

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

| | |
|---------------------|---|
| Заклад вищої освіти | Луцький національний технічний університет |
| Освітня програма | 32846 Харчові технології |
| Рівень вищої освіти | Бакалавр |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

| | |
|-------------------------------------|---|
| Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО | 309 |
| Повна назва ЗВО | Луцький національний технічний університет |
| Ідентифікаційний код ЗВО | 05477296 |
| ПІБ керівника ЗВО | Вахович Ірина Михайлівна |
| Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО | lutsk-ntu.com.ua |

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

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

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

| | |
|---|--|
| ID освітньої програми в ЄДЕБО | 32846 |
| Назва ОП | Харчові технології |
| Галузь знань | 18 Виробництво та технології |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |
| Спеціалізація (за наявності) | <i>відсутня</i> |
| Рівень вищої освіти | Бакалавр |
| Тип освітньої програми | Освітньо-професійна |
| Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня) | Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр |
| Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП | кафедра технологій і обладнання переробних виробництв |
| Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП | кафедра матеріалознавства, кафедра комп'ютерної інженерії та кібербезпеки, кафедра іноземної та української філології, кафедра права, кафедра соціогуманітарних технологій, кафедра цивільної безпеки, кафедра підприємництва, торгівлі та логістики, кафедра менеджменту |
| Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП | 43018 Волинська обл., м. Луцьк, вул. Львівська 75 |
| Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації | <i>не передбачає</i> |
| Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності) | <i>відсутня</i> |
| Мова (мови) викладання | Українська |
| ID гаранта ОП у ЄДЕБО | 1811 |
| ПІБ гаранта ОП | Сай Володимир Анатолійович |
| Посада гаранта ОП | Доцент |
| Корпоративна електронна адреса гаранта ОП | sayvolodymyr@lutsk-ntu.com.ua |
| Контактний телефон гаранта ОП | +38(050)-640-72-61 |
| Додатковий телефон гаранта ОП | <i>відсутній</i> |

| Форми здобуття освіти на ОП | Термін навчання |
|-----------------------------|-----------------|
| заочна | 3 р. 10 міс. |
| очна денна | 3 р. 10 міс. |

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

У 2016 році ЛНТУ отримав ліцензію на провадження освітньої діяльності за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН України від 30.06.2016 р., № 1397л). ОП «Харчові технології» була схвалена вченою радою і затверджена ректором ЛНТУ та у 2016 році відбувся перший набір здобувачів на ОП. Розроблення ОП було обумовлене збільшенням кількості підприємств переробної і харчової галузей промисловості різних форм власності у Волинській та сусідніх областях і, відповідно, зростаючим попитом на висококваліфіковані кадри. До розроблення цієї ОП долучилися, окрім проектної групи та НПП кафедри обладнання переробних виробництв (тепер – кафедра технологій переробних і харчових виробництв), представники переробних і харчових виробництв та академічної спільноти, що задіяні у підготовці здобувачів вищої освіти за цією спеціальністю. Усі стейкхолдери надавали корисні пропозиції щодо формування цілей та змісту ОП, орієнтуючись на потреби виробництв та власний досвід професійної діяльності. Проектна група при підготовці проекту ОП урахувала чинні нормативні документи, пропозиції стейкхолдерів, кадровий ресурс ЛНТУ та результати аналізу інших ОП за цією спеціальністю, а також досвід підготовки здобувачів за спеціальністю «Обладнання переробних та харчових виробництв», який здійснюється в ЛНТУ з 2001 року. У результаті було складено профіль ОП, що містить загальну інформацію щодо ОП, визначені загальні і спеціальні компетентності та програмні результати навчання, для досягнення яких були підбрані освітні компоненти, при встановленні послідовності вивчення яких керувалися логікою підготовки здобувачів за цією спеціальністю. Особлива увага була приділена формуванню списків вибіркових дисциплін професійного спрямування, щоб забезпечити можливість здобувачам сформувати власну траєкторію навчання, яка б дозволила зробити випускників конкурентоспроможними на ринку праці в галузі. ОП щорічно модернізується із урахуванням потреб ринку праці та інновацій у галузі, пропозицій стейкхолдерів та змін нормативних документів, а також із урахуванням тенденцій розвитку ОП за спеціальністю у вітчизняних та закордонних ЗВО. У 2018 році ОП була приведена у відповідність до затвердженого стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. У 2020 році, після отримання умовної акредитації, в ОП були ураховані зауваження та пропозиції експертної групи НАЗЯВО щодо її удосконалення.

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

| Рік навчання | Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання | Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році | Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року | | У тому числі іноземців | |
|--------------|--|--|--|----|------------------------|---|
| | | | ОД | З | ОД | З |
| 1 курс | 2020 - 2021 | 26 | 22 | 4 | 0 | 0 |
| 2 курс | 2019 - 2020 | 28 | 19 | 9 | 0 | 0 |
| 3 курс | 2018 - 2019 | 31 | 19 | 12 | 0 | 0 |
| 4 курс | 2017 - 2018 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0 |

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

| Рівень вищої освіти | Інформація про освітні програми |
|--|---|
| початковий рівень (короткий цикл) | програми відсутні |
| перший (бакалаврський) рівень | 32846 Харчові технології 47750 Харчові технології та ресторанне господарство |
| другий (магістерський) рівень | 40358 Харчові технології 49711 Харчові технології та ресторанне господарство |
| третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень | програми відсутні |

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про

самооцінювання, кв. м.

| | Загальна площа | Навчальна площа |
|---|-----------------------|------------------------|
| Усі приміщення ЗВО | 41456 | 29620 |
| Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління) | 41456 | 29620 |
| Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо) | 0 | 0 |
| Приміщення, здані в оренду | 1624 | 907 |

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

| Документ | Назва файла | Хеш файла |
|----------------------------------|--|--|
| Освітня програма | <i>32846 osvitnya_programa_ht_2020.pdf</i> | qbnX3ebMKLSbylNAXKVkywYROomInI7F1qzXzwmMIU4= |
| Навчальний план за ОП | <i>32846 navchalniy plan_2020.pdf</i> | BP9oU2IZclVG59WSAOJYwFrdjoWkmVHJP7fF4iekDfw= |
| Рецензії та відгуки роботодавців | <i>Рецензія відгук 3.pdf</i> | /HQhtGBnwW1SkLjxFboHtf8oHyz8utxPeZO9+RX4hzI= |
| Рецензії та відгуки роботодавців | <i>рецензія відгук 1.pdf</i> | XotNSviYH1VyH/t76fsjxBd6+vt/ESu1mlTRP8rcejE= |
| Рецензії та відгуки роботодавців | <i>Рецензія відгук 2.pdf</i> | BV1J1IMb/vBRuRc1jXBMSpGgos8ielzEwoWpuvZPEc8= |

1. Проектування та цілі освітньої програми**Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?**

Цілі ОП визначені на основі аналізу потреб переробних та харчових виробництв Волинської області у висококваліфікованих фахівцях, а також за активного залучення до процесу обговорення стейкхолдерів. Цілі ОП передбачають формування у здобувачів фахових компетентностей, необхідних для професійної діяльності, які дозволять вирішувати на високому професійному рівні задачі та практичні проблеми у галузі переробних і харчових виробництв, володіти сучасними методами створення і впровадження екологічних ресурсозберігаючих технологій та контролю якості і безпечності харчових продуктів. Також до цілей ОП, що реалізуються через формування загальних компетентностей, відноситься формування високоосвіченого і національно свідомого громадянина України, який здатен реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлюючи цінності громадянського суспільства. Унікальністю ОП є багатопрофільна підготовка конкурентоздатного фахівця з харчових технологій із урахуванням специфіки технологій переробних і харчових підприємств Волинської області та з акцентом на екологізацію виробництв і впровадження ресурсозберігаючих технологій. Багатопрофільна підготовка здобувачів дозволить їм самостійно обирати індивідуальну траєкторію навчання залежно від галузі переробної та харчової промисловості, де вони планують працювати, та розширить можливості їх працевлаштування.

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

Метою діяльності ЛНТУ є впровадження і дотримання високих стандартів вищої освіти (Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛНТУ http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/no535_no4_26.11.2019_.pdf). ОП відповідає концепції освітньої діяльності ЛНТУ, згідно якої освітня діяльність спрямована на забезпечення якісної підготовки фахівців, конкурентоспроможних на ринку праці (Статут ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/statut_novy_2019_r.-szhatyy_1.pdf). Місією ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/misiya-strategiya-luckogo-ntu> є формування високоосвічених і національно свідомих громадян України, висококваліфікованих фахівців у сфері харчових технологій, що свідчить про відповідність цілей ОП місії ЛНТУ. До стратегічних цілей ЛНТУ (Стратегія розвитку ЛНТУ на 2021–2026 роки http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/strategiya_rozvitku_luckogo_ntu_na_2021-2026_r.r._vid_11.12.2020_r.pdf) відноситься удосконалення освітнього процесу до вимог часу, потреб студентства і ринку праці, відповідно, ОП передбачає поєднання теоретичного і практичного аспектів навчання, запровадження інноваційних форм і методів

викладання, дотримання академічної доброчесності, оновлення ОП на основі результатів моніторингу потреб стейкхолдерів і трендів ринку праці, створення умов для міжнародної академічної мобільності, залучення студентів до наукової роботи, підвищення рівня володіння іноземними мовами, набуття soft skills.

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

Для визначення якості підготовки здобувачів за ОП і напрямів її удосконалення проводяться опитування та зустрічі із здобувачами і випускниками ОП (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu>; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/novi-pidhodi-i-propozicii-vipuskniki-luckogo-ntu-vdoskonaluyut-osvitni-programi>), чим забезпечено зворотній зв'язок. Пропозиції здобувачів і випускників ОП були враховані під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП. За їх рекомендацією в ОП включені дисципліни «Академічне письмо та доброчесність», «Правові аспекти, політичні та соціальні студії», які дозволяють здобути soft skills. Дисципліну «Ділова іноземна мова» переміщено на 3 та 4 курси, що дозволить здобувачам, які планують продовжити навчання на магістерській програмі, краще підготуватися до незалежного зовнішнього оцінювання з іноземної мови. Також дисципліни, які передбачають вивчення технологій переробки зерна, стали вибірковими. Процес оновлення ОП неперервний, тому проведені зустрічі із здобувачами і випускниками ОП та їх опитування (http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-osvitnih-program-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi?fbclid=IwAR2JvTUNuvqxT2JQW2FUxz_xPl6mrEowQvO4t8DI4Qp3izgrq9L5M772wOI; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi>), дозволили отримати пропозиції для подальшої модернізації ОП і будуть враховані під час внесення змін до ОП.

- роботодавці

Для забезпечення належної підготовки фахівців, що необхідні для переробних і харчових виробництв Волинської області, проводяться зустрічі з роботодавцями та їх опитування. Їх пропозиції враховуються під час формування цілей і програмних результатів навчання, вибору дисциплін для їх забезпечення. Роботодавці висловлювали зацікавленість у тому, щоб при викладанні дисциплін технологічного спрямування більше уваги приділялося екологізації виробництв і впровадженню ресурсозберігаючих технологій, оскільки це вимога часу. Вони позитивно оцінили включення в ОП дисциплін «Екологізація харчових виробництв» і «Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво». На думку роботодавців, для майбутніх фахівців галузі важливими є знання принципів НАССР, вміння проводити матеріально-сировинні розрахунки, а також володіння презентаційними навичками, що враховано в ОП. Роботодавці звернули увагу на важливість в ОП дисципліни «Технології водопідготовки харчових виробництв», оскільки підготовка води в харчових виробництвах надзвичайно важлива. Усі пропозиції роботодавців були враховані при коригуванні ОП <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu>; http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vidomi-restoratori-ta-pidpriemci-pro-te-yak-vdoskonaliti-navchannya-u-luckomu-ntu?fbclid=IwARot_RsPodhAAyiqUNghZV8VInJl6J5fhFonw7O21P8oChv7Dy6SrLXEg4g; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi>

- академічна спільнота

Під час зустрічей та опитувань представники академічної спільноти ЛНТУ та інших ЗВО України (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu>) запропонували: дисципліни «Загальна та неорганічна хімія», «Фізична та колоїдна хімія», «Аналітична хімія» зробити односеместровими із збереженням кількості годин; впровадити дуальну освіту; залучати виробничників до викладання дисциплін; впровадити рецензування кваліфікаційних робіт працівниками виробництв; захист звітів з практики проводити у формі презентацій, що дозволило б набувати студентам soft skills; проводити підготовку фахівців для основних галузей харчової промисловості, що представлені в регіоні, для цього рекомендували ввести у нормативну частину дисципліну «Загальна технологія у харчовій галузі та ресторанному господарстві», а у вибірковій частині представити дисципліни, які б дозволили поглибити знання в конкретному напрямі харчової технології. Усі пропозиції щодо покращення ОП від академічної спільноти були враховані <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi>

- інші стейкхолдери

Представники державної влади в Волинській області також зацікавлені в реалізації ОП, оскільки одним із пріоритетних напрямів розвитку Волинської області, відповідно до Стратегії розвитку Волинської області на період до 2027 року, є створення нових переробних потужностей та якості і безпечності харчових продуктів <https://voladm.gov.ua/article/strategiya-rozvitku-volinskoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/>, тому питання якості і безпечності харчових продуктів висвітлюються в межах дисциплін «Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація» та «Теоретичні основи технологій харчових виробництв».

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

Щороку відбувається перегляд ОП з метою її удосконалення та оновлення з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності та потреб стейкхолдерів. Основні тенденції розвитку спеціальності 181 «Харчові технології» тісно пов'язані із сучасними досягненнями в галузі харчових технологій, що передбачають: впровадження інноваційних

безвідходних та ресурсозберігаючих технологій виробництва; екологізацію виробництва; забезпечення високої якості та безпечності харчових продуктів; тенденції до здорової та органічної їжі зі зниженим вмістом жиру та цукру тощо. Усі ці тенденції знайшли своє відображення в ОП. Також необхідно зазначити, що на підприємствах харчової промисловості у Волинській області зайнятий кожен шостий працюючий в промисловості (<http://kordon.in.ua/news/pidpriemstva-kharchovoi-promyslovosti-shcho-vyroblaiut-na-volyni-154527/>) і згідно стратегії розвитку регіону (<https://voladm.gov.ua/article/strategiya-rozvitku-volinskoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/>) планується збільшення кількості переробних підприємств і, відповідно, на ринку праці зростатиме попит на висококваліфікованих фахівців у цій галузі.

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

При формуванні цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий і регіональний контекст. Зокрема те, що найбільшу питому вагу в переробній промисловості Волинської області займає виробництво харчових продуктів і напоїв (24,5%). Підприємства харчової промисловості (кількість юридичних осіб – 217, питома вага працівників у промисловості області 17,8% (лист ГУСВО № 07-10/8-21)) належать до тих, що формують економічний потенціал області, а їх продукція забезпечує один з найвищих показників в обсязі реалізованої продукції (25,9%) <http://agrovoly.gov.ua/article/pro-robotu-pidpriyemstv-harchovoyi-promyslovosti-volynskoyi-oblasti-za-sichen-zhovten-2020> Пріоритетним напрямом розвитку регіону (Стратегія розвитку Волинської області на період до 2027 року) є створення нових переробних потужностей та якості і безпечності харчових продуктів <https://voladm.gov.ua/article/strategiya-rozvitku-volinskoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/> Тому підготовка фахівців за ОП є надзвичайно актуальним завданням з огляду на перспективи розвитку регіону. Оскільки в області функціонують підприємства із різними потужностями, що здійснюють переробку зерна, цукрового буряка, овочів і фруктів, ягід і грибів, молочної та м'ясної сировини, виробництво хлібобулочних виробів, кондитерської продукції, кетчупів і соусів, майонезу, безалкогольних та алкогольних напоїв, то в ОП було зроблено акцент на багатопрофільну підготовку, що знайшло своє відображення у цілях та програмних результатах ОП.

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

При формуванні цілей і визначенні програмних результатів ОП були проаналізовані ОП за спеціальністю для бакалаврського рівня вищої освіти, що представлені на ринку освітніх послуг України і країн ЄС (Звіт щодо аналізу вітчизняних та закордонних ОП (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/zvit_anal_or.pdf). Під час аналізу ОП встановлено, що вони всі містять блок хімічних дисциплін, що є базовими складовими підготовки фахівців галузі. Усі ОП містять дисципліни, що забезпечують формування навичок з використання інформаційних і комунікаційних технологій, здійснення безпечної діяльності, виконання технологічних і економічних розрахунків, впровадження сучасних систем менеджменту. Дисципліни в цих ОП забезпечують отримання знань з властивостей сировини і умінь з проектування підприємств галузі, передбачають вивчення іноземної мови і дозволяють набувати soft skills. Дисципліни професійної підготовки цих ОП передбачають набуття знань і умінь з мікробіології, технологій харчових виробництв та ресторанного господарства, процесів і апаратів харчових виробництв, автоматизації процесів, технологічного обладнання, управління якістю харчових продуктів та основ наукових досліджень. Кращі практики цих ОП були враховані при удосконаленні ОП. Акцент в ОП на підготовку фахівців, які обізнані з комплексом заходів з екологізації виробництв і впровадження ресурсозберігаючих технологій, вирізняє ОП серед інших, що є на освітньому ринку України та країн ЄС.

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

Усі перелічені в ОП програмні результати навчання ідентичні програмним результатам навчання Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf>). Усі програмні результати навчання досягаються за рахунок обов'язкових для вивчення освітніх компонент. Вибіркові професійно-орієнтовані освітні компоненти формуються із урахуванням регіональних потреб, побажань стейкхолдерів та тенденцій розвитку спеціальності. Крім того, ЛНТУ пропонує загальні дисципліни вільного вибору, які мають різне спрямування, що забезпечує створення умов для всебічного розвитку здобувачів.

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

Наявний Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. До прийняття Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти користувалися Національною рамкою кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

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)?

180

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

60

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

Зміст ОП «Харчові технології» відповідно до її цілей та стандарту 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня передбачає формування у здобувачів компетентностей і набуття програмних результатів, які необхідні під час професійної діяльності у переробній та харчовій галузях промисловості.

Основна увага в ОП приділена підготовці фахівця, який має володіти базовими теоретичними і практичними знаннями щодо: структури, управління і оптимізації технологічних процесів переробних та харчових виробництв; управління якістю і безпечністю харчових продуктів; основ проектування та функціонування підприємств галузі з акцентом на їх екологізацію та ресурсозбереження. ОП орієнтована на поглиблену практичну підготовку, і формування максимально широкого науково-технічного світогляду майбутнього професіонала у галузі виробництва харчових продуктів.

ОП містить наступні цикли дисциплін: цикл дисциплін загальної підготовки – 34,6 %, з них нормативні дисципліни – 26,3 %, загальні дисципліни вільного вибору – 8,3 %; цикл професійної підготовки – 51,7 %, з них дисципліни вільного вибору студента – 16,7 %, практична підготовка – 3,7 %, підсумкова атестація – 10 %. ОП включає вивчення дисциплін гуманітарного циклу, зокрема «Академічне письмо та доброчесність», «Ділова іноземна мова», «Правові аспекти, політичні та соціальні студії», і дисциплін, які корелюють із загальними компетентностями, такі як хімія, біохімія, технічна мікробіологія, інформатика та інформаційні технології тощо. Освітні компоненти ОП спрямовані на досягнення програмних результатів навчання (таблиця 4 ОП).

Навчання проводиться у формі лекцій, практичних і лабораторних занять, тренінгів, консультацій із викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових проєктів та підготовки кваліфікаційної (бакалаврської) роботи/проєкту із використанням розроблених посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та ресурсів мережі Internet.

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

Процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти передбачена Положенням №582 «Положення про організацію освітнього процесу» (наказ №237-05-35 від 26.06.2020 р.) (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf.) Навчальний план складається на підставі освітньої програми та структурно-логічної схеми підготовки. У структурі навчального плану блок вільного вибору студента становить 25 %. Порядок вибору студентами дисциплін вільного вибору здійснюється згідно Положення №554 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому національному технічному університеті» (наказ № 182-05-35 від 07.05.2020 р.) (https://drive.google.com/file/d/17ZoN11OQlami5JgtN-QieoZe_rsTlccz/view?usp=sharing).

Студенти можуть здійснювати навчання за ІНПС, який розробляється на навчальний рік згідно робочого навчального плану (Положення про навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти за освітніми ступенями бакалавр, магістр, доктор філософії у Луцькому НТУ №550 <https://drive.google.com/file/d/1OWXVPwzlgBgixwNU6eJsKTO-HxA87q55/view?usp=sharing>). Порядок розробки індивідуального навчального плану регламентується Положенням №573 «Про індивідуальний навчальний план здобувача Луцького НТУ» (наказ № 237-05-35 від 26.06.2020 р.) (<https://drive.google.com/file/d/16FNHxUK2pd2e5kiqeJhwm0a-RLlJNQ7C/view?usp=sharing>).

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

Своє право на вибір навчальних дисциплін здобувачі вищої освіти можуть реалізувати згідно положення «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому національному технічному університеті», введеним у дію Наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року. Вказане положення міститься на сайті ЛНТУ за посиланням: <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/vibirkovist-disciplin> В межах ОП «Харчові технології» у блоці «Вибіркова складова» передбачено 25 % дисциплін вільного вибору від загального обсягу кредитів ЄКТС. В цьому блоці 8,33% відводиться загальним дисциплінам вільного вибору (20 кредитів) та 16,67% - професійним дисциплінам вільного вибору (40 кредитів). З переліком і силабусами загальних дисциплін вільного вибору студенти мають змогу ознайомитися у відкритому доступі на електронних ресурсах ЛНТУ та платформі дистанційного навчання MOODLE в Каталозі загальних дисциплін вільного вибору. З переліком і силабусами професійних дисциплін вільного вибору студенти мають змогу ознайомитися у відкритому доступі на електронних ресурсах ЛНТУ та платформі дистанційного навчання MOODLE в Каталозі професійних дисциплін вільного вибору, або на сторінці кафедри (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabusi-vibirkovih-disciplin>).

Дисципліни здобувачі вибирають самостійно шляхом запису на курс. Про кількість дисциплін, які можуть бути вибрані здобувачами на наступний рік з кожного каталогу інформує декан факультету. Під час вибору загальних дисциплін вільного вибору, для забезпечення принципу мажоритарності і пріоритетності, здобувач обирає три загальних дисципліни вільного вибору з наданням їм пріоритетів (1-й, 2-й і 3-й, які можуть бути альтернативними, якщо на дисципліну за 1-м пріоритетом не буде сформовано навчальну групу).

Обрані здобувачами дисципліни вільного вибору вносяться працівниками деканату у індивідуальні навчальні плани здобувачів.

