko, N. (2024). Modelling the centrifugal mixing process of minced meat to optimise the production of chopped meat semi-finished products. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 297–312. https://doi.org/10.5219/1959 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1959 5.Priss, O., Korchynskyy, I., Kryvko, Y., Korchynska, O. (2023). Leveraging horseradish's bioactive substances for sustainable agricultural development. International Journal of Sustainable Development and Planning, Vol. 18, No. 8, pp. 2563-2570. https://doi.org/10.18280/ijsdp.180828 https://www.iieta.org/journals/ijsdp/paper/10.18280/ijsdp.180828 6. Hutsol, T.; Priss, O.; Kiurcheva, L.; Serdiuk, M.; Panasiewicz, K.; Jakubus, M.; Barabasz, W.; Furyk-Grabowska, K.; Kukharets, M. Mint Plants (Mentha) as a Promising Source of Biologically Active Substances to Combat Hidden Hunger.

							Sustainability 2023, 15, 11648. https://doi.org/10.3390/su151511648 https://www.mdpi.com/2071-1050/15/15/11648 7. Priss, O., Pugachov, M., Pugachov, V., Yaremko, I., & Shchabelska, V. The Development of the World Economy and the Impact of the Global Food Crisis 2022-2023. Economic Affairs, (2023). 68(1s), 35-42. DOI: 10.46852/0424-2513.1s.2023.5 https://ndpublisher.in/admin/issues/EAv68n1se.pdf 8. Priss, O. P., Bulhakov, P. O., Kolisnychenko, T. O., & Gazzavi-Rogozina, L. V. (2023). Using Protective Coating for Reduction of Losses While Storing Asparagus. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, 23(1), 188-198. Proceedings of Dmytro Motornyi Tavria State Agrotechnological University – 2023 10.31388/2078-0877-2023-23-1-188-198 http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/17146 7. Прісс, О. П., Уляніч, О. І., Шевчук, К. М., Яковер, О. І., & Ваховська, А. В. Зберігання зелені шпинату городнього з використанням живильного середовища. Збірник наукових праць Уманського НУС.Умань, 2023. Вип. 103, Ч.1, С.7-17. 10.32782/2415-8240-2023-103-1-7-17 https://journal.udau.edu.ua/assets/files/103.1/1.pdf Патент на корисну модель №154284 СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ З ЧЕРЕШНІ https://iprop-ua.com/inv/5ouco1gx/ Патент на корисну модель №154285 СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОЇ ЧЕРЕШНІ та ВИШНІ https://iprop-ua.com/inv/fou6bwuo/

							Патент на корисну модель №154525 СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ ІЗ СВІТЛОЗАБАРВЛЕНИХ ПЛОДІВ ЧЕРЕШНІ. https://iprop-ua.com/inv/cpbacjrk/ Патент на корисну модель № 155636 СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОЇ ВИШНІ https://iprop-ua.com/inv/fou6bwuo/ Патент на корисну модель№155488Спосі б виробництва цукатів з персика https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1787291/ 1. Priss, O.; Priss, O. (Ed.) (2024). Focus on food system challenges. Food technology progressive solutions. Tallinn: Scientific Route OÜ, 1-3. doi: https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.introduction 2. Priss, O., Glowacki, S. (2024). Strategies for reducing postharvest losses of vegetables through integral assessment of antioxidant status. Food technology progressive solutions. Tallinn: Scientific Route OÜ, 4-27. doi: https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch1 3. Priss, O.; Priss, O. (Ed.) (2024). Focus on food system challenges. Food technology progressive solutions. Tallinn: Scientific Route OÜ, 1-3. doi: https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.introduction 4.Бандура І.І., Пріcс О. П. Оцінка якості плодових тіл їстівних грибів роду Pleurotus різного ступеня стиглості. In: Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business pp 360–380. Publishing House “Baltija Publishing” DOI https://doi.org/10.30525/978-9934-26-328-6-16 5. Дослідницький практикум. Частина 1. Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції: підручник для здобувачів ступеня