Вчена рада факультету може дозволити здобувачам-учасникам програм академічної мобільності зараховувати вибіркові дисципліни, які прослухані в іншому університеті-партнері, але не передбачені навчальним планом відповідної спеціальності в університеті (до 20 кредитів).

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

У структурі ОП «Харчові технології» та навчальному плані передбачено достатню кількість кредитів на практичну підготовку. Зокрема навчальним планом відведено 49,5 кредитів ЄКТС на лабораторні і практичні заняття з циклу обов'язкових та вибіркових дисциплін, фаховий тренінг з практичної підготовки – 3 кредити, переддипломну практику – 6 кредитів. Практична підготовка здійснюється відповідно до Положення №472 «Положення про проведення практики студентів Луцького НТУ», (наказ № 96-04-33 від 02.03.2017 р.) (https://drive.google.com/open?id=oV_jb9DOKNhmpdGM2ZUMtcmJYblE).

Фаховий тренінг може проводитися у навчальних кабінетах і лабораторіях, навчально-виробничих майстернях, а також на підприємствах харчової галузі згідно договорів.

Практику здобувачі вищої освіти за ОП «Харчові технології» проходять на базах практики ЛНТУ, зокрема на базі студентського науково-виробничого бюро «ХaTe» ЛНТУ (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/polozhennya_snvb_sayt.pdf), або на підприємствах харчової промисловості.

За поданням кафедри університетом укладені договори про співпрацю, що забезпечує тісну співпрацю при підготовці фахівців (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/ugodi_pro_spivpracyu_2.pdf).

Метою переддипломної практики є узагальнення та систематизація набутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом, а також підготовка матеріалів для кваліфікаційної роботи бакалавра.

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

Набуття соціальних навичок за ОП «Харчові технології» передбачається загальними та фаховими компетентностями, які формуються обов'язковими освітніми компонентами загальної та професійної підготовки, а саме «Правові аспекти, політичні та соціальні студії», «Академічне письмо та доброчесність», «Ділова іноземна мова», «Вступ до фаху», «Менеджмент підприємств», «Інформатика та інформаційні технології» та інші. Навички працювати в команді, здатність брати на себе відповідальність, працювати в критичних умовах і комунікативні навички набуваються на практичних та лабораторних заняттях освітніх компонент ОП та під час фахового тренінгу і проходження переддипломної практики.

Здобувачі вищої освіти вдосконалюють свої навички комунікації, лідерства, здатності брати на себе відповідальність, бути креативними, уміння вирішувати конфлікти, працювати в команді, під час своєї діяльності у студентських, молодіжних організаціях. В університеті діє розгалужена мережа таких організацій, самими успішними з них є – студентське самоврядування (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/students-autonomy>), наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених Луцького НТУ (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/naukoveto-voaristvo-studentiv-aspirantiv-doktorantiv-i-molodih-vchenih-luckogo-ntu>), студентські наукові гуртки (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/naukovi-gurtki-na-fakultetah>) та інші.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній. Професійна кваліфікація не присвоюється.

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

Фактичне навантаження здобувачів вищої освіти формується згідно з навчальним планом і регламентується Положенням №582 «Положення про організацію освітнього процесу» (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf), та Положенням про навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти за освітніми ступенями бакалавр, магістр, доктор філософії у Луцькому НТУ №550 (<https://drive.google.com/file/d/1OWXVPwzlgBgixwNU6eJsKTO-NxhA87q55/view>). Навчальний рік поділяється на два семестри (осінній та весняний), теоретичне навчання впродовж яких закінчується екзаменаційними сесіями. Семестрове фактичне навантаження здобувачів вищої освіти складає 30 кредитів ЄКТС. Кількість годин аудиторних занять з навчальних дисциплін у відсотках до загального обсягу часу для денної форми складає від 33% до 50%. Кількість навчальних дисциплін в рік не перевищує 12 (по 6 на 1 семестр) включаючи обов'язкові навчальні дисципліни і навчальні дисципліни за вибором. На виконання і захист випускної кваліфікаційної роботи відводиться 24 кредити ЄКТС.

Розклад занять та графік навчального процесу розміщені на сайті ЛНТУ: <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rozklad-luckogo-ntu>.

Періодично проводяться опитування здобувачів щодо їх ймовірного перевантаження та визначення необхідності кількості годин на виконання самостійної роботи (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/opituvannya-o>), (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi>).

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

Дуальна форма освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» з галузі знань 18 Виробництво та технології за спеціальністю 181 Харчові технології на даний час не впроваджена. Наказом ректора №49-05-35 від 06 лютого 2020 року введено в дію Концепцію підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Луцькому НТУ (<https://drive.google.com/file/d/1ouvnvVxvmGX8wHC2uLXFP5gnyG5lJz9T/view>), та прийнято «Дорожню карту реалізації концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Луцькому НТУ» (наказ №50-05-35 від 06.02.2020р. <https://drive.google.com/file/d/1MYLPwCsiHevl21QZUiC5CudoJg8XylQ3/view>).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/pravila-priyomu-2021>

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

З 2021 року у ЛНТУ приймають сертифікати зовнішнього незалежного оцінювання 2018 – 2021 років. Вимоги до вступу розміщені безпосередньо на сайті ЗВО, вони знаходяться у відкритому доступі на офіційній сторінці ЛНТУ «Абітурієнту» <https://lutsk-ntu.com.ua/uk>

<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/pravila-priyomu-2021>

На навчання за ОП приймаються особи, які здобули повну загальну середню освіту (далі – ПЗСО) або освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра, освітній ступінь молодшого бакалавра.

Обсяг прийому за державним замовленням на основі ПЗСО здійснюється з використанням адресного розміщення бюджетних місць.

При конкурсному відборі осіб, які вступають на I курс навчання за ОР «бакалавр» на основі ПЗСО, враховуються бали сертифіката(ів) ЗНО/результати вступних іспитів з трьох конкурсних предметів, перелік яких передбачений додатком 4 до Умов прийому на навчання до здобуття вищої освіти в 2021 р. (п. 3 розділу VII). Скориставшись можливістю встановити відповідний бал ЗНО та коефіцієнти, останні були визначені наступним чином: українська мова – 0,4, математика – 0,25, Історія України/фізика/іноземна мова/біологія/географія/хімія – 0,25.

Особливостями ОП є значний обсяг дисциплін, які потребують різнопланової освітньої підготовки і не тільки з точних наук. Тому такий перелік конкурсних предметів допомагає відібрати абітурієнтів, які потенційно готові ефективно навчатися за даною освітньою програмою.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється Положенням про організацію освітнього процесу, введеного в дію наказом № 237-05-35 від 26.06.2020 року. http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf. – розділ 10.

Трансфер кредитів та визнання результатів формальної та неформальної освіти. – Положенням про неформальну і інформальну освіту №593

http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/polozhennya_pro_neformalnu_ta_informalnu_osvitu_u_luckomu_ntu.pdf,

Положенням (№496) про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у Луцькому національному технічному університеті, затвердженого наказом № 162-05-35 від 27.03.2018 р. (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_perezarahuvannya_zatverdzhene.pdf)

Визнання результатів навчання здійснюється на основі пунктів: п.5.2; п.5.3. Якщо здобувач вищої освіти під час перебування у ЗВО-партнері, не виконав програму навчання, то після повернення до ЛНТУ йому може бути запропоновано індивідуальний графік ліквідації академічної заборгованості; п.2.7. Перезарахування кредитів відбувається на основі відповідних договорів про співпрацю. Для учасника, який подає Академічну довідку про зараховані результати навчання в іншому ЗВО, з яким немає діючого Договору про співпрацю, перезарахування кредитів здійснюється предметною комісією відповідно до п. 5.5 цього документу.

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

Протягом періоду реалізації ОП «Харчові технології» не виникало прецедентів визнання результатів навчання, які були отриманих в інших ЗВО.

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

Дане питання регулюється Положенням про неформальну та інформальну освіту у Луцькому національному технічному університеті № 593, що введена в дію наказом № 288-05-35 від 01.09.2020 року

<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/neformalna-osvita>

http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/polozhennya_pro_neformalnu_ta_informalnu_osvitu_u_luckom_u_ntu.pdf

Здобувач звертається із заявою до декана факультету із проханням визнання результатів навчання у неформальній освіті, додаючи підтверджуючі документи (сертифікати, свідоцтва тощо). За розпорядженням декана створюється комісія, яка визначає можливість визнання, форми та строки проведення атестації для визнання результатів навчання. До складу комісії входять декан, завідувач випускової кафедри, гарант ОП та провідні НПП, які викладають освітні компоненти, що пропонуються до зарахування на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті.

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

На ОП практики визнання результатів неформальної освіти не було.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Організацію та проведення навчального процесу регламентує Положення про організацію освітнього процесу (№582) http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf.

У цьому Положенні висвітлені форми та методи навчання, що використовуються у ЛНТУ. У навчальному процесі ЛНТУ при підготовці здобувачів за ОП 181 Харчові технології для досягнення програмних результатів надають перевагу пояснювально-ілюстративним методам, проблемному викладанню, репродуктивному, частково-пошуковому, дослідницькому методам. Основними видами навчальних занять є: лекції, лабораторні, практичні заняття та консультації. Навчальний план підготовки здобувачів складається на підставі ОП та структурно-логічної схеми. Розроблені робочі програми з кожної дисципліни, у яких висвітлені компетентності, що можна набути, вказані очікувані програмні результати навчання та структура дисципліни. Таблиця з додатку містить відомості про відповідність програмних результатів, освітніх компонентів, методів навчання та форм оцінювання. Пояснювально-ілюстративні методи, проблемне викладання та репродуктивні методи при вивченні освітніх компонентів спрямовані на добре засвоєння навчального матеріалу, формування у здобувачів загальних та спеціальних компетентностей. Частково-пошукові та дослідницький методи навчання розвивають творче мислення та формують здатність до самостійної роботи, аналізу проблемних ситуацій та розв'язку практичних задач.

Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Ознайомлення з формами та методами навчання, викладеними у Положенні про організацію освітнього процесу (№582) http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf. проходить на зустрічі студентів-першокурсників з деканом. Викладачі на початку вивчення кожної дисципліни інформують студентів про методи і форми навчання, які будуть використовуватися. Студентоцентроване навчання реалізується через впровадження різних способів подачі матеріалу, регулярне оцінювання і корегування методів викладання. У ЛНТУ діє навчально-науковий центр "Volyn Business Hub", куди студенти можуть звернутися з питаннями щодо сприяння працевлаштуванню: <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalno-naukoviy-centr-volyn-business-hub>. В ЛНТУ впроваджена змішана модель з елементами дистанційного (мережевого) навчання (<http://mdl.lntu.edu.ua>). Студенти мають змогу формувати індивідуальну траєкторію навчання шляхом вільного вибору дисциплін вибіркової частини навчального плану відповідно до Положення про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому НТУ, №554 https://drive.google.com/file/d/17ZoN11OQlami5JgtN-QieoZe_rsTlccz/view, Проводяться опитування студентів щодо якості освітнього процесу, методів навчання: <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi>

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

принципам академічної свободи

Викладачі, які забезпечують підготовку фахівців за ОП, можуть вільно обирати методи та форми навчання відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, №582 <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbvuo/view?usp=sharing> Студенти мають можливість здійснювати вибір дисциплін відповідно до Положення про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому НТУ, №554 https://drive.google.com/file/d/17ZoN11OQlami5JgtN-QieoZe_rsTIccz/view, <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/osvitni-programi-o>

При затвердженні тем курсових та дипломних проєктів студенти можуть обирати із тем, запропонованих викладачами, або пропонувати тему відповідно до своєї НДР. На кафедрі функціонує СНВБ «ХаТе» (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/polozhennya_snvb_sayt.pdf), де студенти можуть виконувати наукові дослідження, а результати оприлюднювати на студентських конференціях та публікувати у студентському віснику. У ЛНТУ функціонує відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/yakist-osviti>, який здійснює моніторинг та оцінювання якості ОП та проводить опитування здобувачів, НПП щодо якості освітнього процесу. Результати опитування розміщені у вільному доступі на сайті університету (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya>, <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi>)

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 *

Здобувачам вищої освіти надають інформацію про цілі, зміст та очікувані результати навчання за ОП. На початку навчального року відбувається зустріч зі здобувачами за участі декана факультету, гаранта ОП, координатора з якості освіти на факультеті, куратора, які ознайомлюють здобувачів з Положенням про організацію освітнього процесу» (№582) <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbvuo/view?usp=sharing>, графіком навчального процесу відповідно до робочого навчального плану та обраної форми навчання, індивідуальним навчальним планом студента. Графік початкового процесу, розклади занять, іспитів та інша інформація про організацію навчального процесу міститься на сайті ЛНТУ у рубриці «Студенту» (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchannya>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/organizaciya-navchalnogo-procesu-dennoyi-formi-navchannya>). Для кожної освітньої компоненти, що вивчається при підготовці фахівців за ОП розроблені робочі програми та силабуси, з якими можна ознайомитись на сайті Луцького НТУ: <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabus-vibirkovih-disciplin>, <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabus> і в яких подана інформація щодо освітніх компонент. Також дана інформація може бути доведена до відома студентів у друкованому або електронному вигляді через електронну адресу або мережу Viber.

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

Положенням про організацію освітнього процесу (№582) http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf визначено, що індивідуальні науково-дослідні завдання є невід'ємною частиною освітнього процесу. Студенти ОП долучаються до виконання наукової роботи № д/р: 0120U101522 «Розробка технології виробництва овочево-фруктових чипсів». В процесі вивчення дисципліни «Основи наукових досліджень» здобувачі отримують знання щодо проведення теоретичних та експериментальних досліджень, винахідницької діяльності, проведення обробки результатів дослідження. З елементами науково-дослідної роботи студенти знайомляться при проведенні лабораторних робіт з дисциплін «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технічна мікробіологія». Проведення таких робіт дає можливість здобувачам отримати компетентність, що полягає у здатності проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. Здобувачі проходять тренінги [http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/neformalna-osvita-v-sferi-intelektualnoyi-vlasnosti?](http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/neformalna-osvita-v-sferi-intelektualnoyi-vlasnosti?fbclid=IwAR38m2o1OnVA3pJsqGxSePPmKoD8_S8YIWsx7_eAR9qIEr1pCToIp_wAlk)

[fbclid=IwAR38m2o1OnVA3pJsqGxSePPmKoD8_S8YIWsx7_eAR9qIEr1pCToIp_wAlk](http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/polozhennya_snvb_sayt.pdf) На кафедрі діють студентське науково-виробниче бюро «ХаТе» та науковий гурток «Переробник» (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/polozhennya_snvb_sayt.pdf), на базі яких проводиться науково-дослідна робота на тему «Розробка технології виробництва овочево-фруктових чипсів», виконавцями якої є студенти І. Клевака, Ю. Полюхович, Д. Шевчук, А. Бойко. <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/smachni-ta-korisni-fripsi-paukovo-doslidna-robota-studentiv-harchovoyi-promislovosti>, а також є базою для проходження фахового тренінгу. Здобувачі можуть поєднувати навчання та наукові дослідження у студентському навчально-науково-виробничому бюро «Smart-кафе», яке діє на факультеті.

Крім того студенти ОП можуть проходити фаховий тренінг та переддипломну практику на підставі договорів між ЛНТУ та підприємствами, установами, організаціями, фізичними особами. При виборі бази практики враховується побажання здобувачів щодо проходження практики відповідно до свого індивідуального плану підготовки.

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

З метою об'єктивного інформаційного відображення стану і покращення якості освітніх послуг група забезпечення наприкінці навчального року проводить щорічний моніторинг ОП. Щорічно проводиться опитування здобувачів, роботодавців та інших стейкхолдерів ОП щодо змісту ОП та її освітніх компонент. Проводиться обговорення результатів опитування на засіданнях кафедри (протоколи засідання кафедри №13), на основі чого вносяться зміни в ОП та робочі програми з врахуванням наукових досягнень і сучасних практик у переробній та харчовій галузях. Робочі програми з кожної дисципліни переглядаються щорічно, схвалюються групою забезпечення ОП,

погоджуються із завідувачем кафедри, деканом факультету та затверджуються проректором з навчально-наукової роботи. У ЛНТУ діє Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу Луцького НТУ (№620) <https://drive.google.com/file/d/1FatgdZhHrIhKbBdnP3tKI1xA7874Fgkc/view?usp=sharing>, яке визначає вимоги до змісту та оформлення навчальних та методичних документів. Використовується сучасна, наукова, креативна інформація для представлення лекційного матеріалу з використанням дидактичних методів. Впроваджується інноваційні методи навчання, які дозволяють модернізувати освітній процес і сприяти набуттю програмних компетентностей і досягненню програмних результатів, визначених в ОП 181 Харчові технології. Оновлюються і навчально-методичні матеріали із врахуванням сучасних досягнень розвитку харчової і переробної галузі. НПП постійно підвищують свою кваліфікацію <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vikladachi-ta-studenti-kafedri-topv-proyshli-bazoviy-kurs-z-nassr?fbclid=IwAR2rrzUI5MaASe5OFJY1m1zjsYusc-74J2BplhCz7EtstuBoLSMawMpvM7Q>.

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

В ЛНТУ діє Цільова програма інтеграції Луцького НТУ в міжнародний освітній і науковий простір <https://drive.google.com/file/d/1oRO7O7Lh9qSbtycitiCzcH95zgVWW1-2/view?usp=sharing>, прийнято Стратегію інтернаціоналізації Луцького НТУ: <https://drive.google.com/file/d/1A-E1xGqae7A9Qa00oPdpj8xTKop6XffA/view?usp=sharing>.

Можливості академічної мобільності здобувачів в рамках ОП регулюються Положенням про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу Луцького НТУ: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf та Положенням про організацію освітнього процесу № 582 <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbvuo/view?usp=sharing>.

Укладені договори про співпрацю із зарубіжними ЗВО, зокрема Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Technische Universitet Berlin, Politechnika Lodzka, Politechnika Lubelska та ін. Діє ліцензія на підготовку іноземних громадян за базовими напрямками №482933. ЛНТУ бере участь у міжнародних програмах та заходах: <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/uchast-v-mizhnarodnih-organizacijah-ta-reytingah>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/erasmus>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-dlya-studentiv>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/mizhnarodni-zahodi>.

Здобувачі вищої освіти та НПП мають доступ до міжнародних інформаційних ресурсів та баз даних: Web of Science, Google Scholar, Scopus. Для студентів в ЛНТУ створені умови для навчання за програмами подвійних дипломів та проходження практики в європейських університетах.

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

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

Для перевірки досягнення програмних результатів навчання у межах навчальних дисциплін ОП відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (№582) (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/n0582_protokol_n010_vid_25.06.2020_r.-min-szhaty1.pdf) у ЛНТУ застосовують такі контрольні заходи: поточний, модульний і підсумковий контроль. Поточний контроль забезпечує перевірку рівня засвоєння здобувачами навчального матеріалу шляхом виконання і захисту лабораторних (практичних) робіт, проведення експрес-контролю у вигляді тестів. Модульний контроль дозволяє оцінити рівень засвоєння теоретичного та практичного матеріалу окремих змістовних модулів дисципліни. Для перевірки досягнення програмних результатів проводять оцінювання самостійної роботи здобувачів у формі захисту контрольних практичних індивідуальних завдань. Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового екзамену або заліку. Семестровий залік дозволяє встановити рівень засвоєння навчального матеріалу за поточним та модульним контролем і не передбачає обов'язкової присутності студента. Семестровий екзамен є контрольним заходом оцінювання рівня засвоєння всього навчального матеріалу дисципліни, обсяг якого визначений робочою програмою. Підсумкова оцінка з навчальних дисциплін, семестровий контроль з яких здійснюється у вигляді екзамену, є середньозваженою результатів, що отримані у кожному заліковому модулі та семестровому екзамені, відповідно до їх вагових коефіцієнтів.

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

З формами контрольних заходів та критеріями оцінювання навчальних досягнень з освітніх компонент ОП здобувачі можуть ознайомитися у робочих програмах або силабусах, а також на початку вивчення кожної навчальної дисципліни ОП. Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти забезпечується вимогами Положення про організацію освітнього процесу <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbvuo/view?usp=sharing>, Положення про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів у Луцькому НТУ https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBSiKY/view?usp=sharing, Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому НТУ <https://drive.google.com/file/d/1vrRvBrVgUCt1QreOuVvqBJ86K6SBIhLo/view>, Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії в Луцькому НТУ <https://drive.google.com/file/d/oB71NrqtzfygzZ1dwLWpodHpoMjA/view>, Тимчасовим положенням «Про порядок проведення заліково-екзаменаційної сесії в Луцькому НТУ в умовах карантину» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/timchasove_polozhennya_pro_poryadok_provedennya_zalikovo-ekzamenaciynoyi_sesiyi_u_luckomu_ntu.pdf. Проведення контрольних заходів регламентується графіком

навчального процесу (grafik_op_nyu.pdf (lutsk-ntu.com.ua)), розміщений на сайті університету.

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

На початку вивчення кожної навчальної дисципліни викладач надає здобувачам вищої освіти вичерпну інформацію стосовно компетентностей, програмних результатів навчання, що досягаються при вивченні дисципліни, форм та методів навчання, системи та критерії оцінювання. Інформація про форми контрольних заходів та їх терміни також розміщена на сайті університету. Відповідно до навчального плану та графіку навчального процесу (grafik_op_nyu.pdf (lutsk-ntu.com.ua)) не пізніше, ніж за місяць до екзаменаційної сесії навчально-методичний відділ розробляє розклад екзаменів, який розміщується на сайті університету. Розклад заліків та екзаменів оприлюднюється на інформаційній дошці та на сайті ЛНТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rozklad-luckogo-ntu> . Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти визначені у Положенні про організацію освітнього процесу (№ 582) <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbvuo/view?usp=sharing> та Положенні про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у Луцькому НТУ (№559) https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBsIKY/view?usp=sharing З метою удосконалення освітнього процесу за ОП проводиться опитування здобувачів освіти щодо чіткості та зрозумілості форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya>, <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi>).

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

Атестація здобувачів вищої освіти для рівня бакалавра за ОП здійснюється відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, а також відповідає «Положення про організацію освітнього процесу» (№582, наказ №10 від 25.06.2020 року) <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbvuo/view?usp=sharing> Для проведення атестації випускників ЛНТУ за освітнім рівнем «бакалавр» на факультетах створюються екзаменаційні комісії відповідно до Положення про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів у Луцькому НТУ (№559, наказ №221-05-35 від 16.06.2020 р.) https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBsIKY/view?usp=sharing. Формою атестації здобувачів вищої освіти для рівня бакалавра за ОП є захист кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота виконується відповідно до методичних рекомендацій та проходить перевірку на академічний плагіат з використанням спеціалізованого сервісу UNICHEK. Кваліфікаційну роботу розміщують у репозиторії ЛНТУ. Терміни проведення атестації визначаються навчальними планами підготовки фахівців та графіком освітнього процесу (grafik_op_nyu.pdf (lutsk-ntu.com.ua)).

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу (№582, наказ №10 від 25.06.2020 року) (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/n0582_protokol_n010_vid_25.06.2020_r.-min-szhaty1.pdf), Положенням про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів у Луцькому НТУ (№559, наказ №221-05-35 від 16.06.2020 р.) https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBsIKY/view?usp=sharing, які є у вільному доступі на сайті ЛНТУ.

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується процедурами, регламентованими Положенням про організацію освітнього процесу <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbvuo/view?usp=sharing>, та Кодексу честі Луцького НТУ (https://drive.google.com/file/d/1kdWK_j3AUTcKXNh1jdnTky1anZ1Y1ni0/view?usp=sharing), Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у Луцькому НТУ (<https://drive.google.com/file/d/0B71NrqtzfygzZ1dwLWpodHpoMjA/view>). У випадку, якщо студент не погоджується з оцінкою, він має право звернутися до викладача за обґрунтованим поясненням, подати письмову заяву декану факультету про апеляцію отриманого результату, за якою створюється комісія. Порядок апеляції регулюється Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у Луцькому НТУ <https://drive.google.com/file/d/1vrRvBrVGUCtIQpeOuBvqBJ86K6SB1hLo/view> , Антикорупційною програмою Луцького НТУ <https://drive.google.com/file/d/1TrkJxE9oI7FierpwT1MiHisCdPRPGspy9/view>. Публічний захист курсових робіт (проектів) та звітів про практики відбувається перед комісією. Вирішення конфліктних ситуацій регулюється Положенням про вирішення конфліктних ситуацій» https://drive.google.com/open?id=19atDWRSHjhXVNrUgpb4iSva03JfrzkM_ та Положенням про комісію з питань етики та академічної доброчесності в Луцькому НТУ <https://drive.google.com/file/d/1I586eB2bIDPT1X1qvPoGjIPsl9n6t3vn/view?usp=sharing> . За час реалізації ОП випадків конфлікту інтересів не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів встановлено Положенням про організацію освітнього процесу (№582, наказ №10 від 25.06.2020 року) <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbuvo/view?usp=sharing>, Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у Луцькому національному технічному університеті № 551 введене в дію наказом № 182-05-35 від 07 травня 2020 року <https://drive.google.com/file/d/1vrRvBrVGUCtiQpeOuVvqBJ86K6SBihLo/view>.

Якщо студент за підсумковий контроль отримав оцінку «незадовільно» (від 35 до 59 балів) або не з'явився на екзамен, то він може ліквідувати академічну заборгованість максимум за два перескладання (викладачу та комісії). Для цього студент після завершення сесії подає заяву декану факультету та перескладає екзамен чи інші контрольні заходи відповідно до графіку ліквідації академзаборгованості. Студенти, які отримали оцінку «незадовільно» (від 1 до 34 балів) повинні пройти повторний курс навчання на умовах діючих Положень. За наявності поважних причин окремим студентам проректор з навчально-педагогічної роботи може визначити індивідуальний графік складання екзаменів.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів урегулюють Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті, введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року <https://drive.google.com/file/d/1vrRvBrVGUCtiQpeOuVvqBJ86K6SBihLo/view>

У випадку незгоди з оцінкою здобувач вищої освіти має право подати апеляційну заяву у письмовій формі особисто декану факультету. Апеляційна заява розглядається не пізніше наступного робочого дня з дати призначення апеляційної комісії. Якщо здобувач вищої освіти не погоджується з результатом захисту кваліфікаційної роботи, він має право подати апеляційну заяву на ім'я ректора відповідно до затвердженого порядку.

Звернень здобувачів вищої освіти на ОП щодо оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів не було.

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

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності містять такі документи: – Кодекс честі Луцького НТУ» (https://drive.google.com/file/d/1kdWK_j3AUTcKXHh1jdnTky1anZ1Y1nio/view?usp=sharing); Положення про комісію з питань етики та академічної доброчесності в Луцькому національному технічному університеті <https://drive.google.com/file/d/1i586eB2bIDPT1X1qvPOGjIPsl9n6t3vn/view?usp=sharing> ; Положення про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах / проєктах здобувачів вищої освіти у Луцькому НТУ <https://drive.google.com/file/d/1sccGapJTIUcwFETLHsiSIQkGLGUi9EHZ/view> ; Порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проєктів здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях у Луцькому НТУ <https://drive.google.com/file/d/1yFL9boeATBBJhqMs1p3tGi8Qa1rogdMW/view> Положення №535 «Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Луцького НТУ» (<https://drive.google.com/file/d/1spxobcC8XutCB8TSHJgEWAHJ6fOATcAT/view?usp=sharing>).

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

Запровадження новітніх технологій дають змогу запобігти або виявити академічний плагіат у кваліфікаційних роботах та курсових роботах (проєктах), звітах з практики тощо на ОП. Підпунктом 3.2 «Положення про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах (проєктах) здобувачів вищої освіти у Луцькому НТУ» (№553) (<https://drive.google.com/file/d/1sccGapJTIUcwFETLHsiSIQkGLGUi9EHZ/view>) передбачено перевірку на академічний плагіат кваліфікаційної роботи здобувачів вищої освіти ОП «бакалавр». Здобувачів вищої освіти інформують про неприпустимість використання академічного плагіату у кваліфікаційних роботах. Відповідальна особа за перевірку на академічний плагіат організовує внесення кваліфікаційної роботи до репозиторію ЛНТУ та подання заяв здобувачами вищої освіти щодо самостійності виконання кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат з використанням спеціалізованого сервісу UNICHECK. ЛНТУ 29.11.2019р. уклав угоду про співпрацю із компанією «Антиплагіат» щодо використання онлайн-сервісу пошуку плагіату «Unicheck <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/unicheck-servis-perevirki-na-akademichniy-plagiat> . Завідувач кафедри надає допуск до захисту кваліфікаційної роботи на основі аналіз заяви або рішення експертної комісії.

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

Для популяризації академічної доброчесності у ЛНТУ проводиться інформування здобувачів вищої освіти та НПП про необхідність дотримання норм академічної доброчесності при написанні наукових статей, курсових та кваліфікаційних робіт; заняття або тренінги для студентів з правильності написання наукових текстів. ЛНТУ є учасником Проєкту сприяння академічній доброчесності в Україні SAIUP. У ЗВО діють Положення про комісію з питань етики та академічної доброчесності в Луцькому НТУ <https://drive.google.com/file/d/1i586eB2bIDPT1X1qvPOGjIPsl9n6t3vn/view?usp=sharing>, Положення про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах/проєктах здобувачів освіти у Луцькому НТУ <https://drive.google.com/open?id=1sccGapJTIUcwFETLHsiSIQkGLGUi9EHZ> та

Порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проектів, рукописів дисертацій, рукописів статей, поданих до публікування у періодичних виданнях у Луцькому НТУ

<https://drive.google.com/open?id=1yFL9boeATBBJhqMs1p3tGi8Qa1rogdMW>

Розроблено буклет «ПРАВИЛА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ ПЕРШОКУРСНИКА», який отримує кожен першокурсник до початку першої сесії.

Проект сприяння академічній доброчесності в Україні <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/unichack-servis-perevirki-na-akademichniy-plagiat>, вебінари та тренінги, на яких студентів знайомлять з основними принципами доброчесності <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/studentiv-oznayomili-z-osnovnimi-principami-akademichnoyi-dobrochesnosti>.

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

За поданням університетської комісії з питань етики та академічної доброчесності порушення академічної доброчесності може передбачати накладання санкцій згідно Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Луцького національного технічного університету (наказ від 26.04.2018р. № 225-05-35К) (<https://drive.google.com/file/d/1I586eB2bIDPT1X1qvPoGjIPsl9n6t3vn/view?usp=sharing>).

Результати інструментальної перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат 2020 р. оприлюднені на офіційному сайті https://drive.google.com/file/d/1-cV7W_Udk5nA7Jf2AE5gMFpTHTNulrwx/view.

Прикладів порушення академічної доброчесності на ОП не було.

6. Людські ресурси

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

Процедура конкурсного відбору на посади науково-педагогічних працівників (НПП) ЛНТУ здійснюється відповідно до чинного законодавства України та регулюється Положенням про порядок проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників Луцького національного технічного університету № 509, від 30.08.2018 р. <https://drive.google.com/file/d/1jDoaX9NjmdvORevKWoVWLExWFZxuVW5J/view> Заяви та документи на участь у конкурсі мають право подавати особи, які мають ступінь магістра (спеціаліста), науковий ступінь або вчене звання і за своїми професійно-кваліфікаційними якостями відповідають вимогам, встановленим до НПП чинним законодавством України, Статутом Луцького національного технічного університету https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/statut_noviy_2019_r.-szhaty_1.pdf та умовами оголошеного конкурсу. Під час проведення конкурсного добору, серед іншого, ураховується професіоналізм претендентів та їх спроможність забезпечити викладання необхідних освітніх компонентів, зокрема шляхом аналізу конкурсною комісією наукових праць, навчально-методичних праць, документів на права інтелектуальної власності та документів, які підтверджують підвищення кваліфікації, а також інформаційної довідки щодо відповідності професійно-кваліфікаційним вимогам до претендента на заміщення посади.

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

ЛНТУ залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу шляхом взаємних консультацій з питань підготовки кваліфікованих фахівців (договори про співпрацю з ДП «Укрспирт» (№ 180/18 Пр від 30.01.2018 р.), ТзОВ «Волинь-Зерно-Продукт» (№ 15/20 Пр від 20.01.2020 р.), ТзОВ «Земан» (№ 176/18 Пр від 30.01.2018 р.), ПАТ «ТЕРЕМНО-ХЛІБ» (№ 54–ОПВ від 02.11.2015 р.), ПрАТ «Соціальна сфера» (№ 181/18 Пр від 30.01.2018 р.), пекарня «Любомль» (№ 178/18 НВ від 30.01.2018 р.), дочірнє підприємство «Луґа-Нова» (№ 177/18 НВ від 30.01.2018 р.), Любешівська райспоживспілка (№ 182/18 Пр від 30.01.2018 р.), ПАТ «Луцьк Фудз» (№13/20 Пр від 23.01.2020 р.), ФОП Дмитрук Юлія Ростиславівна (№ 17/20 Пр від 23.01.2020 р.)). Крім того, на підприємствах галузі здобувачі ОП проходять виробничу та переддипломну практики. У ЛНТУ для інформування та консультування здобувачів щодо проходження практик функціонує навчально-науковий центр «Volyn Business Hub», серед основних функцій якого є співпраця з потенційними роботодавцями і сприяння забезпеченню оперативного заповнення вакансій, налагодження ділових стосунків ЛНТУ з центральними та місцевими органами виконавчої влади, службами зайнятості населення, підприємствами, установами та організаціями (роботодавцями) з питань професійної підготовки та працевлаштування випускників. <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalno-naukoviy-centr-volyn-business-hub>

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

ЛНТУ залучає професіоналів-практиків і представників роботодавців до аудиторних занять, зокрема в онлайн-форматі проведені: Т. Струцюк (ПрАТ «Волиньхолдінг») лекція «Технологічний процес виготовлення емульгованих продуктів» http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-vebinar-z-procesu-vigotovlennya-emulgovanih-produktiv?fbclid=IwARoeFkbbki_BBwEsGmcl7P-BSSHcgHaGYAvroQ8zCxDDZ78r9xYvv6aYiAM; Р. Войтовичем (ПрАТ «Волиньхолдінг») лекція «Управління ризиками з харчової безпеки в умовах сьогодення» http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/upravlinnya-rizikami-z-harchovoyi-bezpeki-v-umovah-sogodennya?fbclid=IwAR31Esl3xCX-Nd5mLu9ffMOBqVueB_t8dMYUXefoe-8hhWJR97GcoMIe6Y; Б. Павлюхом (Асоціація Сомельє України) зустріч

«Сомельє як професія» http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/somelie-yak-profesiya-onlayn-zustrich-u-luckomu-ntu?fbclid=IwAR2q_UiodUjZrsAtkimJwCtT-563lcYGM1j5GJPqSO7dVhwT34I9-TKY4Hc; О. Тимошук (ТОВ «Біопаливно-енергетична компанія») лекція «Перспективні технології виробництва спирту та біоетанолу» http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/lekciya-vid-virobnichnika-dlya-studentiv-specialnosti-harchovi-tehnologiyi?fbclid=IwAR1CoVZik49VH_zoCg6ScK8mqJFDqn3UE8LKDqmjch29beVF5vomSmGwfjM Також студенти мали можливість ознайомитися із виробництвом на: ПрАТ «Волиньхолдінг», ВАТ «Луцький пивзавод», ДП «Луцький спиртогорілчаний комбінат», ПАТ «ТЕРЕМНО ХЛІБ», ТОВ «ВОЛИНЬАГРОПРОДУКТ», ПАТ «ДУБНОМОЛОКО», ПрАТ «Гнідавський цукровий завод», ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», ПАТ «Луцьк-Фудз».

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

ЛНТУ сприяє професійному розвитку викладачів шляхом організації і проведення підвищення кваліфікації (стажувань), зокрема за програмами академічної мобільності (Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних та НПП ЛНТУ № 549 <https://drive.google.com/file/d/1pC2S7SNbzmuxpBnjmAg9SIGN2WSlEza8/view>, колективний договір http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/kolektivniy_dogovir_2019_dlya_druku_z_pechatkami.pdf, Положенням про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНТУ http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf). НПП, які викладають на ОП, проходили підвищення кваліфікації (стажування) організовані у ЛНТУ, закордонних і вітчизняних ЗВО (зокрема, у НУХТ, ТДАУ ім. Д. Моторного, Люблінському природничому університеті, Берлінському технічному університеті, Університеті економіки у Бидгощі) та наукових установах (Волинській державній сільськогосподарській станції), також проходили очні та онлайн-курси за професійним спрямуванням і з підвищення педагогічної майстерності <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/stazhuvannya-ta-obmin-dosvidom> <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/profesorosko-vikladackiy-sklad-kafedri-4> Викладачі ОП отримали вищу освіту за магістерським рівнем зі спеціальності 181 «Харчові технології» у ТДАУ ім. Д. Моторного.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

У ЛНТУ існує система матеріального і морального заохочення викладачів, що базується на Положенні про рейтингове оцінювання НПП в ЛНТУ №542 <https://drive.google.com/file/d/1VXSBoYt3MTqQpXS0MUiYr9IIdUopSxtx/view> У відповідності до якої рейтингові оцінки НПП урахуються при прийнятті рішень щодо морального та матеріального заохочення НПП. За рахунок преміювання та доплат і надбавок підвищується мотивація НПП і здійснюється їх стимулювання до активної творчої праці, впровадження досягнень науки і техніки, передового досвіду у навчальний і науковий процес (регулюється Колективного договору ЛНТУ на 2019-2023 роки і Положенням про порядок преміювання... http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/kolektivniy_dogovir_2019_dlya_druku_z_pechatkami.pdf). Крім того, НПП ОП за визначні досягнення і сумлінну працю нагороджуються грамотами і подяками органів місцевої державної влади та ЛНТУ. Викладачі ОП Дударев І.М. і Тараймович І.В. були Стипендіатами Кабінету Міністрів України. У ЛНТУ існує заохочувальна практика проведення конкурсу НДР, переможці якого отримують фінансування <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/smachni-ta-korisni-fripsi-naukovo-doslidna-robota-studentiv-harchovoyi-promislovosti?fbclid=IwAR2Tppb60sVsJH2qn9JZxpt3eEWCCxOr6BSSXpPQnHOZWK6x9dYjTv-oOrI> У ЛНТУ організуються тренінги та семінари для НПП <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/treningi-lekciyi> <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalni-treningi-materiali>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/zahodi-provedeni-viddilom>

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Формування фінансових ресурсів ОП здійснюється за рахунок загального фонду, спеціалізованого фонду (надання платних освітніх послуг) та інших джерел власних надходжень ЛНТУ. Документи про фінансові і матеріально-технічні ресурси та документи нормативно-правової бази розміщені на сайті Луцького НТУ: <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/koshtoris-na-2021-rik>.

Підготовка здобувачів за ОП здійснюється з використанням МТБ кафедри ТОПВ та інших кафедр Луцького НТУ, які приймають участь в навчальному процесі (навчальні лабораторії, мультимедійні аудиторії, комп'ютерний клас). В університеті є доступ до бібліотечного фонду, загальний фонд якої нараховує 270829 примірників навчально-методичної, наукової літератури, періодичних видань українською та іншими мовами на традиційних та електронних носіях інформації (<http://library.lntu.edu.ua/pro-biblioteku/istoriya.html>). Значне місце у фонді займають підручники та навчально-методичні матеріали викладачів університету.

Для кожної навчальної дисципліни ОП складено робочі програми, розроблено НМЗ та контрольні завдання для оцінювання рівня знань. За останні роки опубліковано більш 20 навчально-методичних праць (<http://library.lntu.edu.ua/elektronni-resursi/repozitorij.html>).

Для забезпечення навчального процесу в період карантинних обмежень створено електронний освітній портал Луцького НТУ (<http://mdl.lntu.edu.ua>).

Все це дозволяє створити комфортне середовище, яке гарантує досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів.

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

У ЛНТУ викладачі та здобувачі вищої освіти забезпечуються безоплатним доступом до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП, працює безпроводна Wi-Fi мережа. Систематично в університеті проводяться заходи щодо удосконалення та оновлення МТБ. Розроблений перспективний та річний плани її розвитку, а також – стратегічна програма розвитку МТБ університету на період 2021-2025 років в контексті вимог та положень (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/misiya-strategiya-luckogo-ntu>).

Адміністрація університету проводить регулярні зустрічі із здобувачами вищої освіти, де обговорюються їх актуальні потреби та ініціативи. Важливу роль у цьому процесі відіграє студентське самоврядування (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/students-autonomy>). Представники студентства входять до складу вченої ради ЛНТУ.

Відділ міжнародних зв'язків пропонує до послуг студентів, науковців та працівників інформацію про міжнародні програми обміну для науковців і студентів, можливість навчання іноземців в університеті (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/pro-viddil>).

Бібліотека Луцького НТУ надає доступ до повнотекстових ресурсів порталу Springer Link (<https://link.springer.com/>). Завдяки платформі Springer Nature надається змога дослідникам, студентам, викладачам і професіоналам отримати доступ до найновіших досліджень та можливість завантажувати повні тексти публікацій журналів, що входять до видавництва Springer Nature з наукометричної бази Scopus.

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

Безпечність життя та здоров'я здобувачів вищої освіти в ЛНТУ забезпечується згідно законодавства України та Колективного договору Луцького НТУ (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/kolektivniy_dogovir_2019_dlya_druku_z_pechatkami.pdf), у якому відображено Комплексні заходи Луцького НТУ щодо забезпечення нормативів охорони праці та створення безпечних і нешкідливих умов праці. Лабораторії ЛНТУ обладнані вогнегасниками, забезпечується належне утримання приміщень, освітлення та опалення. Регулярно проводяться інструктажів з охорони праці та протипожежної безпеки.

У Луцькому НТУ діє багатофункціональне середовище арт-релаксації «ART-TELL-IYA», мета якого – відновлення соціально психологічної стабільності арт-терапевтичними заняттями (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/art-tell-iyu-u-luckomu-ntu-vidkrili-seredovishche-art-relaksaciyi-dlya-veteraniv-atoos>) та проведення занять за програмою індивідуальних консультацій здобувачам вищої освіти та зацікавленим особам.

Психологічна підтримка всім учасникам освітнього процесу надається уповноваженою особою з питання консультативних послуг та психологічної підтримки (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/konsultativni-poslugi-ta-psihologichna-pidtrimka>). Основними формами та принципами організації роботи є: індивідуальне консультування, on-line консультування, психологічна діагностика, психокорекційна робота, психопрофілактична робота, просвітницька робота, науково-дослідна робота.

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

ЛНТУ створює і забезпечує механізми різнобічної освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки студентів у ході навчання. Забезпечується сприяння академічній мобільності, яка регламентується Положенням «Про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу в Луцькому НТУ». Відбір студентів для участі в програмах академічної мобільності здійснюється конкурсною комісією вченої ради Луцького НТУ з урахуванням рейтингу успішності, та інших показників (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf).

Створено систему підтримки студентів у працевлаштуванні та сприяння кар'єрному старту (Навчально-науковий центр «Volyn Business Hub», <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalno-naukoviy-centr-volyn-business-hub>). В ЛНТУ діє Проєкт сприяння академічній доброчесності в Україні, який має чотири основні напрямки діяльності: просвітницька кампанія, практичний навчальний курс в університетах, поширення міжнародних практик в українських університетах, робота над нормативною базою і регулятивними механізмами (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/akademichna-dobrochesnist>). У рамках Проєкту сприяння академічній доброчесності в Україні (SAUIP), було проведено 2 хвили опитування студентства в десятих ЗВО, серед яких учасником проєкту був і Луцький НТУ. Запитання в анкеті стосувалися не лише академічної доброчесності в університетах-учасниках проєкту, а також і особливостей організації освітнього процесу. Більшість опитаних відповіли, що в ЛНТУ проводиться вибір вибірковок дисциплін та прозоре оцінювання студентів ЛНТУ в межах дисциплін (<https://saiup.org.ua/resursy/opytuvannya-2016-i-2018-rokiv-v-universytetah-uchasnykah-saiup-porivnyalnj-zvit/>).

Крім того, працівниками Відділу забезпечення якості освітнього процесу ліцензування і акредитації щороку проводяться анонімні опитування студентів усіх курсів денної форми навчання, результати яких оприлюднюються на сайті (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/opituvannya-o>).

Куратори академічних груп, керівництво ЛНТУ та факультету ознайомлюють здобувачів з нормативно-правовими актами, якими регулюється діяльність університету та освітній процес в ньому.

Сприяє професійному зростанню здобувачів за даною ОП, створювати умови для більш повної їх самореалізації у науковій, професійній, освітній, культурній діяльності, забезпечувати інформаційний обмін допомагають відділи, центри університету, Асоціація випускників Луцького НТУ (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/nashi-vipuskniki>).

Ефективно діє студентське самоврядування згідно Положення про студентське самоврядування Луцького НТУ. (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/students-autonomy>).

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)

Адміністрацією ЛНТУ вжиті системні заходи зі створення належних умов для навчання осіб з особливими освітніми потребами. Здобувачам вищої освіти з особливими потребами забезпечується доступ до освітніх послуг як інфраструктурно (під час віртуальної екскурсії можна ознайомитися із наявністю основних інфраструктурних елементів), так і організаційно (діє власна внутрішньо університетська система супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення).