							вищої освіти закладів вищої освіти / М. Є. Сердюк., О. П. Прісс, Н. А. Гапріндашвілі, Л. М. Здоровцева, О. Ш. Сухаренко, І. С. Іванова. – Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2020. – 370 с. http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/wp-content/uploads/sites/18/dokument-microsoft-word.pdf
482839	Терещук Сергій Іванович	Доцент, Сумісництво	Факультет енергетики і комп'ютерних технологій	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний інститут ім. П.Г.Тичини, рік закінчення: 1995, спеціальність: праця і фізика, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2023, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом доктора наук ДД 010830, виданий 09.02.2021, Диплом кандидата наук ДК 024683, виданий 30.06.2004, Атестат доцента 12ДЦ 021888, виданий 23.12.2008, Атестат професора АП 007199, виданий 11.12.2025	28	ОК8 Цифрові технології наукових досліджень	Диплом магістра М23 №027151, виданий 31.05.2023 р., виданий 31.05.2023 р., Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, 2023 р. Спеціальність: Середня освіта (Інформатика). Кваліфікація: вчитель інформатики. Доктор педагогічних наук, 2020 р. Спеціальність: 13.00.02 - теорія та методика навчання фізики (ДД № 010830) Тема дисертації: "Теоретико-методичні основи навчання квантової фізики у ліцеях" Наукові публікації: 1. Сергій Терещук, Олена Слободянюк, Штучний інтелект як драйвер інновацій в освіті. Збірник наукових праць Кам'янець-Подільського державного педагогічного університету імені Івана Огієнка: Серія педагогічна. 2023. Випуск 29. С. 36–40. DOI: 10.32626/2307-4507.2023-29.36-40 2. Tereshchuk S., Sharov S., Tereshchuk A., Kolmakova V., Sharova T. Critical thinking and hypothetic-deductive scheme for studying the elements of quantum theory. International Journal of Evaluation and Research in Education. 2023. 12(3). P.1497-1506.http://doi.org/10.11591/ijere.v12i3.25249 (SCOPUS Q3). 3. Sharov S., Tereshchuk S., Tereshchuk A., Kolmakova V., Yankova N. Using MOOC to

							Learn the Python Programming Language. International Journal of Emerging Technologies in Learning. 2023. Vol. 18, No. 02, P. 17-32. DOI: https://doi.org/10.3991/ijet.v18i02.36431 (SCOPUS Q2). 4. Колмакова В. О., Терещук С.І., Шаров С. В. Використання цифрових інструментів Google Workspace for Education у дистанційному навчанні. Наука і техніка сьогодні. 2023. Т.7(21). С. 334-347. https://doi.org/10.52058/2786-6025-2023-7(21)-334-347 5. Терещук А.І., Терещук С.І. STEM-освіта як засіб реалізації компетентнісного навчання. «STEM-освіта: від теорії до практики»: матеріали конференції (Київ, 12-14 червня 2024 року). Київ: Інститут обдарованої дитини НАПН України, 2024. С. 36 - 43. 6. Sharov S., Tereshchuk S., Filatova O., Hinkevych O., Ksendzenko O. Survey Analysis of University Teachers in Ukraine Regarding the Use of Google Workspace for Education. TEM Journal. 2024. Vol. 13, Issue 1. P. 315-325. DOI 10.18421/TEM131-33. Режим доступу: https://www.temjournal.com/content/131/TEMJournalFebruary2024_315_325.html (SCOPUS Q3) 7. Sergii Sharov, Serhii Tereshchuk, Tetiana Sharova, Oleksandr Spanatii and Halyna Kolomoiets. Experience of using Google cloud services in Ukrainian universities: survey results. E3S Web of Conferences 508, 03005 (2024) https://doi.org/10.1051/e3sconf/202450803005 (SCOPUS) 8. Терещук С. І., Колмакова В. О. Підготовка майбутніх вчителів фізики до створення та використання мобільних застосунків на уроках фізики. Освітньо-науковий простір. 2024. Том 2 № 6 (1) (2024). С.65-