З метою забезпечення доступності будівель (навчальних корпусів, гуртожитків) ЛНТУ для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення вони обладнані відповідно до державних будівельних норм, правил і стандартів – ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення» є основоположними нормами, які набули чинності з 01.05.2007», зокрема: - головний корпус ЛНТУ за адресою: м. Луцьк, вул. Львівська, 75 (у якому здійснюється забезпечення освітнього процесу більшості ліцензованих спеціальностей) обладнаний пандусом; - учбово-лабораторний корпус Б-3 ЛНТУ за адресою: м. Луцьк, вул. Львівська, 75 (I поверх) обладнаний пандусом; - гуртожиток за адресою: м. Луцьк, вул. Даньшина, 8, обладнаний пандусом, що забезпечує доступ даних осіб до кімнат I поверху. У ЛНТУ функціонує сертифікована будівельна лабораторія, що провела обстеження і надала рекомендації на проведення першочергових заходів щодо пристосування інших навчальних приміщень для осіб з особливими освітніми потребами.

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

У ЛНТУ розроблено і реалізовані заходи, спрямовані на виявлення, запобігання та протидію корупції, хабарництву і нестатутним відносинам під час навчального процесу. Видано наказ ректора «Про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції в Луцькому НТУ» від 15.01.2019 № 18-05-35 (Положення про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції Луцького НТУ

(<https://drive.google.com/file/d/1frcCT7UPUkRbRrL9zIJ1dkvHHYEsIPQ9/view>) та розпорядження: Про виконання посадовими особами (суб'єктами декларування) вимог Закону України «Про запобігання корупції» від 21.03.2018 р. №24-18-35; «Про виконання посадовими особами (суб'єктами декларування) вимог Закону України «Про запобігання корупції» від 28.02.2019 р. №17-18-35. Серед студентів через органи студентського самоврядування проводиться активна роз'яснювальна робота з питань запобігання можливим проявам корупції, хабарництва та нестатутним відносинам під час навчального процесу. Для запобігання корупції в ЛНТУ широко використовуються тестові форми поточного контролю знань студентів денної та заочної форм навчання, що забезпечує доступність і відкритість результатів навчальних досягнень студентів. Позитивні результати виховного та попереджувального характеру показала практика проведення щосеместрового анонімного опитування студентів на усіх факультетах та курсах ЛНТУ (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/opituvannya-o>, <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi>). Результати опитування обговорюються і доводяться до відома здобувачів та НПП.

Запобігання соціальних конфліктів, контролювання соціальної ситуації регулюються Кодексом честі Луцького НТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kodeks-chesti-luckogo-ntu>. Кодекс розроблено з урахуванням зарубіжного та вітчизняного досвіду, пропозицій студентського самоврядування та викладацького складу ЗВО.

У ЛНТУ є Положення про вирішення конфліктних ситуацій № 548, яке введено в дію наказом ректора № 182-05-35 від 07.05.2020 року (https://drive.google.com/file/d/19atDWRSHjhXVNrUgbp4iSva03JfrzkM_/view).

Розгляд питань з врегулювання конфліктних ситуацій, що можуть виникнути у зв'язку з корупційними діями, врегульовується Антикорупційною програмою Луцького національного технічного університету (<https://drive.google.com/file/d/1TrkJxE90I7FierwT1MiHisCdPRPGspu9/view>). Гарантується конфіденційність звернень та нерозголошення анкетних даних осіб, котрі надають відповідну інформацію. Всі положення є загальнодоступними на сайті ЛНТУ.

У разі виникнення корупційних чи інших правопорушень учасники освітнього процесу можуть телефонувати на «Антикорупційну лінію прямого зв'язку» або подати своє звернення через «Скриньку довіри» (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/antikorupciyna-diyalnist>).

Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій не виникало.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду (удосконалення) ОП регулюються «Положенням про освітню програму у Луцькому національному технічному університеті», затвердженим наказом Ректора № 237-05-35 від 26.06.2020, яке знаходиться за посиланням: <http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/2020-min.pdf>.

Зокрема, в ЛНТУ проводяться семінари щодо моніторингу ОП, на яких здійснюється аналіз діючих ОП http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/monitoring_op.pdf.

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

Переглядом та розвитком ОП займається група забезпечення (далі – група), до складу якої входять НПП ЛНТУ за спеціальністю. До участі в засіданнях групи, крім того, залучаються здобувачі, випускники, які здобули ступінь бакалавра, потенційні роботодавці та представники академічної спільноти.

Для забезпечення зворотнього зв'язку зі стейкхолдерами група щорічно проводить обговорення й опитування щодо якості реалізації ОП, за результатами якого та з врахуванням тенденцій розвитку галузі і спеціальності, вносяться зміни в ОП <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu>, <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vidomi-restoratori-ta-pidpriiemci-pro-te-yak-vdoskonaliti-navchannya-u-luckomu-ntu?fbclid=IwARoCzIZb79OvYxQ6Sk8Bq7Rj336sQHosHNnWheTfL70HmN5YuC4F2oTP-4s>.

Підставою для оновлення ОП може бути ініціатива і пропозиції гаранта ОП, науково-педагогічних працівників, що її реалізують; результати оцінювання якості; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру, інших ресурсних умов реалізації ОП.

Порядок реалізації ОП визначається Положенням про освітню програму Луцького національного технічного університету

<http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/2020-min.pdf>

Інформація про моніторинг якості ОП <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/monitoring-osvitnih-program>.

Внутрішня оцінка якості ОП здійснюється шляхом її самоаналізу комісією з числа НПП ЛНТУ, що реалізує ОП із залученням представників роботодавців, здобувачів та, за можливості, випускників та групою забезпечення.

У новій редакції ОП була затверджена 25.06.2020 р.

Зміни, що їх було внесено до ОП, були зумовлені результатами акредитаційної експертизи 2020 року (реєстраційний номер акредитаційної справи № 0292/АС-20), а також пропозиціями членів експертної групи.

Модернізація ОП в 2020 р. передбачала включення освітніх компонент: Академічне письмо та доброчесність, Правові аспекти, політичні та соціальні студії; переміщення дисципліни Ділова іноземна мова на 3 і 4 курси; включення дисциплін Технологія водопідготовки харчових виробництв; Екологізація харчових виробництв; Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво; Загальна технологія у харчовій галузі та ресторанному господарстві в нормативну частину, а у вибірковій частині – дисципліни, які дозволяють поглибити знання в конкретному напрямі харчової технології.

Крім того, при уточненні цілей ОП було зроблено акцент на екологізацію виробництв та використання ресурсоощадних технологій.

Усі зазначені зміни зробили ОП багатопрофільною, що дозволяє здобувачам сформувати індивідуальну траєкторію навчання.

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

Залучення здобувачів ВО до процесу періодичного перегляду ОП регулюється Положенням про освітню програму Луцького НТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/2020-min.pdf> та координаторами з забезпечення якості на факультеті <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/koordinatori-zabezpechennya-yakosti-na-fakultetah>.

Аналіз якості ОП відбувається із залученням здобувачів ВО шляхом регулярного анонімного опитування відділом забезпечення якості освіти ЛНТУ з метою визначення пропозицій щодо її покращення. Участь в опитуваннях є добровільною і проводиться з використанням Google-форми <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/opituvannya-o>. За результатами опитування формується аналітичний звіт, що розглядається Радою з якості ЛНТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/radi-z-yakosti-luckogo-ntu>, до складу якої також входять координатори від здобувачів.

Для ознайомлення всіх зацікавлених сторін з освітньою програмою, її проєкт оприлюднюється на сайті ЛНТУ, доводиться до відома здобувачів кураторами та органами студентського самоврядування. Прикладами залучення здобувачів до процесу періодичного перегляду ОП є:

<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu>

https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/novi-pidhodi-i-propoziciyi-vipuskniki-luckogo-ntu-vdoskonalyuyut-osvitni-programi?fbclid=IwAR1NhdizWZ7BWGuZAFzFmMJKn-ks48WHV3I47_6pN1QFydpIlyoqOQ7GmcI

Узагальнені пропозиції розглядаються групою забезпечення, ухвалюються на засіданнях випускової кафедри, обговорюються вченою радою факультету.

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

Студентське самоврядування (далі – СС) бере активну участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП: представники СС долучаються до перегляду ОП, приймають участь на засіданнях групи забезпечення, голови СС університету/факультетів присутні на засіданнях вченої ради університету/факультету та беруть участь в обговоренні питань, пов'язаних з організацією освітнього процесу.

Процедура внутрішнього забезпечення якості ОП за участю органів студентського самоврядування регламентується Положенням про студентське самоврядування Луцького НТУ (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_ss_17.05.2018.pdf).

Представники СС ЛНТУ входять також до складу Ради з якості (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/radi-z-yakosti-luckogo-ntu>), яка виробляє стратегію ЛНТУ в сфері забезпечення якості освітньої діяльності і якості вищої освіти та входять до складу ради з якості вищої освіти факультету http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/2_1.pdf.

СС долучаються до роботи з невстигаючими здобувачами, в т. ч. тими, які мають пропущені без поважної причини навчальні заняття, низькі показники успішності (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/shanovni-studenti-pershogo-ta-drugogo-kursu-specialnosti-harchovi-tehnologiyi?fbclid=IwARoCxQKSglJ-fboHR2gtN4s1Ek1mJBzGBmmNoRjx1Q1Hqg1Jf7UysqoZ48>).

Найбільш гострими питаннями для представників СС в контексті ОП є відповідність переліку освітніх компонент та отриманих програмних результатів навчання запитам роботодавців і можливості працевлаштування випускників.

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

ЛНТУ співпрацює з роботодавцями: шляхом залучення їх до розробки та перегляду ОП; участі в засіданнях екзаменаційних комісій; участі в різноманітних наукових, науково-практичних, навчально-методичних, профорієнтаційних заходах; організації проходження здобувачами практичної підготовки на підприємствах. Роботодавці постійно запрошують здобувачів на вакантні посади для набуття практичного досвіду роботи. Процедурою оцінки ОП є опитування роботодавців, (інтерв'ювання, тощо) http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/rezultati_opituvannya_robotodavciv_shchodo_yakosti_osviti_ta_osvitnoyi_diyalnosti_luckogo_ntu_1.pdf.

Представники виробництв долучаються до проведення тематичних лекцій для здобувачів ОП (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/novini-kafedri>).

Участь роботодавців у процесі періодичного перегляду ОП регламентується Порядком (№555) проведення опитувань здобувачів вищої освіти, випускників, НПП та роботодавців (https://drive.google.com/file/d/1fOoX_DheON92BJeoGcu2hrbme1jIaHRN/view), громадським обговоренням (http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vidomi-restoratori-ta-pidpriemci-pro-te-yak-vdoskonaliti-navchannya-u-luckomu-ntu?fbclid=IwARoLfiNgWZoEZOoODul4i3qukcprOt5lpDdcFaXcm7R3_DDEaOKw7jwIoRg), відповідними договорами про співпрацю <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/praktika-studentiv>.

Співпрацю із роботодавцями займається «Volyn Business Hub» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalno-naukoviy-centr-volyn-business-hub>, також в ЛНТУ функціонує ГО «Асоціація випускників Луцького НТУ» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/nashi-vipuskniki>.

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

В ЛНТУ для сприяння працевлаштуванню студентів та випускників функціонує «Volyn Business Hub» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalno-naukoviy-centr-volyn-business-hub>.

Крім того для зміцнення зв'язків між випускниками, студентами та НПП, відповідно до чинного законодавства України 05.04.2018 року зареєстрована ГО «Асоціація випускників Луцького національного технічного університету» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/nashi-vipuskniki>.

Серед напрямів взаємодії з випускниками ОП важливим є залучення їх до розробки та перегляду ОП різними способами, зокрема, анкетування, вебінари тощо https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/novi-pidhodi-i-propozicii-vipuskniki-luckogo-ntu-vdoskonaluyut-osvitni-programi?fbclid=IwARoZVnZ5y4cBa3zoYySkc5RR9lnTX9AabOV7ebmt1_Ggui7rbPmZ7UqJ3g.

Куратори намагаються постійно підтримувати зв'язок зі своїми студентами, що випустилися: проводять зустрічі, спілкуються у соцмережах, адже у більшості випадків потребується консалтингова допомога з робочих питань. Одним із засобів відстеження кар'єри випускників є анкетування, бесіди, інтерв'ювання як засоби отримання інформації. Таким чином аналізується та визначається динаміка кар'єри. Запроваджено систему анкетування випускників http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/rezultati_opituvannya_vipuskniv_shchodo_yakosti_osviti_ta_osvitnoyi_diyalnosti_luckogo_ntu_na_sayt.pdf, http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/zvit_vipusknik_op.pdf.

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?

Під час реалізації ОП у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya>

було виявлено наступні недоліки: недостатньо широкий перелік вибіркових дисциплін за освітньою програмою та необхідність залучення здобувачів вищої освіти за освітньою програмою до програм академічної мобільності, що діють в університеті.

Задля усунення недоліків прийнято рішення про удосконалення процесу вибору дисциплін та розширення переліку вибіркових освітніх компонент і вивчення питання залучення здобувачів до програм академічної мобільності.

Також було вдосконалено робочі програми освітніх компонент (оновлено тематику лекційних та практичних занять); доповнено методи навчання з відповідних дисциплін, зокрема, застосування комплексного індивідуального завдання студента. Також удосконалено процес вибору вибіркових дисциплін загального та професійного спрямування (https://drive.google.com/file/d/17ZoN11OQlamisJgtN-QieoZe_rsTlccz/view).

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

Акредитаційна експертиза ОП проводилася у 2020 р., за її результатами на засіданні Національного агентства із

забезпечення якості вищої освіти 08.09.2020 р. було прийнято рішення (справа № 292/АС-20) акредитувати ОП умовно (відкладено).

На підставі результатів з акредитації ОП «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем, були внесені відповідні зміни в ОП. Зокрема, було уточнено мету, унікальність та цілі навчання ОП, конкретизувався фокус програми; відбулася перестановка акцентів програми у межах концепції (більше показано зв'язок між стейкхолдерами, більше висвітлено зв'язок із випускниками, більший наголос поставлено на отриманні "soft-skills" навичок.

Було враховано рекомендації щодо внесення до переліку компонент за ОП дисциплін гуманітарної складової. Після зустрічі експертів із стейкхолдерами-роботодавцями і проведення роз'яснювальної роботи, гарантом була передана роботодавцям освітня програма для ознайомлення і внесення пропозицій.

На сьогодні у Луцькому НТУ активно проводяться заходи щодо покращення підходів залучення стейкхолдерів до розробки освітніх програм: створюються та виносяться на обговорення анкети, положення, проводяться зустрічі та бесіди.

Реалізація практики академічної мобільності ведеться у запланованому порядку.

НПП ЛНТУ активно інформують здобувачів про ПРН та цілі освітніх компонент, які викладають.

Усі силабуси вибіркових ОК, що пропонуються у 2020-2021 н.р. розміщені на сайті ЛНТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/disciplini-na-vibir>.

Запроваджено практику аналізу кар'єрного росту випускників шляхом відповідного анкетування. Усі варіанти ОП оприлюднені на сайті <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/osvitnya-programa-za-stupenem-bakalavra-specialnosti-harchovi-tehnologii>.

Переглянуто процедуру формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії. ОК вільного вибору, які раніше були об'єднані в блоки, відтепер представлені окремим списком (реєстром), що розміщений на електронному освітньому порталі ЛНТУ <http://mdl.lntu.edu.ua/>, з-поміж яких здобувачі і обирають.

У напрямку визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, на ОП впроваджується відповідна практика.

Проведено опитування здобувачів щодо широкого кола актуальних питань. Усі програмні результати ОП досягаються за рахунок освітніх компонент, які є обов'язковими для вивчення.

Крім того, фізичне виховання віднесене до позакредитних дисциплін.

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

Внутрішнє забезпечення якості ОП регулюються відповідно до політики забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛНТУ http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/no535_no4_26.11.2019_.pdf. Гарант ОП та НПП ЛНТУ входять в Раду з якості <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/radi-z-yakosti-luckogo-ntu>. Всі учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu?fbclid=IwAR1YEVReT9vLoXHUHUHII CoxSmt_jdM2RoLitgOjU2KP_vXS45L8bj-4Sko; http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/zvit_akadem_sp_or.pdf. НПП здійснюють моніторинг ОП; розробляють НМК ОК, в т. ч. у системі MOODLE; приймають участь в оцінюванні здобувачів та само оцінюванні; проходять підвищення кваліфікації та стажування у вітчизняних та закордонних ЗВО; проводять НДР із залученням здобувачів, беруть участь у опитуванні щодо рівня організації та якості проведення освітнього процесу: <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya>. Якість ОП регулярно обговорюються на засіданнях кафедр, вчених радах факультету та університету <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/monitoring-osvitnih-program>. НПП долучаються до обговорення якості реалізації ОП та мають можливість вносити свої пропозиції щодо її покращення (семінари, вебінари, зустрічі тощо) (http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/rozpochato-seriyu-seminariv-z-vdoskonalennya-osviti-luckogo-ntu?fbclid=IwAR3qEJsWp_xoyFCodc1FBWKwoFl9G6uT46SMOKtG_Nk7fxzfTb6WlyNTveU).

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

Загальне керівництво системою внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти здійснюють проректор з НПП та забезпечення якості освіти та Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/viddil-zabezpechennya-yakosti-osvitnogo-procesu-licenzuvannya-ta-akreditaciyi>. Мета діяльності Відділу забезпечення якості освітнього процесу полягає в реалізації цілей та стратегії ЛНТУ через внутрішнє забезпечення якості вищої освіти. Відділом також регулярно проводяться заходи з учасниками освітнього процесу. <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/zahodi-provedeni-viddilom>.

Вчена рада університету визначає систему та затверджує процедури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; затверджує ОП і НП для кожного рівня ВО та спеціальності.

Навчально-методичний відділ розробляє та затверджує навчальні плани, графіки освітнього процесу, розклади занять, сесійного контролю, атестації, здійснює контроль за організацією та проведенням освітнього процесу, здійснює аналіз результатів контролю знань студентів.

В ЛНТУ функціонує Рада з якості (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/radi-z-yakosti-luckogo-ntu>), прийнято Положення про гаранта ОП у Луцькому НТУ http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/polozhennya_pro_garanta_osvitnoyi_programi.pdf, яке є складовою внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності.

На факультетах є координатори з якості; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/koordinatori-zabezpechennya-yakosti-na-fakultetah>.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу регулюються розділом 5 «Права, обов'язки університету, наукових, науково-педагогічних, педагогічних працівників та осіб, які навчаються в університеті» Статуту Луцького НТУ (№269) (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/statut_noviy_2019_r.-szhatyy_1.pdf). Розділом 3 Кодексу честі Луцького національного технічного університету, введеного в дію наказом № 225-05-35 від 26.04.2018 р., передбачено норми етичної поведінки учасників освітнього процесу та співробітників Університету https://drive.google.com/file/d/1kdWK_j3AUTcKXNhjdnTkyuanZ1Y1nio/view

Вище перелічені документи оприлюднені на веб-сайті Луцького НТУ у розділі «Про нас», рубриці «Офіційна інформація» Офіційна інформація | Луцький НТУ (lutsk-ntu.com.ua).

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

<http://lutsk-ntu.com.ua/proiekti-osvitnih-program-o>

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

<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/osvitnya-programa-za-stupenem-bakalavra-specialnosti-harchovi-tehnologiyi>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

- створені умови для академічної мобільності студентів;
- можливість продовження навчання на другому рівні вищої освіти;
- створення можливостей для реалізації індивідуальної траєкторії навчання;
- участь студентів у формуванні і реалізації освітньої політики університету;
- чітко визначений фокус ОП;
- створені умови для проведення наукових досліджень здобувачами за спеціальністю;
- забезпечення зворотного зв'язку між ЛНТУ і стейкхолдерами для отримання об'єктивної оцінки якості фахової підготовки здобувачів та реалізації ОП;
- співпраця з підприємствами, установами, організаціями щодо сприяння проведенню практичної підготовки здобувачів та працевлаштуванню випускників;
- створення умов для підвищення рівня володіння іноземними мовами, набуття здобувачами soft-skills;
- формування професійних навичок із використанням інформаційних та комунікаційних технологій.

Слабкі сторони:

- недостатня практика реалізації програми подвійних дипломів та врахування результатів навчання у неформальній освіті;
- дуальна освіта перебуває на етапі погодження;
- не всі НПП володіють іноземною мовою на достатньому рівні;
- обмежена можливість проведення практичних та лабораторних робіт на підприємствах галузі через карантинні умови.

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

Збільшення контингенту студентів освітнього ступеня «бакалавр» за ОП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» шляхом профорієнтаційної роботи у закладах освіти I та II рівня і коледжах, а саме: рекламні кампанії в ЗМІ щодо вступу до ЛНТУ; проведення тижнів спеціальності та днів відкритих дверей; інформування широких верств громадськості щодо діяльності ЛНТУ через соціальні мережі; організація короткотермінових підготовчих курсів для вступників; участь у заходах, які проводять обласні та районні центри зайнятості тощо. Посилити роботу з поповнення фонду бібліотеки ЛНТУ підручниками, навчальними посібниками, науковими та періодичними виданнями. Активізувати роботу щодо участі викладачів і студентів у програмах міжнародного співробітництва з метою підвищення рівня їхніх професійних навичок. Інтенсифікувати роботу щодо укладання і реалізації договорів із закордонними університетами про співпрацю. Розширити використання сучасних інноваційних методів підготовки фахівців з харчових технологій. З метою посилення наукового та науково-педагогічного потенціалу ЛНТУ спрямувати зусилля викладачів на опублікування результатів досліджень у наукових виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз даних та розроблення науково-методичної літератури. Під час реалізації ОП та у всіх видах діяльності НПП і здобувачів забезпечувати урахування специфіки та тенденцій розвитку переробних та харчових підприємств Волинської області, зокрема, в напрямку екологізації та

ресурсозбереження.

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Вахович Ірина Михайлівна

Дата: 23.03.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

| Назва освітнього компонента | Вид компонента | Силабус або інші навчально-методичні матеріали | | Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього* |
|--|----------------------|--|---|---|
| | | Назва файла | Хеш файла | |
| Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | підсумкова атестація | 4.1. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра.pdf | coEtt+YMQDumf8ZJRJ9hBqvLLmWiuXJprFQp+LElIHm= | |
| Переддипломна практика/стажування | практика | 3.2. Переддипломна практика.pdf | bbHGBOyJWqsbKxX4E7Vdepzu+auZs2Zz7NH8LVcXsVw= | |
| Фаховий тренінг | практика | 3.1. Фаховий тренінг.pdf | nqL1SMv1qCVNUso4rrrbzSUYth99IXfO/UzdeKbmRTE= | |
| Проектування підприємств галузі з основами САПР | навчальна дисципліна | ДПП.ОС.17. РП. Проектування підприємств галузі з основами САПР.pdf | RnY9wYKda6Jk1J1eW/PUQnhjz5mv8oD07YNnzPm4+UY= | Мультимедійне обладнання; нормативні документи; Комп'ютерний клас (10 комп'ютерів); Windows Professional 7 (номер ліцензії 48442550); макет льонозаводу, безкоштовне, умовно-безкоштовне та вільне у поширенні програмне забезпечення, зокрема Open Office, Mozilla, MathCAD14 та інші ПЗ. |
| Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація | навчальна дисципліна | ДПП.ОС.16. РП. Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація.pdf | VQgrCyXaVzVveB4X5MWIGuTWzVEYKj pTWy2Hnmin4OE= | Нормативні документи, мультимедійне обладнання; рефрактометр УРЛ -1 №99-660, лабораторний посуд; штативи лаб.; термометри технічні; титрувальна установка, нітратомір; хім. реактиви. |
| Основи наукових досліджень | навчальна дисципліна | ДПП.ОС.15. РП. Основи наукових досліджень.pdf | Jpho8P2SWeOEWTBCKoMrO+Yg3s4+Qcfo2mIJNh4IBg= | Мультимедійне обладнання; Комп'ютерний клас (10 комп'ютерів); Windows Professional 7 (номер ліцензії 48442550); безкоштовне, умовно-безкоштовне та вільне у поширенні програмне забезпечення, зокрема Open Office, MathCAD14. |
| Автоматизація виробничих процесів | навчальна дисципліна | ДПП.ОС.14. РП. Автоматизація виробничих процесів.pdf | KhEvhnwXojYy9oG9pQFChNFKGadWhXBaZcqHtUtoSOY= | Автоматичний дозатор поришевий; фільтр автоматизований, мультимедійне обладнання. |
| Технічна мікробіологія | навчальна дисципліна | ДПП.ОС.13. РП. Технічна мікробіологія.pdf | qb8eadKVf13/p8bVmY+vMhERmDyVKluWsLclzobOmU= | Термостат сухоповітряний ТВ-20-ПЗ-«К»; мікроскоп монокулярний XS 2610; мікроскоп біологічний XS 2610 MIKROmed; мікроскоп Юннат 2П1 80-4000; лабораторний посуд, штативи лабораторні, бактеріологічні петлі; ваги електронні FEJ-500; термометри технічні; пісочна баня, бюкси; ексикатор; плита електрична ЕППШ-1, спиртові пальники; хім реактиви. |
| Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | навчальна дисципліна | ДПП.ОС.12. РП. Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному | XhQ7BaхybсHczWCb18bwjSxvMVylmnE5Welv9RjkVQ= | Лабораторний посуд; штатив лаб.; ваги електронні FEJ-500; віскозиметр ВЗ-1; рефрактометр ИРФ-464 |

| | | | | |
|--|----------------------|--|--|--|
| | | <i>господарстві.pdf</i> | | мікроскоп біологічний XS 2610 MIKROmed; мікроскоп Юннат 2П1 80-4000; шафа сушильна СЕШ; ареометри АЦ-1; АСТ- 1; термометри технічні; ексикатор; прилад Журавльова ; вібраційний розсів- РА; тістомішалка лаб . У1-ЕТК; міксер «DELFA»; вологомір ВЧМ, вологомір АКВА-15; прилад для визначення клейковини ИДК-1; шафа сушильна СЕШ; прилад для визначення чистоти молока ОЧМ-М; центрифуга лабораторна універсальна ЦЛУ «Орбита»; сепаратор-вершковідокремлювач РЗ-ОПС; ареометр АМ; віскозиметр ВЗ-1; ареометри АЦ-3, вологомір АКВА-15; набір сит металевих, плита електрична ЕППШ-1, пісочна баня, бюкси; рН Meter; солемір. TDS-3; рефрактометр RHW-25Brix/ATC; сушарка RAVANSON; нітратомір; ; рефрактометр RHW-25Brix/ATC; термометри технічні рідинні ТТЖ-М, хім. реактиви. |
| Менеджмент підприємств | навчальна дисципліна | <i>ДПП.ОС.11. РП. Менеджмент підприємств.pdf</i> | xx2UISmcyJh3w3YFUC6hmRqvEZEgmj5BZT8eR15DJVc= | Мультимедійне обладнання. |
| Процеси та апарати харчових виробництв | навчальна дисципліна | <i>ДПП.ОС.10. РП. Процеси та апарати харчових виробництв.pdf</i> | TTUwPFonyNn+GYRMbnO5opst/sPjG92HspYH7BGQIPM= | Молоткова дробарка Елікон - 1; вібраційний розсів - РА, баня пісочна; ваги аптечні 4 кл. Т-1000, анемометр чашковий МС-13-1-20; мікрометр МК-12; штангенциркуль –150; сито металеве; млинок ЕКМУ-50-2; сушильна шафа ШОЛ 3,5-3,5-3,5/3,5И2; манометр общ дб3; лабораторний посуд; штатив лаб. унів. ШЛ-02; міксер «DELFA»; сушарка RAVANSON; ваги електронні FEJ-500; віскозиметр ВЗ-1, термометри технічні, , плита електрична ЕППШ-1; лабораторні установки. |
| Технологічні розрахунки | навчальна дисципліна | <i>ДПП.ОС.09. РП. Технологічні розрахунки.pdf</i> | rCJMSSGFyp1Wm3+w8LjNK+FyEtXoSasWDacSfnwd6hM= | Мультимедійне обладнання; нормативні документи. |
| Технологічне обладнання галузі | навчальна дисципліна | <i>ДПП.ОС.08. РП. Технологічне обладнання галузі.pdf</i> | Bl4oiCTO9DFkg6OdcIbmQGuTSFYo4PlaUUsf4Ad3erc= | Молоткова дробарка Елікон-1; вібраційний розсів-РА, набір сит металевих; млинок ЕКМУ-50-2; сушильна шафа ШОЛ 3,5-3,5-3,5/3,5И2; міксер «DELFA»; сушарка RAVANSON; тістомісильна машина ТММ-1М з підкатною діжею тістомішалка лаб. У1-ЕТК; міксер «DELFA»; шафа сушильна СЕШ; центрифуга лабораторна універсальна ЦЛУ «Орбита»; сепаратор-вершковідокремлювач РЗ-ОПС, мультимедійне обладнання. |
| Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво | навчальна дисципліна | <i>ДПП.ОС.07. РП. Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво.pdf</i> | r8W8NB/iLrVpIhI6n6RBvHnnMP9pq/FcugGNGftodIU= | Мультимедійне обладнання, нормативні документи. |
| Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів | навчальна дисципліна | <i>ДПП.ОС.06. РП. Загальна технологія</i> | Bfs6m/pvgnABDj4cwRlC8pShSk1Q59B1mK+WLF14/Yo= | Лабораторний посуд; штатив лаб.; вага електронна автоматична, плита |

| | | | | |
|--|----------------------|---|--|---|
| | | <i>оздоровчих харчових продуктів.pdf</i> | | <i>електрична ЕПШ-1; солемір TDS-3; млинок ЕКМУ-50-2; термометри технічні; хім. реактиви.</i> |
| Економіка підприємства | навчальна дисципліна | <i>ДПП.ОС.05. РП. Економіка підприємства.pdf</i> | LP8DiuBN2ldrZX8gAUtC4Us8kaoc7FAWVVqYrWKITgQ= | <i>Мультимедійне обладнання, нормативні документи.</i> |
| Екологізація харчових виробництв | навчальна дисципліна | <i>ДПП.ОС.04. РП. Екологізація харчових виробництв.pdf</i> | PRGYbYdjhw7bVHV27OyiSmDqJDlo4NP/XCkLwP9LgMo= | <i>Мультимедійне обладнання, термостат сухо повітряний ТВ-80-ПЗ-«К», посуд лабораторний.</i> |
| Загальна та неорганічна хімія | навчальна дисципліна | <i>ДЗП.ОС.01. РП. Загальна та неорганічна хімія.pdf</i> | uHn51mqbh3iL9MvyfScgx4kz5Nj26DboCSP8A1YmmUI= | <i>Торсійні ваги (4), ваги цифрові МН-100 (4), прилад для демонстрації електролізу (4), гальванічні елементи (10), ареометри (6), рН-метри рН-009 (І) (4), хімсосуд (10), хімреактиви (15), термометри спиртові (8), термометри цифрові WT-1 (4), мікроскопи (4), фотоколориметри (1), потенціометр (1), іонометр (1)</i> |
| Органічна хімія | навчальна дисципліна | <i>ДЗП.ОС.02. РП. Органічна хімія.pdf</i> | lotzXrpLU8vG1DqrZDL4tPMvMB09B0ho4b4QSDFeUAM= | <i>Ваги цифрові МН-100 (4), прилад для перегонки (1), ареометри (6), хімсосуд (10), хімреактиви (15), термометри (8), рефрактометри РФ-22 (2), піцані бані (5), водяні бані (5), мікроскопи (4), водяні холодильники (4), магнітні мішалки (5)</i> |
| Аналітична хімія | навчальна дисципліна | <i>ДЗП.ОС.03. РП. Аналітична хімія.pdf</i> | 3TL4SzMOzqncA1Cj5JpbHjurtkVDVvBEqeaCaxZGu3w= | <i>Навчально-методична література (10), вага електронна WPS 110/с/1 (4), ареометри (6), рН-метри (6), бюретки (10), хімсосуд (10), хімреактиви (15), термометри (8), рефрактометри РФ-22 (2), піцані бані (5), водяні бані (5), мікроскопи (4), крапельниці Шустера (4), фотоколориметри КФК-2 (1), центрифуга лабораторна ОПШ-8 (2), іономір універсальний (4), магнітні мішалки (5), потенціометр (1)</i> |
| Фізична та колоїдна хімія | навчальна дисципліна | <i>ДЗП.ОС.04. РП. Фізична та колоїдна хімія.pdf</i> | svLowYbPoLHCCjLxvWguTWAc3UWyCzWBpqqhZ+brW94= | <i>Технічні ваги (4), гальванічні елементи (10), ареометри (6), рН-метри (6), хімсосуд (10), сталламометр (2), віскозиметр (2), хімреактиви (15), термометри цифрові WT-1 (4), термометр Бекмана (1), рефрактометри РФ-22 (2), водяні бані (5), мікроскопи (4), фотоколориметри КФК-2 (1), центрифуга лабораторна ОПШ-8 (2), іономір універсальний (4), магнітні мішалки (5), потенціометр (1)</i> |
| Біохімія | навчальна дисципліна | <i>ДЗП.ОС.05. РП. Біохімія.pdf</i> | ZH2LrmuxsBjGXqmLKoFDDqn8LWLDwEsZFpsA/VXbTTI= | <i>Ваги цифрові МН-100 (4), прилад для перегонки (1), ареометри (6), хімсосуд (10), хімреактиви (15), термометри (8), рефрактометри РФ-22 (2), піцані бані (5), водяні бані (5), мікроскопи (4), водяні холодильники (4), магнітні мішалки (5)</i> |
| Інформатика та інформаційні технології | навчальна дисципліна | <i>ДЗП.ОС.06.РП. Інформатика та інформаційні технології.pdf</i> | Q2iMlk9V3jn7QSOAW6q5qRJEc2A2dJOZRkR2C3o73dM= | <i>Комп'ютерний клас (15 комп'ютерів); Windows Professional 7 (номер ліцензії 48442550); безкоштовне, умовно-безкоштовне та вільне у</i> |

| | | | | |
|---|----------------------|---|--|--|
| | | | | поширенні програмне забезпечення, зокрема Open Office, Mozilla, MathCAD14 та інші ПЗ. |
| Академічне письмо та добротність | навчальна дисципліна | ДЗП.ОС.07. РП. Академічне письмо та добротність.pdf | XlJkaHU+jUKi1PELE YJ6X7XyZ6PBQ5Tu Mdrq844Cp6Y= | Спеціального МТЗ та ІЗ не потребує |
| Правові аспекти, політичні та соціальні студії | навчальна дисципліна | ДЗП.ОС.09. РП. Правові аспекти, політичні та соціальні студії.pdf | /z+csNxASoF/t62vn upWHXom4dAU9Aq qm3K/mfBlIx8= | Мультимедійне обладнання; нормативні документи. |
| Безпека життєдіяльності та охорона праці | навчальна дисципліна | ДЗП.ОС.10. РП. Безпека життєдіяльності та охорона праці.pdf | o9H9R40jLAm/PIDQ PHDeFXoWt4nk6ec oKTBpS3GiXwU= | Лабораторія Охорони праці, №251. Анемометри крильчасті АСО-3, анемометри чашкові МС13, анемометри електричні АПІ, гігрометр-психрометр ВІТ-1, психометри М-34, газоаналізатори універсальні УГ-2, віброшумомір ВШВ-003-М2, люксметр Ю-116, установка для дослідження освітлення, вимірювач концентрації пилу у робочій зоні ІКП-1 |
| Ділова іноземна мова | навчальна дисципліна | ДЗП.ОС.11. РП. Ділова іноземна мова.pdf | mGwGrD7Ljixkc35c7 E8mXwUl9I1JUOCT SdhysoytwP8= | Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), лінгафонний клас № 231 |
| Теоретичні основи технологій харчових виробництв | навчальна дисципліна | ДПП.ОС.01. РП. Теоретичні основи технологій харчових виробництв.pdf | ma59KU76tzpq1xOV 5n1StITx8Bp0V/C12v O+YW3Z5+A= | Мультимедійне обладнання, нормативні документи. |
| Вступ до фаху | навчальна дисципліна | ДПП.ОС.02. РП. Вступ до фаху.pdf | naMbQB+Ps4qVe3Z T1quDUokzE3BKDbt avSdXV5K42zE= | Вологомір ВЧМ, вологомір АКВА-15, луна зернова ЛЗ ПФА; млинок ЕКМУ-50-2; шафа сушильна СЕШ; апарат БИС-1, щуп автомобільний, щуп мішковий; вага електронна автоматична, індикатор вологості «Фермер», набір сит металевих; психрометр; сушильна шафа СНОЛ 3,5-3,5-3,5/3,5І2; муфельна піч ТРЦ 02; Вага маслоробна СМП-84М; ваги електронні ФЕJ-500; рефрактометр ИРФ-464; прилад для визначення чистоти молока ОЧМ-М; центрифуга лабораторна універсальна ЦЛУ «Орбіта»; сепаратор-вершковідокремлювач РЗ-ОПС; штатив лабораторний ШЛ-02; віскозиметр ВС-1; ареометр АМ; редуцтазник (термостат)Р-2; рН-метр рН-410; термометри технічні; прилад Журавльова; макет льонозаводу. |
| Технології водопідготовки харчових виробництв | навчальна дисципліна | ДПП.ОС.03. РП. Технології водопідготовки харчових виробництв.pdf | tR7Au5gB/JHkuZSzMUoEkUPVxM/51O qkdPheGLIFD3w= | Мультимедійне обладнання, нормативні документи. |
| Сировина та допоміжні матеріали харчових виробництв | навчальна дисципліна | ДЗП.ОС.08. РП.Сировина ті допоміжні матеріали харчових виробництв.pdf | EXZrIQ+m1Abkf8sAZVvWooHozzE1I4C KSNjcwWU9jhw= | Вібраційний розсів - РА, баня пісочна; ваги аптечні 4 кл. Т-1000, анемометр чашковий МС-13-1-20; мікрометр МК-12; штангенциркуль -150; сито металеве; млинок ЕКМУ-50-2; сушильна шафа СНОЛ 3,5-3,5-3,5/3,5І2 |

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності

для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

| ID викладача | ПІБ | Посада | Структурний підрозділ | Кваліфікація викладача | Стаж | Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП | Обґрунтування |
|--------------|--------------------------|--|--|------------------------|------|---|---|
| 55320 | Міскевич Оксана Іванівна | Асистент кафедри комп'ютерної інженерії та кібербезпеки Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет комп'ютерних та інформаційних технологій | | 10 | Інформатика та інформаційні технології | <p>Виконання п. 2, 3, 6, 8, 13, 16, 17 ліцензійних умов.</p> <p>П. 2 ліцензійних умов</p> <p>1. Міскевич, О., Войтович, І. (2020). Формати зображень та доцільність їх використання в сучасному світі. Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво, 38, 85-90.</p> <p>2. Міскевич, О., Багнюк, Н., Христинець, Н., Марчевська, О. (2020). Автоматизація виявлення дефектної продукції методами машинного навчання. Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво, 39, 175-180.</p> <p>3. Христинець, Н., Михалик, А., Міскевич, О. (2020). Продуктивність технології CrossFire X при навантаженні відеоадаптерів мікропроцесорів AMD. Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво, 39, 213-217.</p> <p>4. Міскевич, О.І., Сичов, Д.І., Христинець, А.О. (2018). Про модернізацію локально-обчислювальної мережі ПрАТ «Волиньобленерго» на основі Gre-Tunnel з використанням IPSEC. Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво, 30-31, 100-103.</p> <p>5. Міскевич, О.І., Кокоша, М.С. (2017). Додаток «Системний монітор» засобами бібліотеки QT. Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво, 26, 138-</p> |

142.

П. 3 ліцензійних умов
Електронний
навчальний посібник
з дисципліни
«Тестування
комп'ютерних
засобів» для
іноземних студентів
спеціальності 123 –
«Комп'ютерна
інженерія» / Міскевич
О.І., Христинець Н.А
// Довідка №19-04,
протокол №6 від
19.02.2019 р.

П. 6 ліцензійних умов
Затверджене планове
навчальне
навантаження
кафедри КІ та КБ на
2019–2020 роки:
дисциплін:
«Програмування
алгоритмів цифрової
обробки сигналів та
зображень»,
«Тестування і
комп'ютерних
засобів» для
студентів-іноземців
третього курсу
спеціальності 123
«Комп'ютерна
інженерія»
англійською мовою -
п'ятий семестр.
Сертифікат знання
іноземної мови рівня
B2 (англійська), B2,
№СЕВ2-253 June
2019. Луцький
національний
технічний університет.

П. 8 ліцензійних умов
Виконавець теми
«Розробка
програмного
забезпечення на базі
сучасних
комп'ютерно-
інформаційних
технологій»
01.03.2016 –
30.12.2020 рр. (номер
д/р 0116U001954).

П. 13 ліцензійних
умов
1. Інформатика та
інформаційні
технології. Конспект
лекцій для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня галузі знань 18
«Виробництво та
технології» денної та
заочної форм
навчання / уклад. О.І.
Міскевич– Луцьк :
Луцький НТУ, 2020–
76 с.
2. Інформатика та
інформаційні
технології Методичні
вказівки до
лабораторних занять

| | | | | | | |
|-------|-----------------------------|---|---|--|----|--|
| | | | | | | <p>для здобувачів першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» денної та заочної форм навчання / уклад. О.І. Міскевич, С.В. Лавренчук – Луцьк : Луцький НТУ, 2020–40 с.</p> <p>3. Інформатика та інформаційні технології Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» денної та заочної форм навчання / уклад. О.І. Міскевич – Луцьк : Луцький НТУ, 2020–32 с.</p> <p>П. 16 ліцензійних умов Мережева академія CISCO: Introduction to Cybersecurity (2018) (свідоцтво про підвищення кваліфікації КБ-02 від 10.01.2020).</p> <p>П.17 ліцензійних умов «Обчислювальний центр» Луцький індустріальний інститут з 1991–1996 рр.</p> |
| 39510 | Рудинець Микола Віталійович | Доцент кафедри цивільної безпеки Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет цифрових, освітніх та соціальних технологій | | 21 | <p>Безпека життєдіяльності і та охорона праці</p> <p>Виконання п. 1, 2, 3, 12 – 15 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Osipkov, V., Ksenevich, T., Belousov, B., Karasev, O., Sokolov S., Rudynets M., Skalyga M. et al. (2016). Intelligent transport systems: revolutionary threats and evolutionary solutions, SAE Technical Paper, 2016-01-0157. doi:10.4271/2016-01-0157 (Scopus) 2. Тригуба, А.М., Зачко, О.Б., Грабовець, В.В., Берладин, О.Б., Павлова, І.О., Рудинець, М.В. (2018). Дослідження впливу виробничих умов територіальних логістичних систем заготівлі молока на потребу у спеціалізованих автоцистернах. Східно-європейський журнал передових</p> |

технологій, 5/3(95), 59-69.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.142227>
(Scopus)
3. Tryhuba, A., Pavlikha, N., Rudynets, M., Tryhuba, I., Grabovets, V., Skalyga, M., Tsybaliuk, I., Khomiuk, N., Fedorchuk-Moroz, V. (2019). Studying the influence of production conditions on the content of operations in logistic systems of milk collection. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/3(99), 50–63. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.171052>
(Scopus)
4. Tryhuba, A., Rudynets, M., Pavlikha, N., Tryhuba, I., Kytsyuk, I., Kornelyuk, O., Fedorchuk-Moroz, V., Androshchuk, I., Skorokhod, I., Seleznov, D. (2019). Establishing patterns of change in the indicators of using milk processing shops at a community territory. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6/3(102), 57–65. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.184508>
(Scopus)

П. 2 ліцензійних умов
1. Сидорчук, О.В., Колодій, Й., Луб, П., Рудинець, М. (2016). Особенности моделирования и влияния агрометеорологических условий на показатели проектов обработки почвы и посева культур. MOTROL Commission of motorization and energetics in agriculture, 18(8), 59-67.
2. Скалига, М.М., Рудинець, М.В., Бодак, В.І., Вербовський, В.С. (2016). До питання використання в інфраструктурі автомобільного транспорту піролізнихспалюючих пристроїв як засобів утилізації сміття та додаткових джерел енергії. Наукові нотатки, 55, 367-371.
3. Грабовець, В.В.,

Рудинець, М.В., Павлова, І.О. (2016). Кількісний аналіз придорожного сервісу автомобільної дороги М19 у Волинській області. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 2(6), 59-65.

4. Тригуба, А.М., Тригуба, І.Л., Боярчук, О.В., Рудинець, М.В. (2018). Ідентифікація конфігурації проектного середовища та проектів кормозабезпечення сімейних молочних ферм. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Стратегічне управління, управління портфелями, програмами та проектами, 1(1277), 64-68.