							73. 7. 9. Терещук С. І. Підготовка майбутніх учителів природничих спеціальностей до використання штучного інтелекту в освітньому процесі / Організаційно-методологічні та науково-методичні підходи у вирішенні проблеми модернізації шкільної природничої освіти : монографія, за наук. ред. М. Т. Мартинюка та ін.; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Бровари : АНФ ГРУП, 2025. С. 115–147.
159037	Прісс Олеся Петрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом спеціаліста, Запорізький машинобудівний інститут ім. В.Я. Чубаря, рік закінчення: 1993, спеціальність: металорізальні верстати та інструменти, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2014, спеціальність: Технологія харчування, Диплом доктора наук ДД 006526, виданий 27.04.2017, Атестат професора АП 000353, виданий 16.05.2018	26	ОК9 ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА РОЗРОБКИ РЕЦЕПТУР	Відповідність пунктам: 1, 2, 3,4, 7, 8, 10, 11, 12,14, 19 Публікації 1. Palamarchuk, I.; Adamchuk, L.; Palamarchuk, V.; Andrushchenko, M.; Priss, O.; Glowacki, S.; Hutsol, T.; Bezaltychna, O. Assessment of the Ecological Safety of Honey with the Help of “Factor Area” Models. Sustainability 2024, 16, 9960. https://doi.org/10.3390/su16229960 2. Hutsol, T., Priss, O., Ivanova, I., Serdyuk, M., Cupiał, M., Tymoshchuk, T., Havrylianchyk, R., Prokopchuk, L. & Kowalczyk, Z. Effectiveness of Cooling Methods in Reducing Losses During Cherry Storage. Agricultural Engineering, 2024, Sciendo, vol. 28 no. 1, pp. 321-340. https://doi.org/10.2478/agriceng-2024-0020 3. Priss, O., Hutsol, T., Glowacki, S., Bulhakov, P., Bakhlukova, K., Osokina, N., Nurek, T., Horetska, I., & Mykhailova, L. (2024). Effect of Asparagus Chitosan-Rutin Coating on Losses and Waste Reduction During Storage. Agricultural Engineering, 28(1), 99-118. https://doi.org/10.2478/agriceng-2024-0008 4. Palamarchuk, I., Mushtruk, M., Vasyliv, V., Stefan, E., Priss, O., Babych, I., Karpovych, I., & Pushanko, N. (2024). Modelling the centrifugal mixing

							process of minced meat to optimise the production of chopped meat semi-finished products. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 297–312. https://doi.org/10.5219/1959 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1959 5.Priss, O., Korchynskyy, I., Kryvko, Y., Korchynska, O. (2023). Leveraging horseradish's bioactive substances for sustainable agricultural development. International Journal of Sustainable Development and Planning, Vol. 18, No. 8, pp. 2563-2570. https://doi.org/10.18280/ijsdp.180828 https://www.iieta.org/journals/ijsdp/paper/10.18280/ijsdp.180828 6. Hutsol, T.; Priss, O.; Kiurcheva, L.; Serdiuk, M.; Panasiewicz, K.; Jakubus, M.; Barabasz, W.; Furyk-Grabowska, K.; Kukharets, M. Mint Plants (Mentha) as a Promising Source of Biologically Active Substances to Combat Hidden Hunger. Sustainability 2023, 15, 11648. https://doi.org/10.3390/su151511648 https://www.mdpi.com/2071-1050/15/15/11648 7. Priss, O., Pugachov, M., Pugachov, V., Yaremko, I., & Shchabelska, V. The Development of the World Economy and the Impact of the Global Food Crisis 2022-2023. Economic Affairs, (2023). 68(1s), 35-42. DOI: 10.46852/0424-2513.1s.2023.5 https://ndpublisher.in/admin/issues/EAv68n1se.pdf 8. Priss, O. P., Bulhakov, P. O., Kolisnychenko, T. O., & Gazzavi-Rogozina, L. V. (2023). Using Protective Coating for Reduction of Losses While Storing Asparagus. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, 23(1), 188-198.