5. Тригуба, А.М., Боярчук, В.М., Тригуба, І.Л., Боярчук, О.В., Рудинець, М.В. (2019). Особливості планування проектів створення кооперативів кормозабезпечення сімейних молочних ферм. Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Стратегічне управління, управління портфелями, програмами та проектами, 2(1327), 73-78. DOI: 10.20998/2413-3000.2019.1327.11

П. 3 ліцензійних умов
1. Безпека трудових відносин в умовах реформування економіки України: колективна монографія / за наук. ред. доц. Федорчук-Мороз В.І. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2019. – 192 с.

2. Системи і засоби транспорту. Проблеми експлуатації і діагностики: колективна монографія / за наук. ред. проф. Грицука Ігоря. – Херсон: ХДМА, 2019. – 442 с.

П. 12 ліцензійних умов
1. Пат. №106954 Україна. МПК F23G 5/027, B09B 3/00. Спосіб роботи піролізної печі з

протиточним
газообміном /
Скалига М.М.,
Рудинець М.В., заявл.
03.12.15;
опубл.10.05.2016,
Бюл. №9.
2. Пат. №122724
Україна. МПК F23G
5/00, С10В 53/00.
Реактор швидкого
піролізу твердих
органічних речовин. /
Скалига М.М.,
Рудинець М.В., заявл.
14.07.17;
опубл.25.01.2018, Бюл.
№2.

П. 13 ліцензійних
умов

1. Охорона праці та
безпека
життєдіяльності
[Текст] : Конспект
лекцій для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня навчання
освітньо-професійної
програми «Лісове
господарство» галузі
знань 20 Аграрні
науки та
продовольство
спеціальності 205
Лісове господарство
денної та заочної
форм навчання /
уклад. М. В. Рудинець.
– Луцьк : Луцький
НТУ, 2019. – 100 с.
2. Охорона праці та
цивільний захист
[Текст]: конспект
лекцій для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти освітньо-
професійної програми
«Агроінженерія»
галузі знань 20
Аграрні науки та
продовольство
спеціальності 208
Агроінженерія денної
та заочної форм
навчання / уклад. М.
В. Рудинець. – Луцьк :
Луцький НТУ, 2020. –
100 с.
3. Охорона праці та
безпека
життєдіяльності
[Текст] : Конспект
лекцій для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня галузі знань 27
транспорт
спеціальності 274
Автомобільний
транспорт денної та
заочної форм
навчання / уклад. М.
В. Рудинець. – Луцьк :
Луцький НТУ, 2018. –
104 с.

П. 14 ліцензійних
умов

1. Член організаційного комітету/журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Безпека життєдіяльності» (2017-2019 рр.).

2. Член організаційного комітету/журі II етапу Всеукраїнського студентського конкурсу наукових робіт з дисципліни «Управління проектами» (2018-2019 рр.).

П. 15 ліцензійних умов

1. Скалыга, Н.Н., Рудинец, Н.В., Бодак, В.И., Остапчук, Б.В., Грицук, И.В., Вербовский, В.С. Концепция улучшения экономических и экологических показателей дорожно-транспортных средств путем применения ведущих стоек // Тези доповіді на 7-й міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні енергетичні установки на транспорті, технології та обладнання для їх обслуговування», Херсонська державна морська академія, Херсон, 2016. – С. 117-119.

2. Скалыга, Н.Н., Рудинец, Н.В., Бодак, В.И., Грицук, И.В., Вербовский, В.С. Концепция улучшения экономических и экологических показателей транспортных ДВС путем оптимизации работы системы газотурбинного наддува // Тези доповіді на III міжнародній науково-практичній конференції, присвяченій 85-річчю кафедри автомобілів ХНАДУ та 100-річчю з дня народження професора О.Б. Градескула, ХНАДУ, Харків, 2016. – С. 218-219.

3. К вопросу улучшения экономических и экологических показателей дорожно-транспортных средств применением

паросиловой установки для привода ведущих стоек / Н.Н. Скальга, Н.В. Рудинец, В. И. Бодак и др. // Матеріали 8-мої Міжнародної науково-практичної конференції: Сучасні енергетичні установки на транспорті, технології та обладнання для їх обслуговування. Херсон: Херсонська державна морська академія. Херсон. – 2017. – С. 460–461.

4. Концепция улучшения экономических и экологических показателей транспортных ДВС путем оптимизации работы системы газотурбинного наддува типа Гипербар / Н.Н. Скальга, Н.В. Рудинец, И.В. Грицук, Е.В. Белоусов // Наукові праці Міжнародної науково-практичної конференції “Автомобільний транспорт і автомобілебудування. Новітні технології і методи підготовки фахівців” Харківський національний автомобільно-дорожній університет. – Харків: ХНАДУ. – 2017. – С. 213–214.

5. Концепция улучшения экономических и экологических показателей судовых ПДВС путем применения парового цикла внутреннего сгорания / Н.Н. Скальга, Н.В. Рудинец, И.В. Грицук // Наукове видання: Суднова енергетика: стан та проблеми. Національний університет кораблебудування ім. адмірала Макарова Машинобудівний інститут. Миколаїв. – 2017. – С. 126–128.

6. Участь у роботі VI Конгресу східноєвропейських ініціатив м. Люблін-Польща, 25-26 вересня 2017 р.

7. Узгодження змісту та часу виконання робіт у інтегрованих проектах аграрного виробництва / А.М. Тригуба, І.Л. Тригуба,

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------------|--|---|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>О.В. Фтома, М.В. Рудинець // Управління проектами: стан та перспективи: XV Міжнародна науково-практична конференція. – Миколаїв: НУК ім. адмірала Макарова, 10-12 вересня 2019 р. – С. 27–35.</p> <p>8. Скальга М. Покращення економічних екологічних показників автомобілів сміттєвозів в умовах експлуатації шляхом застосування біогазового палива / М. Скальга, М. Рудинець, О. Павлюк // Енегетичні установки на транспорті, технології та обладнання для їх обслуговування: X Міжнародна науково-практична конференція. – Херсон: ХДМА, 12–13 вересня 2019 р. – С. 173–181.</p> | |
| 310172 | Коваленко Валентина Григорівна | Доцент кафедри української та іноземної лінгвістики Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет цифрових, освітніх та соціальних технологій | Атестат доцента 02ДЦ 015203, виданий 19.07.2005 | 42 | Ділова іноземна мова | <p>Виконання п. 1 – 3, 10, 13, 17 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Ковальчук, О., Коваленко, В. (2019). Навчання іншомовної професійно-орієнтованої лексики у немовних ЗВО. Інноватика у вихованні, 9, 64-71. https://doi.org/10.35619/iuu.vo19.9</p> <p>П. 2 ліцензійних умов 1. Коваленко, В.Г., Ковальчук, О.С. (2019). Навчання іншомовної професійно-орієнтованої лексики у немовних ЗВО. Інноватика у вихованні, 9, 64-71. 2. Пилипюк, Л.А., Коваленко, В.Г. (2018). Читацьке сприйняття як невід’ємна частина художнього світу літературних творів Бальзака. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Філологія», 1(69), 92-95. 3. Коваленко, В.Г., Книш, Т.В. (2012). Актуальні проблеми викладання іноземних мов на немовних</p> |

факультетах вищих навчальних закладів. Сучасні педагогічні технології, 1, 80-86.
4. Коваленко, В.Г., Коширець, В.В. (2011). Психолого-педагогічний аспект проблеми особистісно-орієнтованого навчання. Проблеми педагогічних технологій, 1, 142-141.
5. Коваленко, В.Г. (2020). Дидактичні умови ефективної організації самостійної роботи студентів з англійської мови. Інноватика у вихованні, 11, 139-145.

П. 3 ліцензійних умов
1. Англійська мова за професійним спрямуванням. Навчальний посібник для студентів II курсу спеціальностей «Маркетинг» та «Фінанси» денної форми навчання / Луцьк: ЛІРоЛ Університету «Україна», 2011. – 100 с.

2. Порівняльна граматики української та англійської мов. Конспект лекцій для студентів III курсу спеціальності «Прикладна лінгвістика» денної та заочної форм навчання. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 156 с.

3. Мова ділових паперів: методичні вказівки до практичних занять з ділової англійської мови для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Ділова англійська мова» галузь знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність денної / заочної форми навчання. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 78 с.

4. Інновації у вищій школі в контексті інтернаціоналізації освіти: колективна монографія. Видання перше. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 234 с.

П. 10 ліцензійних

умов
Завідувач кафедри
іноземних мов
Луцького
національного
технічного
університету (1999-
2007 рр.), в.о.
завідувача відділу
непервного навчання
(2017).

П. 13 ліцензійних
умов

1. Англійська мова за професійним спрямуванням. Навчальний посібник для студентів II курсу спеціальностей «Маркетинг» та «Фінанси» денної форми навчання. Навчальний посібник / Луцьк: ЛІРоЛ Університету «Україна», 2011. – 100 с.
2. Порівняльна граматики української та англійської мов. Конспект лекцій для студентів III курсу спеціальності «Прикладна лінгвістика» денної та заочної форм навчання. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 156 с.
3. Мова ділових паперів: Методичні вказівки до практичних занять з ділової англійської мови для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Ділова англійська мова» галузь знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність денної / заочної форми навчання. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 78с.
4. Практична фонетика. Англійська мова. Методичні вказівки до вступного фонетичного курсу англійської мови для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Практична фонетика англійської мови» галузь знань 03 Гуманітарні науки спеціальності 035 Філологія (Прикладна лінгвістика) денної та заочної форми навчання.

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------|---|---|--|----|------------------|---|
| | | | | | | | П. 17 ліцензійних умов Досвід 43 роки. |
| 14591 | Мороз Ірина Анатоліївна | Доцент кафедри матеріалознавства Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом спеціаліста, Львівський національний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: хімія, Диплом кандидата наук ДК 052100, виданий 28.04.2009, Атестат доцента 12/ДЦ 042637, виданий 30.06.2015 | 20 | Аналітична хімія | Виконання п. 1 – 3, 12, 13, 15, 17 ліцензійних умов. П. 1 ліцензійних умов 1. Yanchuk, O.M., Marchuk, O.V., Moroz, I.A., Vyshnevskiy, O.A., El-Naggar, A.M., Albassam, A.A., Kityk, I.V., Czaja, P. (2019). Femto second laser stimulated anisotropy of electrolytically produced CdS polymer nanocomposites. Journal of Materials Science: Materials in Electronics, 30(19), 17741-17746 (Scopus). 2. Yanchuk, O., Moroz, I.A., Kityk, I.V., Jedryka, J., Marchuk, O.V. (2020). CdS Nanocrystal lines: synthesis, structure and nonlinear optical properties, In: 2020 IEEE 15th International Conference on Advanced Trends in Radioelectronics, Telecommunications and Computer Engineering (TCSET), Lviv-Slavske, Ukraine, 2020, pp. 988-992. https://doi.org/10.1109/TCSET49122.2020.235586 (Scopus). 3. Fesyuk, V.O., Moroz, I.A., Chyzhevska, L.T., Karpiuk, Z.K., Polianskyi, S.V. (2020). Burned peatlands within the Volyn region: state, dynamics, threats, ways of further use. Journ. Geol. Geograph. Geoecology, 29(3), 483-494. https://doi.org/10.15421/112043 (Web of Science) 4. Fesyuk, V., Plyn, L., Moroz, I., Plyn, O. (2020). Environmental assessment of water quality in various lakes of the Volyn region, which is intensively used in recreation. Visnyk of V.N. Karazin Kharkiv National University, series «Geology. Geography. Ecology», 52, 236-250. https://doi.org/10.26565/2410-7360-2020-52-17 . (Web of Science) П. 2 ліцензійних умов 1. Фесюк, В.О., Карпюк, З.К., Мороз, І.А. (2017). Рекреаційний потенціал Шацького |

району Волинської області. Природа Західного Полісся та прилеглих територій, 14(1), 56-63.

2. Мороз, І.А., Янчук, О.М., Кашицький, В.П. (2018). Топологічна структура седиментаційних осадів карбонатів металів у водних розчинах неіонногенної ПАВ. Наукові нотатки, 134–138.

3. Savchuk, P., Matrunchyk, D., Kashytskyi, V., Sadova, O., Moroz, I. (2019). The influence of metaloxide powders on the physical and mechanical properties of epoxycomposites for the protection of constructions made of aluminum alloys. Ukrainian Journal of Mechanical Engineering and Materials Science, 5(2), 16-24.

4. Savchuk, P., Matrunchyk, D., Kashytskyi, V., Sadova, O., Moroz, I. (2020). The influence of ultrasonic treatment on the mechanical properties of epoxycomposites modified with fine powder of titaniumoxide. International Trends in Science and Technology, 1, 13-20.

5. Ozga, K., Yanchuk, O.M., Marchuk, O.V., Moroz, I.A., Kityk, I.V., El-Naggar, A.M., Albassam, A.A. (2020). Femto second stimulated electro-optics of electrochemically synthesized CdS particles of different morphology. Physics and Simulation of Optoelectronic Devices XXVIII, 11274, 112741W.

П. з ліцензійних умов

1. Сучасний екологічний стан та перспективи екологічно безпечного стійкого розвитку Волинської області [Текст]: колективна монографія / В.О. Фесюк, І.А. Мороз [та ін.]; ред. В. О. Фесюк. – К.: ТОВ «Підприємство «Ві Ен Ей», 2016. – 316 ст. (5,5 др. арк.).

2. Hulai, O., Moroz, I.,

Shemet, V. Chemistry knowledge competences of technical university students / Social and legal aspects of the development of society institutions : collective monograf. Part 1 – Warsaw: BMT EridaSp.z.o.o., 2019. – 536 p.

П. 12 ліцензійних умов

1. Пат. 43927 Україна, МПК С04В 35/00. Спосіб одержання керамічної шихти для синтезу сполуки складу

Сu_{0.1}Ni_{0.8}Co_{0.2}Mn_{1.8}O₄ / Мороз І.А.,

Яремко З.М.; заявник і патентовласник

Волинський національний університет ім. Лесі українки. – №

u200903123; заявл. 03.04.2009; опубл.

10.09.2009, Бюл.№ 17.

2. Пат. 141805 Україна, МПК С08L 63/00, С08K 3/00.

Епоксикомпозитне покриття / Савчук

П.П., Кашицький В.П., Мороз І.А.,

Малець В.М., Садова О.Л.; заявник і

патентовласник

Луцький національний технічний ун-т. – №

u2019 10645; заявл. 28.10.2019; опубл.

27.04.20, Бюл. № 8.

П. 13 ліцензійних умов

1. Аналітична хімія: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181

“Харчові технології” денної та заочної

форм навчання / уклад. І.А. Мороз, О.І. Гулай – Луцьк:

Луцький НТУ, 2018. – 64 с.

2. Аналітична хімія (частина 2) [Текст]: методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі

знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181

Харчові технології денної та заочної форм навчання.

/уклад. І. А. Мороз. – Луцьк: Луцький НТУ,

2018. – 64 с.

2. Аналітична хімія (частина 2) [Текст]: методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181

Харчові технології денної та заочної форм навчання. /уклад. І. А. Мороз. – Луцьк: Луцький НТУ,

2020. – 60 с.

3. Хімія [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Будівництво та цивільна інженерія» галузі знань 19 Архітектура та будівництво спеціальності 192 Архітектура та будівництво денної та заочної форм навчання. / уклад. О. І. Гулай, І. А. Мороз. – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 54 с.

4. Неорганічна, фізикоїдна та аналітична хімія [Текст]: методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Агрономія» галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство спеціальності 201 Агрономія денної та заочної форм навчання. / уклад. І. А. Мороз. – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 106 с.

5. Агрохімія [Текст]: методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Агроінженерія» галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство спеціальності 208 Агроінженерія денної та заочної форм навчання. / уклад. І. А. Мороз. – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 68 с.

П.15 ліцензійних умов
1. Гулай, О., Мороз, І., Шемет, В. Структура хімічної компоненти навчального плану спеціальності «Харчові технології». Проблеми та інновації в природничо-математичній, технологічній і професійній освіті: зб. матеріалів X

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------|---|---|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, м. Кропивницький, 25 травня – 4 червня 2020 р. С. 85-87.</p> <p>2. Гулай, О.І., Мороз, І.Я., Шемет, В.Я. Особливості викладання хімічних дисциплін для студентів спеціальності “Харчові технології”. Тези доповідей VI Науково-методичної конференції “Сучасні тенденції навчання хімії”, Львівський національний університет імені Івана Франка, 27 березня 2020 року. С. 28.</p> <p>3. Мороз, І.А. Професійна спрямованість як мотивація вивчення хімічних дисциплін у технічному вузі / IV Науково-методична конференція “Сучасні тенденції навчання хімії” – Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 14квітня 2018 року. – С. 30.</p> <p>П.17 ліцензійних умов Досвід практичної роботи за спеціальністю 20 років.</p> | |
| 66942 | Гулько Юрій Леонтійович | Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | <p>Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.05010201 комп'ютерні системи та мережі, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук КД 22758, виданий 08.10.1990, Атестат доцента ДЦАЕ 001455,</p> | 30 | <p>Проектування підприємств галузі з основами САПР</p> | <p>Виконання п. 1, 2, 3, 12, 13, 15 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов</p> <p>1. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2020). Modeling of Mixing Bulk Materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, p. 54-64. https://doi.org/10.1007/978-3-030-2365-6_6. (Scopus)</p> <p>2. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021) Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogiy V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in</p> |

виданий
22.04.1999

Mechanical Engineering, Springer, Cham.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus)

П. 2 ліцензійних умов

1. Гунько, Ю.Л., Шведик, М.С., Сахан, В.В. (2016). Підвищення ефективності робочого процесу тарілчастого дозатора. Сільськогосподарські машини, 35, 10-16.

2. Дударев, І.М. Гунько, Ю.Л. (2019). Визначення переваг гравітаційного змішувача сипких та гранульованих матеріалів. Сучасні технології в машинобудуванні та транспортні, 2(13), 314.

3. Dudarev, I. Hunko, Yu., Panasyuk, S. (2019). Determination of design parameters of the conical-disk flax pulling mechanism. Сільськогосподарські машини, 43, 49-62.

4. Гунько, Ю.Л. Шведик, М.С., Теслюк, В.В., Ткачук, П.І. (2017). Результати дослідження роботи фільтрувальної станції цукрового виробництва. Сільськогосподарські машини, 38, 24-30.

5. Гунько, Ю.Л., Шведик, М.С., Теслюк, В.В. (2017). Визначення установочних параметрів лемеша картоплекопача з конічно-спіральною сепаратором. Сучасні технології в машинобудуванні та транспортні, 1(8), 150-156.

П. 3 ліцензійних умов

1. Гунько, Ю.Л., Федорусь, Ю.В. (2015). Автоматизація виробничих процесів: навчальний посібник для студентів напряму підготовки 6.050503 – «Машинобудування». Ред.-вид. відділ Луцького НТУ, Луцьк, 168 с. (особистий внесок – розд. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.5, 3.4 – 5 д.а.).

П. 12 ліцензійних умов

1. Пат. №91626 Україна. МПК А0143/00. Спосіб гідравлічної орієнтації

яєць та їх укладання в комірки лотка / Гунько Ю.Л., Шведик М.С., Хлопецький Р.А. 2. Пат. №131007 Україна. МПК А01D 13/00. Картоплекопач з конічно-спіральною сепаратором / Шведик М.С., Теслюк В.В., Решетило О.М., Гунько Ю.Л.; Опубл. 10.01.2019, Бюл. №1.

П. 13 ліцензійних умов

1. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби : Методичні вказівки до практичних занять для студентів спеціальності 181 Харчові технології машинобудівного факультету денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 36 с.

2. Технологія цукрового виробництва [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 44 с.

3. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 56 с.

4. Технологія цукрового виробництва [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18

Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 36 с.

5. Проектування підприємств галузі з основами САПР [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 50 с.

6 Проектування підприємств галузі з основами САПР [Текст] : методичні вказівки до виконання курсового проекту для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 26 с.

7. Автоматизація виробничих процесів [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 60 с.

П. 15 ліцензійних умов
1. Гунько Ю.Л., Федорусь Ю.В., Парфенюк І.В. Підвищення ефективності роботи похилих дифузійних апаратів цукрового виробництва. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті. Науковий журнал. – Луцьк: Луцький НТУ, 2015. –

№ 1(3). – 53–59.
2.Ткачук П.І, Гунько Ю.Л. Результати дослідження роботи фільтрувальної станції цукрового виробництва / Ю.Л. Гунько, М.С. Шведик, В.В. Теслюк, П.І. Ткачук // Сільськогосподарські машини. Зб. наук. ст. – Вип. 38. – Луцьк, 2017. – С. 24-30.
3. Байбула О.В., Гунько Ю.Л. Перспективи застосування барабаних вакуум-фільтрів у цукровому виробництві. – Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2019р. – С. 26 – 29.
4. Поліщук Н.В., Гунько Ю.Л. Характеристики сировини для виготовлення сирокопчених ковбас / Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2019р. – С. 34 – 38.
5. Мельничук Д.В., Гунько Ю.Л. Особливості подрібнення яблук ножовою дробаркою / Тези IX студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2018р. – С. 14 – 16.
6. Крук Ю.М., Гунько Ю.Л. Дослідження процесів подрібнення зернових продуктів / Тези IX студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------|---|---|--|----|---|--|
| | | | | | | | НТУ – 2018р. – С. 16 – 19. |
| 77648 | Панасюк Світлана Григорівна | Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 048109, виданий 08.10.2008, Аттестат доцента 12/ДЦ 025714, виданий 01.07.2011 | 29 | Управління якостю харчових продуктів та їх стандартизація | Виконання п. 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15 ліцензійних умов. П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2019). Modeling of mixing bulk materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, 54-64. https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6 (Scopus) 2. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021) Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogyi V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus) П. 2 ліцензійних умов 1. Панасюк, С.Г. (2016). Визначення швидкості сушіння зерна та качанів кукурудзи. Сільськогосподарські машини, 35, 61–65. 2. Панасюк, С.Г., Кравчук, В.І. (2016). Тепло- та масоперенесення в шарі пектиновмісної сировини. Сільськогосподарські машини, 34, 111–117. 3. Панасюк, С.Г. Сай, В.А., Калахан, О.В. (2017). Моделювання процесу переміщення потоків у тарілчастій ректифікаційній колоні. Сільськогосподарські машини, 37, 76–85. 4. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2020). Дослідження впливу товщини нарізування плодів та коренеплодів на площу поверхні шматочків. Сільськогосподарські машини, 44, 51-70. https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.294 5. Дударев, І.М., |

Панасюк, С.Г.,
Тараймович, І.В.
(2020).
Обґрунтування
технологічних
параметрів об'ємного
дозатора сипких
матеріалів.
Сільськогосподарські
машини, 45, 57–71.
<https://doi.org/10.36910/acm.vi45.309>

П. 3 ліцензійних умов
1. Дідух, В.Ф.,
Панасюк, С.Г. (2016).
Основи збереження
сільськогосподарської
продукції: навчальний
посібник. – Луцьк:
Вежа-Друк. – 243 с.
2. Дударев, І М.,
Панасюк, С.Г. (2019).
Технологічні
розрахунки
переробних та
харчових виробництв:
навчальний посібник.
– Луцьк: ІВВ
Луцького НТУ. – 432
с.

П. 8 ліцензійних умов
Відповідальний
виконавець науково-
дослідної роботи №
д/р 0120U101522,
«Розробка технології
виробництва овочевो-
фруктових чіпсів»
(Луцький
національний
технічний
університет), 2020-
2023 рр.

П. 12 ліцензійних
умов
1. Пат. №65537
Україна. МПК
A23N12/02. Машина
для миття кісточкових
плодів. Заявл.
10.05.2011; опубл.
12.12.2011, Бюл. №23.
2. Пат. №72069
Україна. МПК
A23N12/02. Пристрій
для миття
коренебульбоплодів.
Заявл. 16.12.2011;
опубл. 10.08.2012,
Бюл. №15.
3. Пат. №59303 А
Україна. МПК
A01F25/18. Пристрій
для подачі качанів
кукурудзи. Заявл.
26.12.2002;
опубл.15.08.2003,
Бюл.№8.
4. Пат. №2108
Україна. МПК
A01F25/18. Пристрій
для подачі качанів.
Заявл. 29.12.2002;
опубл. 15.10.2003,
Бюл. №10.
5. Пат. №67576
Україна. МПК
A01D33/08. Пристрій

для транспортування і
очистки коренеплодів.
Заявл. 10.08.2011;
опубл. 27.02.2012,
Бюл. №4.
6. Пат. №146536
Україна, МПК
A23B7/02, F26B3/06,
A23L19/00. Спосіб
виробництва
багатошарових чипсів.
Заявл. 26.10.2020;
опубл. 24.02.2021;
Бюл. №8.

П. 13 ліцензійних
умов

1. Процеси і апарати
харчових виробництв.
Частина 1 [Текст]:
конспект лекцій для
студентів
спеціальності 181 -
"Харчові технології"
денної та заочної
форм навчання /
уклад. С.Г. Панасюк –
Луцьк: Луцький НТУ,
2018. – 52 с.
2. Процеси і апарати
харчових виробництв.
Частина 2 [Текст]:
конспект лекцій для
студентів
спеціальності 181 -
"Харчові технології"
денної та заочної
форм навчання /
уклад. С.Г. Панасюк –
Луцьк: Луцький НТУ,
2018. – 68 с.
3. Процеси і апарати
харчових виробництв
[Текст]: методичні
вказівки до
лабораторних робіт
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня освітньо-
професійної програми
«Харчові технології»
галузі знань 18
Виробництво та
технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання /
уклад. С.Г. Панасюк –
Луцьк: Луцький НТУ,
2019. – 60 с.
4. Процеси і апарати
харчових виробництв
[Текст]: методичні
вказівки до
практичних робіт для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня освітньо-
професійної програми
«Харчові технології»
галузі знань 18
Виробництво та
технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання /
уклад. С.Г. Панасюк –
Луцьк: Луцький НТУ,

2019. – 52 с.

5. Процеси і апарати харчових виробництв [Текст]: методичні вказівки до курсового проекту для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 38 с.

6. Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 52 с.

7. Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 38 с.

8. Технологія консервування плодів та овочів [Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 82 с.

9. Технологія консервування плодів та овочів [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології

денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 40 с.

10. Технологія жирів та жирозамінників [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 71 с.

11. Кваліфікаційна робота бакалавра [Текст] : методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк, І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 26 с.

12. Технологія жирів та жирозамінників [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 72 с.

П. 14 ліцензійних умов
Під керівництвом були зайняті призові місця студентами: II етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Обладнання переробних і харчових виробництв», Козел Леонід Миколайович (диплом 2-го ступеня, м. Харків, 2016 р.).

П. 15 ліцензійних умов
1. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Денисюк, О.В. (2019). Дослідження руху насінини соняшника у відцентровому обрушувачі. Сільськогосподарські машини, 42, 71–81.
2. Панасюк, С.Г., Голячук, С.Є., Мазур, О.В. (2018). Дослідження кінетики сушіння кісточкових

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------|---|---|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>плодів. Сільськогосподарські машини, 40, 76–82. 3. Сай, В.А., Панасюк, С.Г., Козел, Л.М. (2017) Обґрунтування технології виробництва олії з насіння льону олійного. Сільськогосподарські машини, 38, 133–138. 4. Панасюк, С.Г., Калахан, О.В. (2017). Контроль якості спирту на ДП «Луцький спиртогорілчаний комбінат». Матеріали міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів», 141-142. 5. Панасюк, С.Г., Полухович, Ю.М. (2020). Аналіз контролю технологічного процесу виробництва хлібобулочних виробів. Студентський науковий вісник. Серія «Технічні науки», 37, 109-111.</p> | |
| 30893 | Дударев Ігор Миколайович | Професор кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | <p>Диплом бакалавра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0902 Інженерна механіка, Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090215 Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва, Диплом доктора наук ДД 005962, виданий 29.09.2016, Диплом кандидата наук ДК 043770, виданий 13.12.2007, Атестат доцента 12ДЦ 032481, виданий 26.10.2012, Атестат професора АП</p> | 13 | Основи наукових досліджень | <p>Виконання п. 1 – 3, 8, 11 – 15 ліцензійних умов. П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Kirchuk, R. (2017). Simulation of bulk materials separation process in spiral separator. INMATEH – Agricultural engineering, 53(3), 57-64. (Scopus) 2. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2019). Modeling of mixing bulk materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, 54-64. https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6 (Scopus) 3. Dudarev, I., Say, V. (2020). Development of resource-saving technology of linseed harvesting. Journal of Natural Fibers, 17(9), 1307–1316. https://doi.org/10.1080/15440478.2018.1558161 (Scopus) 4. Dudarev, I., Zabrodotska, L., Satsiuk, V., Taraymovich, I.,</p> |

000851,
виданий
23.04.2019,
Атестат
старшого
наукового
співробітника
(старшого
дослідника)
МР 001112,
виданий
18.10.2009

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

5. Dudarev, I. (2020). A review of fibre flax harvesting: conditions, technologies, processes and machines. Journal of Natural Fibers (in press). <https://doi.org/10.1080/15440478.2020.1863296> (Scopus)

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

П. 2 ліцензійних умов

1. Дударев, І.М. (2017). Моделювання процесу змішування сипких матеріалів у спіральному змішувачі. Сільськогосподарські машини, 36, 35-46.

2. Дударев, І.М. (2017). Розрахунок багатопотокового спірального змішувача сипких матеріалів. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 1(8), 53-62.

3. Дударев, І.М. (2018). Моделювання процесу змішування сипких матеріалів у гравітаційному змішувачі. Харчова промисловість, 23, 67-73. <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2018-23-12>

4. Dudarev, I., Hunko, Yu. (2019). Determining the advantages of the gravitational mixer of granular and bulk materials. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 2(13), 5-13.

<https://doi.org/10.36910/automash.v2i13.82>
5. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2020). Дослідження впливу товщини нарізування плодів та коренеплодів на площу поверхні шматочків. Сільськогосподарські машини, 44, 51-70. <https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.294>
6. Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування нонміксингового способу формування суміші із сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 44, 71-83. <https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.295>
7. Дударев, І.М., Гусєв, В.А. (2020). Моделювання процесу сепарування сипкого матеріалу з частинками сферичної форми. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 1(14), 86-94. <https://doi.org/10.36910/automash.vii14.350>
8. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування технологічних параметрів об'ємного дозатора сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 45, 57-71. <https://doi.org/10.36910/acm.vi45.309>
9. Тимошук, О.М., Дударев, І.М. (2020). Огляд використання відходів переробних виробництв у сільському господарстві. Сільськогосподарські машини, 45, 103-110. <https://doi.org/10.36910/acm.vi45.406>

П. з ліцензійних умов
1. Дідух, В.Ф., Ковалишин, С.Й., Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2013). Технології вирощування, збирання та переробки льону-довгунця: навчальний посібник. Ред.-вид. відділ Львівського НАУ, Львів. 324 с. (Особистий внесок – р. 2, 3, 4; 8,5 д. а.);
2. Дударев, І.М. (2013). Практикум з

математичного моделювання інженерних задач з використанням MathCAD: навчальний посібник. Ред.-вид. відділ Луцького НТУ, Луцьк. 110 с.
3. Дударев, І.М. (2015). Теоретичні основи модернізації машин для виробництва льону: монографія. Ред.-вид. відділ Луцького НТУ, Луцьк. 268 с.
4. Дударев, І.М. (2017). Розрахунок машин зі спіральними робочими поверхнями: монографія. Інформ.-вид. відділ Луцького НТУ, Луцьк. 228 с.
5. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2019). Технологічні розрахунки переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. ІВВ Луцького НТУ, Луцьк. 432 с.

П. 8 ліцензійних умов

1. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0120U100521, «Розробка технологічного обладнання для змішування та сепарування сипких і гранульованих матеріалів» (Луцький національний технічний університет), 2020-2023 рр.
2. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0120U101522, «Розробка технології виробництва овочово-фруктових чіпсів» (Луцький національний технічний університет), 2020-2023 рр.
3. Головний редактор збірника наукових статей «Сільськогосподарські машини», (свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації – КВ №15902-4374 ПР від 13.11.2009 р.). Збірник включений до категорії “Б” Переліку наукових фахових видань України, (наказ Міністерства освіти і науки України №409 від 17.03.2020 р.).
4. Заступник головного редактора

наукового журналу "Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті", (свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації – КВ №20504-10304Р від 30.12.2013 р.). Журнал включений до категорії "Б" Переліку наукових фахових видань України, (наказ Міністерства освіти і науки України №409 від 17.03.2020 р.).

П. 11 ліцензійних умов Кузьмінський Р.Д., спеціалізована вчена рада К 36.814.03, 2014-2017 рр., Львівський національний аграрний університет; Байдакова Л.І., спеціалізована вчена рада К 32.075.04, 2017-2021 рр., Луцький національний технічний університет; Шваб'юк В.І., спеціалізована вчена рада Д 32.075.01, 2017-2021 рр., Луцький національний технічний університет; Офіційний опонент захищених дисертацій:
1. На здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук – Здобицький Андрій Ярославович, 2013 р., спеціалізована вчена рада Д 58.052.021 у Тернопільському національному технічному університеті ім. І. Пулюя.
2. На здобуття наукового ступеня доктора технічних наук – Березовський Юрій Всеволодович, 2020 р., спеціалізована вчена рада Д 67.052.02 у Херсонському національному технічному університеті.

П. 12 ліцензійних умов
1. Патент №124591 Україна, МПК В01F3/18, В01В13/00. Гравітаційний змішувач сипких матеріалів / Дударєв І.М.; Заявлено 08.12.2017; Опубл.

10.04.2018; Бюл. № 7.
2. Патент №126445
Україна, МПК
В01F3/18, В01F7/00.
Спосіб порційного
змішування сипких
матеріалів / Дударев
І.М.; Заявлено
20.12.2017; Опубл.
25.06.2018; Бюл. №
12.
3. Патент №127950
Україна, МПК
В01F3/18, В01F13/00.
Гравітаційний
змішувач сипких
матеріалів / Дударев
І.М.; Заявлено
26.03.2018; Опубл.
27.08.2018; Бюл. №
16.
4. Патент №118293
Україна, МПК
В01F7/00, В01F7/08,
В01F13/00,
В65G33/00.
Спіральний змішувач
сипких матеріалів /
Дударев І.М.;
Заявлено 08.02.2017;
Опубл. 26.12.2018;
Бюл. № 24.
5. Патент №138942
Україна, МПК
В07В1/00, В07В13/00,
В07В13/11.
Вібраційно-каскадний
сепаратор / Дударев
І.М.; Заявлено
03.06.2019; Опубл.
10.12.2019; Бюл. № 23.
6. Патент №139435
Україна, МПК
В07В1/00, В07В13/00.
Сепаратор
гравітаційно-
каскадного типу /
Дударев І.М.;
Заявлено 20.05.2019;
Опубл. 10.01.2020;
Бюл. № 1.
7. Патент №139608
Україна, МПК
А23N15/00,
В07В13/11, В09В1/00.
Каскадний сепаратор
/ Дударев І.М.;
Заявлено 24.06.2019;
Опубл. 10.01.2020;
Бюл. № 1.
8. Патент №140926
Україна, МПК
G01F11/00, G01F11/18,
В65В1/30. Об'ємний
дозатор для сипких
матеріалів / Дударев
І.М.; Заявлено
16.09.2019; Опубл.
10.03.2020; Бюл. № 5.
9. Патент №141454
Україна, МПК
G01F11/00, G01F11/16,
G01F11/18, В65В1/30.
Спіральний дозатор /
Дударев І.М.;
Заявлено 16.09.2019;
Опубл. 10.04.2020;
Бюл. № 7.
10. Патент №141534
Україна, МПК
В01F3/18, В01F7/00,

Во1F7/08. Формувач суміші сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 28.10.2019; Опубл. 10.04.2020; Бюл. № 7. 11. Патент №146536 Україна, МПК A23B7/02, F26B3/06, A23L19/00. Спосіб виробництва багатошарових чипсів / Дударев І.М., Панасюк С.Г., Тараймович І.В., Бойко А.А., Шишка О.Б.; Заявлено 26.10.2020; Опубл. 24.02.2021; Бюл. № 8. 12. Патент №146539 Україна, МПК Во1F3/18, Во1F7/16, Во1F11/00, Во1F13/00. Нонміксинговий спосіб формування суміші сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 26.10.2020; Опубл. 24.02.2021; Бюл. № 8.

П. 13 ліцензійних умов

1. Технологічні розрахунки. Частина 1 [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для студентів спеціальності 181 Харчові технології машинобудівного факультету денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 72 с.
2. Технологічні розрахунки. Частина 2 [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 88 с.
3. Технологічні розрахунки [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології

спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 88 с.

4. Технологія бродильних виробництв [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 72 с.

5. Технологія бродильних виробництв [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 82 с.

6. Кваліфікаційна робота бакалавра [Текст] : методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк, І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 26 с.

7. Основи наукових досліджень [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. –

Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 46 с.
8. Основи наукових досліджень [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 92 с.

П.14 ліцензійних умов Під керівництвом були зайняті призові місця студентами: II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Обладнання переробних і харчових виробництв», Козел Леонід, Гусев Віктор, Денисюк Олександр (диплом 2-го ступеня у командному заліку, м. Мелітополь, 2017 р.

П.15 ліцензійних умов
1. Дударев, І.М., Крук, С.М., Кірчук, Р.В., Тарасюк, В.В. (2016). Дослідження провисання шару льяного вороху на днищі сепаратора. Сільськогосподарські машини, 34, 39-44.
2. Дударев, І.М., Забродоцька, Л.Ю., Схаб, С.П., Голій, О.В. (2017). Експериментальне дослідження змішування сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 38, 60-65.
3. Дударев, І.М., Забродоцька, Л.Ю., Ліщук, Б.В. (2018). Розробка конструкції гравітаційного змішувача сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 39, 56-61.
4. Дударев, І.М., Тарасюк, В.В., Гусев, В.А. (2018). Моделювання процесу сепарування із використанням воксельної моделі шару матеріалу. Сільськогосподарські машини, 39, 61-68.
5. Дударев, І.М., Хільчук, О.С., Кіпень,

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------|---|---|--|----|---|---|
| | | | | | | <p>I.A. (2019). Дослідження руху частинки сипкого матеріалу решетом сепаратора ножичного типу. Сільськогосподарські машини, 43, 62-69. https://doi.org/10.36910/agromash.vi43.20.</p> | |
| 66942 | Гулько Юрій Леонтійович | Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | <p>Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.05010201 комп'ютерні системи та мережі, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук КД 22758, виданий 08.10.1990, Аттестат доцента ДЦАЕ 001455, виданий 22.04.1999</p> | 30 | Автоматизація виробничих процесів | <p>Виконання п. 1, 2, 3, 12, 13, 15 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2020). Modeling of Mixing Bulk Materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, p. 54-64. https://doi.org/10.1007/978-3-030-2365-6_6. (Scopus) 2. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021) Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogyi V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus)</p> <p>П. 2 ліцензійних умов 1. Гулько, Ю.Л., Шведик, М.С., Сахан, В.В. (2016). Підвищення ефективності робочого процесу тарілчастого дозатора. Сільськогосподарські машини, 35, 10-16. 2. Дударев, І.М. Гулько, Ю.Л. (2019). Визначення переваг гравітаційного змішувача сипких та гранульованих матеріалів. Сучасні технології в машинобудуванні та транспортні, 2(13), 314. 3. Dudarev, I. Hunko, Yu., Panasyuk, S. (2019). Determination of design parameters of the conical-disk flux pulling mechanism. Сільськогосподарські машини, 43, 49-62. 4. Гулько, Ю.Л.</p> |

Шведик, М.С., Теслюк, В.В., Ткачук, П.І. (2017). Результати дослідження роботи фільтрувальної станції цукрового виробництва. Сільськогосподарські машини, 38, 24-30.

5. Гунько, Ю.Л., Шведик, М.С., Теслюк, В.В. (2017). Визначення установочних параметрів лемеша картоплекопача з конічно-спіральною сепаратором. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 1(8), 150-156.

П. 3 ліцензійних умов

1. Гунько, Ю.Л., Федорусь, Ю.В. (2015). Автоматизація виробничих процесів: навчальний посібник для студентів напряму підготовки 6.050503 – «Машинобудування». Ред.-вид. відділ Луцького НТУ, Луцьк, 168 с. (особистий внесок – розд. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.5, 3.4 – 5 д.а.).

П. 12 ліцензійних умов

1. Пат. №91626 Україна. МПК А0143/00. Спосіб гідравлічної орієнтації яєць та їх укладання в комірки лотка / Гунько Ю.Л., Шведик М.С., Хлопецький Р.А.

2. Пат. №131007 Україна. МПК А01D 13/00. Картоплекопач з конічно-спіральною сепаратором / Шведик М.С., Теслюк В.В., Решетило О.М., Гунько Ю.Л.; Опубл. 10.01.2019, Бюл. №1.

П. 13 ліцензійних умов

1. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби : Методичні вказівки до практичних занять для студентів спеціальності 181 Харчові технології машинобудівного факультету денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 36 с.

2. Технологія цукрового виробництва [Текст] : методичні вказівки до практичних занять

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 44 с.

3. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 56 с.

4. Технологія цукрового виробництва [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 36 с.

5. Проектування підприємств галузі з основами САПР [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 50 с.

6. Проектування підприємств галузі з основами САПР [Текст] : методичні вказівки до виконання курсового проєкту для здобувачів першого

(бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 26 с.

7. Автоматизація виробничих процесів [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.Л. Гунько. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 60 с.

П. 15 ліцензійних умов

1. Гунько Ю.Л., Федорусь Ю.В., Парфенюк І.В. Підвищення ефективності роботи похилих дифузійних апаратів цукрового виробництва. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті. Науковий журнал. – Луцьк: Луцький НТУ, 2015. – № 1(3). – 53–59.

2. Ткачук П.І, Гунько Ю.Л. Результати дослідження роботи фільтрувальної станції цукрового виробництва / Ю.Л. Гунько, М.С. Шведик, В.В. Теслюк, П.І. Ткачук // Сільськогосподарські машини. Зб. наук. ст. – Вип. 38. – Луцьк, 2017. – С. 24-30.

3. Байбула О.В., Гунько Ю.Л. Перспективи застосування барабанних вакуум-фільтрів у цукровому виробництві. – Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2019р. – С. 26 – 29.

4. Поліщук Н.В., Гунько Ю.Л. Характеристики сировини для

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------|---|---|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>виготовлення сирокочених ковбас / Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2019р. – С. 34 – 38.</p> <p>5. Мельничук Д.В., Гунько Ю.Л. Особливості подрібнення яблук ножовою дробаркою / Тези IX студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2018р. – С. 14 – 16.</p> <p>6. Крук Ю.М., Гунько Ю.Л. Дослідження процесів подрібнення зернових продуктів / Тези IX студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2018р. – С. 16 – 19.</p> | |
| 94566 | Голячук Сергій Євгенович | доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | <p>Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.05010201 комп'ютерні системи та мережі, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук КН 009226, виданий 31.10.1995,</p> | 22 | Технічна мікробіологія | <p>Виконання п.1, 2, 3, 7, 8, 10, 13, 14, 15 ліцензійних умов</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021) Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogyi V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus)</p> <p>П. 2 ліцензійних умов 1. Панасюк, С.Г., Голячук, С.Є., Мазур, О.В. (2018). Дослідження кінетики комбінованого сушіння кісточкових</p> |

Атестат
доцента ДЦ
005791,
виданий
17.10.2002

плодів.
Сільськогосподарські
машини, 40, 59-65.
2. Дударев, І.М.,
Голячук, С.Є. (2016).
Визначення
кінематичних
параметрів
спірального
сепаратора. Сучасні
технології в
машинобудуванні та
транспорті, 3(7), 53-58
3. Киричук, І.,
Мирончук, В.,
Змієвський, Ю.,
Голячук, С. (2015).
Двоетапна переробка
молочної сироватки
нанofільтрацією та
зворотним осмосом.
Ukrainian Food
Journal, 4(4), 638-647.
4. Голячук, Н.В.,
Голячук, С.Є. (2015).
Розвиток хмарних
технологій. Облік,
економіка,
менеджмент: наукові
нотатки, 2(6), 77-85.
5. Szwedziak, K.,
Stadnyk, I., Golyachuk,
S., Grzywacz. Z. (2019).
Justification of the
rheological model of
process of plastic
material injection by
the rollers. Scienco –
Agricultural
Engineering, 23(3), 101-
114. <https://doi.org/10.1515/agriceng-2019-0030>.

П. 3 ліцензійних умов
Голячук, С.Є., Дідух,
В.Ф., Карпюк, В.М.
(2009). Основи
технології переробки
тваринницької
продукції: навчальний
посібник. РВВ
Луцького НТУ, Луцьк.
204 с.

П. 7 ліцензійних умов
Член експертної
комісії акредитаційної
експертизи підготовки
бакалаврів за
напрямом 6.050502
«Інженерна
механіка», галузь
знань 0505
«Машинобудування та
матеріалообробка» у
Харківському
державному
університеті
харчування та торгівлі
згідно з наказом МОН
України № 891 від
10 травня 2016 року.