							Proceedings of Dmytro Motornyi Tavria State Agrotechnological University – 2023 10.31388/2078-0877-2023-23-1-188-198 http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/17146 7. Прісс, О. П., Улянич, О. І., Шевчук, К. М., Яковер, О. І., & Ваховська, А. В. Зберігання зелені шпинату городнього з використанням живильного середовища. Збірник наукових праць Уманського НУС.Умань, 2023. Вип. 103, Ч.1, С.7-17. 10.32782/2415-8240-2023-103-1-7-17 https://journal.udau.edu.ua/assets/files/103.1/1.pdf 1. "Патент на корисну модель №154284 СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ З ЧЕРЕШНІ https://iprop-ua.com/inv/5ouco1gx/ Патент на корисну модель №154285 СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОЇ ЧЕРЕШНІ та ВИШНІ https://iprop-ua.com/inv/fou6bwuo/ Патент на корисну модель №154525 СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ ІЗ СВІТЛОЗАБАРВЛЕНИХ ПЛОДІВ ЧЕРЕШНІ. https://iprop-ua.com/inv/cpbacjrk/ Патент на корисну модель № 155636 СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОЇ ВИШНІ https://iprop-ua.com/inv/fou6bwuo/ Патент на корисну модель№155488Спосіб виробництва цукатів з персика https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1787291/ 3. Підручник, навчальний посібник, монографії 1. Priss, O.; Priss, O. (Ed.) (2024). Focus on food system challenges. Food technology progressive solutions. Tallinn: Scientific Route OÜ, 1-3. doi: https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.introduction

							2. Priss, O., Glowacki, S. (2024). Strategies for reducing postharvest losses of vegetables through integral assessment of antioxidant status. Food technology progressive solutions. Tallinn: Scientific Route OÜ, 4-27. doi: https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch1 3. Priss, O.; Priss, O. (Ed.) (2024). Focus on food system challenges. Food technology progressive solutions. Tallinn: Scientific Route OÜ, 1-3. doi: https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.introduction 4.Бандура І.І., Прісс О. П. Оцінка якості плодових тіл їстівних грибів роду Pleurotus різного ступеня стиглості. In: Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business pp 360–380. Publishing House “Baltija Publishing” DOI https://doi.org/10.30525/978-9934-26-328-6-16 5. Дослідницький практикум. Частина 1. Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції: підручник для здобувачів ступеня вищої освіти закладів вищої освіти / М. Є. Сердюк., О. П. Прісс, Н. А. Гапріндашвілі, Л. М. Здоровцева, О. Ш. Сухаренко, І. С. Іванова. – Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2020. – 370 с. http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/wp-content/uploads/sites/18/dokument-microsoft-word.pdf 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Електронний курс з дисципліни «Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях» bit.ly/3HvoGsK 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради "Участь в атестації наукових кадрів як

							офіційного опонента: 1.Худік Л.М. Розроблення технології зберігання яблук ранньозимових сортів за післязбиральної обробки інгібітором етилену, 05.18.13 – Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів, Д 26.058.07, 28.04.21 2. Благополучна А.Г ЗБЕРЕЖЕНІСТЬ ЯГІД СУНИЦІ ЗА ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ОБРОБКИ ХІТОЗАНОМ, разова спеціалізована вчена рада РСВР 015, 23.06.23 3. Дрозд О.О. ОСНОВИ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДІВ ЗЕРНЯТКОВИХ КУЛЬТУР З ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЮ ОБРОБКОЮ ІНГІБІТОРОМ ЕТИЛЕНУ, 06.01.15 - первинна обробка продуктів рослинництва, Д 74.844.01, 06.12.23 4. Василищина О.В. НАУКОВІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ТА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ПЛОДІВ ВИШНІ З ПОЛІСАХАРИДНИМИ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИМИ КОМПОЗИЦІЯМИ, 06.01.15 - первинна обробка продуктів рослинництва, Д 74.844.01," 8. Науковий керівник, виконавць наукової теми "1. Виконання функцій відповідального виконавця: Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції: 0121U110200 (2021-2025 рр.). URL: http://www.tsatu.edu.ua/nauka/wp-content/uploads/sites/49/rozroblennja-innovacijnyh-tehnolohij-harchovoyi-ta-kulinarnoyi-produkciyi-3.pdf 2. Експерт (резензент) наукового видання Eastern-European journal of enterprise technologies https://orcid.org/0000-0002-6395-4202

							3. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання: ""Технологічний аудит і резерви виробництва"" https://journals.uran.ua/tarp/Priss «Праці ТДАТУ» https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/issue/archive «Науковий вісник ТДАТУ» https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/archive 9. 1. Робота у якості експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2023/09/Додаток-5_включення-НПП-та-здобувачів-19.09.2023-.pdf 10. Участь у міжнародних наукових та освітніх проектах Міжнародний експерт по акредитації Казахстанської Асоціації Інженерної Освіти Сертифікат №21/20 КЕ 0112 https://surl.li/sbqybq 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій: ПП Рудченко згідно з укладеним договором https://surl.li/quzeev 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Прісс О., Колісниченко Т., Ангеловська А. Калина як функціональний інгредієнт соусів до основних страв. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнародною участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. С.322-324. 2. Прісс О.П., Булгаков П.О. Спаржа – сезонний делікатес для ресторанів. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол.

							учених, асп. і студ. з міжнародною участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. С.319-321. 3. Прісс О., Яковер О. Шпинат – цінна овочева культура у сезонному меню. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей ІІ-ої міжнародної науково-практичної конференції (17- 18 травня 2023 р.). Київ: НУБіП України. 2023.С. 110-112. 4. Прісс О.П., Булгаков П. О. Спаржа – витончений смак і користь для здоров'я. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р.,м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. – с.47-49. 5. Булгаков, П. О., & Прісс, О. П. Зберігання спаржі з використанням захисних покриттів і пакування. In The 13th International scientific and practical conference "Information activity as a component of science development"(April 04–07, 2023) Edmonton, Canada. International Science Group. 2023. 580 p. (p. 21-27). (2023, April). 6. Прісс О.П. Війна в Україні: ризики для глобальної продовольчої безпеки. Актуальні питання виробництва продукції рослинництва та садівництва: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (Запоріжжя, 8 листопада 2023 р.) / ТДАТУ; ред. кол. С. В. Кюрчев, А.І. Панченко [та ін.]. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. с.105-107 7. Прісс О.П., Кузьменко О.В. Натуральні антиоксиданти для стабілізації

							автоокиснення олій. Achievements of 21st Century Scientific Community: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, September 14-15, 2023. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, 523 p. 371-374 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/naukovi-hurtky/ 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Засновник Громадської організації "Інтеркультурне гастрономічне коло". (43190010) Підвищення кваліфікації, стажування 1. International internship "European green deal: innovations, engineering, food safety", Krakow, 21.12.2022 https://surl.li/iyqcda 2. DigEco Project Inclusive Education training for teachers and stakeholders, 27-29 of January 2022 https://surl.li/eegvcd 3. Стажування у Казахському національному аграрному дослідницькому університеті квітень 2021 р. https://surl.li/tkedhp 5. Науково-практичний семінар-тренінг «Проблемні питання призначення судових товарознавчих експертиз лікарських засобів та дієтиних добавок», сертифікат №03/21-07

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	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання

	охоплює його)			