П. 8 ліцензійних умов
Член редколегії
наукового журналу
«Сучасні технології в
машинобудуванні та
транспорті»
(свідоцтво про

державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації – KB №20504-10304P від 30.12.2013 р.). Журнал включений до категорії “Б” Переліку наукових фахових видань України, (наказ Міністерства освіти і науки України №409 від 17.03.2020 р.).

П.10 ліцензійних умов
Завідувач кафедри технологій і обладнання переробних виробництв (2003-2020 рр.)

П.13 ліцензійних умов
1. Технічна мікробіологія [Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Є. Голячук. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 56 с.
2. Основи промислового будівництва і санітарної техніки [Текст]: конспект лекцій для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. С.Є. Голячук. – Луцьк: Луцький НТУ, 2015. – 36 с.
3. Технічна мікробіологія [Текст]: методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С. Є. Голячук. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 104 с.

П.14 ліцензійних умов
Член журі II етапу

Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Обладнання переробних і харчових виробництв» (м. Мелітополь), 2018, 2019 р.

П. 15 ліцензійних умов

1. Голячук, С.Є., Нікітюк, О. Особливості технології та сировини, яка використовується для виробництва йогурту // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 29-31.
2. Голячук, С.Є., Пешко, В. Технологія виробництва плавлених сирів // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 32-34.
3. Голячук, С.Є., Семенишин, Н. Аналіз процесу безперервного замішування тіста // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 38-39.
4. Голячук, С.Є., Чебелюк, І. Виробництво макаронних виробів // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 41-44.
5. Голячук, С.Є., МIRONЮК, Т. Огляд способів дозування та фасування харчової продукції // Тези IX студентської науково-технічної конференції машинобудівного

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------|---|---|---|----|--|--|
| | | | | | | факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – С. 30-32. 6. Голячук, С.Є., Лук'янчук, О. Переробка молочної сироватки // Тези VII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – С. 10-11. | |
| 94566 | Голячук Сергій Євгенович | доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.05010201 комп'ютерні системи та мережі, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук КН 009226, виданий 31.10.1995, Атестат доцента ДЦ 005791, виданий 17.10.2002 | 22 | Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Виконання п.1, 2, 3, 7, 8, 10, 13, 14, 15 ліцензійних умов П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021) Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogyi V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus) П. 2 ліцензійних умов 1. Панасюк, С.Г., Голячук, С.Є., Мазур, О.В. (2018). Дослідження кінетики комбінованого сушіння кісточкових плодів. Сільськогосподарські машини, 40, 59-65. 2. Дударев, І.М., Голячук, С.Є. (2016). Визначення кінематичних параметрів спірального сепаратора. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 3(7), 53-58 3. Киричук, І., Мирончук, В., Змієвський, Ю., Голячук, С. (2015). Двоетапна переробка молочної сироватки нанофільтрацією та зворотним осмосом. Ukrainian Food Journal, 4(4), 638-647. 4. Голячук, Н.В., Голячук, С.Є. (2015). Розвиток хмарних технологій. Облік, економіка, менеджмент: наукові нотатки, 2(6), 77-85. 5. Szwedziak, K., |

Stadnyk, I., Golyachuk, S., Grzywacz. Z. (2019). Justification of the rheological model of process of plastic material injection by the rollers. Scienco – Agricultural Engineering, 23(3), 101-114. <https://doi.org/10.1515/agriceng-2019-0030>.

П. 3 ліцензійних умов
Голячук, С.Є., Дідух, В.Ф., Карпюк, В.М. (2009). Основи технології переробки тваринницької продукції: навчальний посібник. РВВ Луцького НТУ, Луцьк. 204 с.

П. 7 ліцензійних умов
Член експертної комісії акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів за напрямом 6.050502 «Інженерна механіка», галузь знань 0505 «Машинобудування та матеріалообробка» у Харківському державному університеті харчування та торгівлі згідно з наказом МОН України № 891 від 10 травня 2016 року.

П. 8 ліцензійних умов
Член редколегії наукового журналу «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті» (свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації – КВ №20504-10304Р від 30.12.2013 р.). Журнал включений до категорії «Б» Переліку наукових фахових видань України, (наказ Міністерства освіти і науки України №409 від 17.03.2020 р.).

П.10 ліцензійних умов
Завідувач кафедри технологій і обладнання переробних виробництв (2003-2020 рр.)

П.13 ліцензійних умов
1. Технічна мікробіологія [Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології»

галузь знань 18
Виробництво та
технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання /
уклад. С.Є. Голячук. –
Луцьк: Луцький НТУ,
2019. – 56 с.
2. Основи
промислового
будівництва і
санітарної техніки
[Текст]: конспект
лекцій для студентів
освітньо-
кваліфікаційного
рівня бакалавр
зі спеціальності
«Харчові технології»
денної та заочної
форм навчання /
уклад. С.Є. Голячук. –
Луцьк: Луцький НТУ,
2015. – 36 с.
3. Технічна
мікробіологія [Текст]:
методичні вказівки до
лабораторних занять
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня освітньо-
професійної програми
«Харчові технології»
галузь знань 18
Виробництво та
технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання /
уклад. С. Є. Голячук. –
Луцьк: Луцький НТУ,
2019. – 104 с.

П.14 ліцензійних умов
Член журі II етапу
Всеукраїнської
студентської
олімпіади зі
спеціальності
«Обладнання
переробних і харчових
виробництв» (м.
Мелітополь), 2018,
2019 р.

П. 15 ліцензійних
умов
1. Голячук, С.Є.,
Нікітюк, О.
Особливості
технології та
сировини, яка
використовується для
виробництва йогурту
// Тези X студентської
науково-технічної
конференції
машинобудівного
факультету «Сучасні
технології в
машинобудуванні та
транспорті». – Луцьк:
Луцький НТУ, 2019. –
С. 29-31.
2. Голячук, С.Є.,
Пешко, В. Технологія

| | | | | | | | |
|-------|------------------------|------------------------------|----------------------------|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>виробництва плавлених сирів // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 32-34.</p> <p>3. Голячук, С.Є., Семенишин, Н. Аналіз процесу безперервного замішування тіста // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 38-39.</p> <p>4. Голячук, С.Є., Чебелюк, І. Виробництво макаронних виробів // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 41-44.</p> <p>5. Голячук, С.Є., МIRONЮК, Т. Огляд способів дозування та фасування харчової продукції // Тези IX студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – С. 30-32.</p> <p>6. Голячук, С.Є., Лук'янчук, О. Переробка молочної сироватки // Тези VII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – С. 10-11.</p> | |
| 95310 | Куцай Наталя Сергіївна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет бізнесу та права | Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0501 | 11 | Менеджмент підприємств | <p>Виконання п. 1, 2, 3, 8, 11, 13 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов Смолич, Д.В., Куцай, Н.С., Завадська, О.М. (2018). Особливості справедливої торгівлі: перспективи, переваги</p> |

Економіка підприємства,
Диплом кандидата наук
ДК 062126,
виданий 06.10.2010,
Атестат доцента 12ДЦ
040105,
виданий 31.10.2014

та недоліки в світі та Україні. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики, 3(26), 435-443 (Web of Science).

П. 2 ліцензійних умов
1. Дубицький, О.С., Куцай, Н.С. (2016). Формування інноваційної стратегії розвитку підприємств автотранспортного бізнесу. Наукові нотатки, 55, 139-143.
2. Куцай, Н.С., Сидорук, С.В., Мідик, С.Р. (2016). Роль ПДВ у дохідній частині державного бюджету України. Економічні науки. Серія «Економіка та менеджмент», 13(50), 247-256.
3. Куцай, Н.С. (2017). Сутність та значення інноваційної інфраструктури регіону. Економічні науки. Серія «Регіональна економіка», 14(55), 50-60.
4. Куцай, Н.С. (2017). Стан, проблеми та перспективи кадрового забезпечення інноваційного розвитку регіону. Економічний простір, 119, 86-94.
5. Куцай, Н.С., Савош, А.О. (2018). Сутність та значення інноваційного потенціалу машинобудівного підприємства. Економічні науки. Серія «Економіка та менеджмент», 15(58), 168-176.
6. Куцай, Н.С. (2018). Аналіз стану тенденцій розвитку інноваційної інфраструктури регіону. Економічні науки. Серія «Регіональна економіка», 15(59), 166-173.
7. Куцай, Н.С., Семенюк, І.В. (2019). Фактори впливу та тенденції інноваційного розвитку АПК. Економічні науки. Серія «Економіка та менеджмент», 16(62), 84-93.
8. Куцай, Н.С. (2019). Особливості формування програми інноваційного розвитку регіону. Економічні науки.

Серія «Регіональна економіка», 16(63), 71-80.

9. Куцай, Н.С., Дубицький, О.С., Оніщук, В.П. (2020). Особливості розробки бізнес планування створення нового автосалону автомобілів з пробігом в Україні. Економічний простір, 155, 25-29.

П. 3 ліцензійних умов
1. Куцай, Н.С.

Характеристика територіальної організації готельних послуг для туристів, бізнесменів, транзитників на прикладі Волинської області / Н.С. Куцай, С.В. Сидорук // Перспективи розвитку сільського та екологічного туризму в Україні: колективна монографія (матеріали міжнародної науково-практичної конференції). Р1: Рівненський центр маркетингових досліджень, 2016. – 264 с. (Особистий внесок –дослідження специфіки територіальної організації готельних послуг для бізнесменів; 0,3 д.а.).

2. Морохова, В.О. Бренд-менеджмент: навчальний посібник / укладачі В.О. Морохова, С.В. Сидорук, Н.С. Куцай. - Луцьк : Вежа-Друк, 2017. – 240 с. (Особистий внесок – Теми 7 та 8; 0,6 д.а.).

3. Куцай, Н.С. Маркетингова політика розвитку готельних послуг на засадах еко-маркування / С.В. Сидорук, Н.М. Матвійчук, Н.С. Куцай // Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технологія, п'яте видання / за наук. р. моделі: колективна монографія проф. Волошина І.М.– Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2018. – 435 с. (Особистий внесок – обґрунтування складових елементів та принципів маркетингової політики розвитку готельних послуг; 0,4

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------|---|---|---|----|--|--|
| | | | | | | <p>д.а.).</p> <p>П. 8 ліцензійних умов Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р: 0117U004762 «Управління інноваційним розвитком регіонів та підприємств» (з 2017 – 2020 рр.)</p> <p>П. 11 ліцензійних умов Член спеціалізованої ради Д 32.075.03 у Луцькому НТУ за спеціальністю – 08.00.05 – розвиток продуктивних сис і регіональна економіка (з 2015 – 2017 рр.).</p> <p>П. 13 ліцензійних умов 1. Менеджмент підприємств [Текст] : методичні вказівки до практичних та самостійних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Н.С. Куцай – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 40 с.</p> | |
| 77648 | Панасюк Світлана Григорівна | Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 048109, виданий 08.10.2008, Атестат доцента 12/ДЦ 025714, виданий 01.07.2011 | 29 | Процеси та апарати харчових виробництв | <p>Виконання п. 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2019). Modeling of mixing bulk materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, 54-64. https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6 (Scopus) 2. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021) Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogyi V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical</p> |

Engineering. Springer, Cham.

https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus)

П. 2 ліцензійних умов

1. Панасюк, С.Г. (2016). Визначення швидкості сушіння зерна та качанів кукурудзи.

Сільськогосподарські машини, 35, 61–65.

2. Панасюк, С.Г., Кравчук, В.І. (2016). Тепло- та масоперенесення в шарі пектиновмісної сировини.

Сільськогосподарські машини, 34, 111–117.

3. Панасюк, С.Г. Сай, В.А., Калахан, О.В. (2017). Моделювання процесу переміщення потоків у тарілчастій ректифікаційній колоні.

Сільськогосподарські машини, 37, 76–85.

4. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2020).

Дослідження впливу товщини нарізування плодів та коренеплодів на площу поверхні шматочків.

Сільськогосподарські машини, 44, 51-70.

<https://doi.org/10.36910/agromash.v144.294>

5. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2020).

Обґрунтування технологічних параметрів об'ємного дозатора сипких матеріалів.

Сільськогосподарські машини, 45, 57–71.

<https://doi.org/10.36910/acm.v145.309>

П. 3 ліцензійних умов

1. Дідух, В.Ф., Панасюк, С.Г. (2016).

Основи збереження сільськогосподарської продукції: навчальний посібник. – Луцьк: Вежа-Друк. – 243 с.

2. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2019).

Технологічні розрахунки переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ. – 432 с.

П. 8 ліцензійних умов

Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0120U101522, «Розробка технології

виробництва овочево-фруктових чіпсів» (Луцький національний технічний університет), 2020-2023 рр.

П. 12 ліцензійних умов

1. Пат. №65537
Україна. МПК
A23N12/02. Машина для миття кісточкових плодів. Заявл. 10.05.2011; опубл. 12.12.2011, Бюл. №23.
2. Пат. №72069
Україна. МПК
A23N12/02. Пристрій для миття коренебульбоплодів. Заявл. 16.12.2011; опубл. 10.08.2012, Бюл. №15.
3. Пат. №59303 А
Україна. МПК
A01F25/18. Пристрій для подачі качанів кукурудзи. Заявл. 26.12.2002; опубл. 15.08.2003, Бюл. №8.
4. Пат. №2108
Україна. МПК
A01F25/18. Пристрій для подачі качанів. Заявл. 29.12.2002; опубл. 15.10.2003, Бюл. №10.
5. Пат. №67576
Україна. МПК
A01D33/08. Пристрій для транспортування і очистки коренеплодів. Заявл. 10.08.2011; опубл. 27.02.2012, Бюл. №4.
6. Пат. №146536
Україна, МПК
A23B7/02, F26B3/06, A23L19/00. Спосіб виробництва багат шарових чіпсів. Заявл. 26.10.2020; опубл. 24.02.2021; Бюл. №8.

П. 13 ліцензійних умов

1. Процеси і апарати харчових виробництв. Частина 1 [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 52 с.
2. Процеси і апарати харчових виробництв. Частина 2 [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання /

уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 68 с.

3. Процеси і апарати харчових виробництв [Текст]: методичні вказівки до лабораторних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 60 с.

4. Процеси і апарати харчових виробництв [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 52 с.

5. Процеси і апарати харчових виробництв [Текст]: методичні вказівки до курсового проекту для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 38 с.

6. Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 52 с.

7. Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація [Текст]: методичні вказівки до

практичних робіт для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 38 с.

8. Технологія консервування плодів та овочів [Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 82 с.

9. Технологія консервування плодів та овочів [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 40 с.

10. Технологія жирів та жирозамінників [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 71 с.

11. Кваліфікаційна робота бакалавра [Текст] : методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк, І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 26 с.

12. Технологія жирів та жирозамінників [Текст]: методичні

| | | | | | | | |
|-------|--------------|----------|-----------|--------|----|---|------------------------|
| | | | | | | <p>вказівки до практичних робіт для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 72 с.</p> <p>П. 14 ліцензійних умов Під керівництвом були зайняті призиви місця студентами: II етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Обладнання переробних і харчових виробництв», Козел Леонід Миколайович (диплом 2-го ступеня, м. Харків, 2016 р.).</p> <p>П. 15 ліцензійних умов 1. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Денисюк, О.В. (2019). Дослідження руху насінини соняшника у відцентровому обрешувачі. Сільськогосподарські машини, 42, 71–81. 2. Панасюк, С.Г., Голячук, С.Є., Мазур, О.В. (2018). Дослідження кінетики сушіння кісточкових плодів. Сільськогосподарські машини, 40, 76–82. 3. Сай, В.А., Панасюк, С.Г., Козел, Л.М. (2017) Обґрунтування технології виробництва олії з насіння льону олійного. Сільськогосподарські машини, 38, 133–138. 4. Панасюк, С.Г., Калахан, О.В. (2017). Контроль якості спирту на ДП «Луцький спиртогорілчаний комбінат». Матеріали міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів», 141-142. 5. Панасюк, С.Г., Полухович, Ю.М. (2020). Аналіз контролю технологічного процесу виробництва хлібобулочних виробів. Студентський науковий вісник. Серія «Технічні науки», 37, 109-111.</p> | |
| 30893 | Дударев Ігор | Професор | Факультет | Диплом | 13 | Технологічні | Виконання п. 1 – 3, 8, |

| | | | | | |
|-------------|--|---|--|------------|---|
| Миколайович | кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | митної справи, матеріалів та технологій | бакалавра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0902 Інженерна механіка, Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090215 Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва, Диплом доктора наук ДД 005962, виданий 29.09.2016, Диплом кандидата наук ДК 043770, виданий 13.12.2007, Аттестат доцента 12ДЦ 032481, виданий 26.10.2012, Аттестат професора АП 000851, виданий 23.04.2019, Аттестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) МР 001112, виданий 18.10.2009 | розрахунки | 11 – 15 ліцензійних умов. П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Kirchuk, R. (2017). Simulation of bulk materials separation process in spiral separator. INMATEH – Agricultural engineering, 53(3), 57-64. (Scopus) 2. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2019). Modeling of mixing bulk materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, 54-64. https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6 (Scopus) 3. Dudarev, I., Say, V. (2020). Development of resource-saving technology of linseed harvesting. Journal of Natural Fibers, 17(9), 1307–1316. https://doi.org/10.1080/15440478.2018.1558161 (Scopus) 4. Dudarev, I., Zabrodotska, L., Satsiuk, V., Taraymovich, I., Olkhovskiy, V. (2020). Research on seed separation process on a gravity-cascade separator. INMATEH – Agricultural Engineering, 62(3), 173–180. https://doi.org/10.35633/inmateh-62-18 (Scopus) 5. Dudarev, I. (2020). A review of fibre flax harvesting: conditions, technologies, processes and machines. Journal of Natural Fibers (in press). https://doi.org/10.1080/15440478.2020.1863296 (Scopus) 6. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021) Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogyi V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. |
|-------------|--|---|--|------------|---|

https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus)

П. 2 ліцензійних умов

1. Дударев, І.М. (2017). Моделювання процесу змішування сипких матеріалів у спіральному змішувачі. Сільськогосподарські машини, 36, 35-46.
2. Дударев, І.М. (2017). Розрахунок багатопотокового спірального змішувача сипких матеріалів. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 1(8), 53-62.
3. Дударев, І.М. (2018). Моделювання процесу змішування сипких матеріалів у гравітаційному змішувачі. Харчова промисловість, 23, 67-73.
<https://doi.org/10.24263/2225-2916-2018-23-12>
4. Dudarev, I., Hunko, Yu. (2019). Determining the advantages of the gravitational mixer of granular and bulk materials. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 2(13), 5-13.
<https://doi.org/10.36910/automash.v2i13.82>
5. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2020). Дослідження впливу товщини нарізування плодів та коренеплодів на площу поверхні шматочків. Сільськогосподарські машини, 44, 51-70.
<https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.294>
6. Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування нонміксингового способу формування суміші із сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 44, 71-83.
<https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.295>
7. Дударев, І.М., Гусев, В.А. (2020). Моделювання процесу сепарування сипкого матеріалу з частинками сферичної форми. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 1(14), 86-94.
<https://doi.org/10.36910>

o/automash.vii14.350
8. Дударев, І.М.,
Панасюк, С.Г.,
Тараймович, І.В.
(2020).
Обґрунтування
технологічних
параметрів об'ємного
дозатора сипких
матеріалів.
Сільськогосподарські
машини, 45, 57–71.
<https://doi.org/10.36910/acm.vi45.309>
9. Тимошук, О.М.,
Дударев, І.М. (2020).
Огляд використання
відходів переробних
виробництв у
сільському
господарстві.
Сільськогосподарські
машини, 45, 103–110.
<https://doi.org/10.36910/acm.vi45.406>

П. 3 ліцензійних умов
1. Дідух, В.Ф.,
Ковалишин, С.Й.,
Дударев, І.М.,
Тараймович, І.В.
(2013). Технології
вирощування,
збирання та
переробки льону-
довгунця: навчальний
посібник. Ред.-вид.
відділ Львівського
НАУ, Львів. 324 с.
(Особистий внесок –
р. 2, 3, 4; 8,5 д. а.);
2. Дударев, І.М. (2013).
Практикум з
математичного
моделювання
інженерних задач з
використанням
MathCAD: навчальний
посібник. Ред.-вид.
відділ Луцького НТУ,
Луцьк. 110 с.
3. Дударев, І.М. (2015).
Теоретичні основи
модернізації машин
для виробництва
льону: монографія.
Ред.-вид. відділ
Луцького НТУ, Луцьк.
268 с.
4. Дударев, І.М. (2017).
Розрахунок машин зі
спіральними
робочими
поверхнями:
монографія. Інформ.-
вид. відділ Луцького
НТУ, Луцьк. 228 с.
5. Дударев, І.М.,
Панасюк, С.Г. (2019).
Технологічні
розрахунки
переробних та
харчових виробництв:
навчальний посібник.
ІВВ Луцького НТУ,
Луцьк. 432 с.

П. 8 ліцензійних умов
1. Керівник науково-
дослідної роботи №
д/р 0120U100521,

«Розробка технологічного обладнання для змішування та сепарування сипких і гранульованих матеріалів» (Луцький національний технічний університет), 2020-2023 рр.

2. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0120U101522, «Розробка технології виробництва овочево-фруктових чіпсів» (Луцький національний технічний університет), 2020-2023 рр.

3. Головний редактор збірника наукових статей «Сільськогосподарські машини», (свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації – КВ №15902-4374 ПР від 13.11.2009 р.). Збірник включений до категорії “Б” Переліку наукових фахових видань України, (наказ Міністерства освіти і науки України №409 від 17.03.2020 р.).

4. Заступник головного редактора наукового журналу “Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті”, (свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації – КВ №20504-10304Р від 30.12.2013 р.). Журнал включений до категорії “Б” Переліку наукових фахових видань України, (наказ Міністерства освіти і науки України №409 від 17.03.2020 р.).

П. 11 ліцензійних умов Кузьмінський Р.Д., спеціалізована вчена рада К 36.814.03, 2014-2017 рр., Львівський національний аграрний університет; Байдакова Л.І., спеціалізована вчена рада К 32.075.04, 2017-2021 рр., Луцький національний технічний університет; Шваб'юк В.І., спеціалізована вчена рада Д 32.075.01, 2017-

2021 рр., Луцький національний технічний університет; Офіційний опонент захищених дисертацій:

1. На здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук – Здобицький Андрій Ярославович, 2013 р., спеціалізована вчена рада Д 58.052.021 у Тернопільському національному технічному університеті ім. І. Пулюя.
2. На здобуття наукового ступеня доктора технічних наук – Березовський Юрій Всеволодович, 2020 р., спеціалізована вчена рада Д 67.052.02 у Херсонському національному технічному університеті.

П. 12 ліцензійних умов

1. Патент №124591 Україна, МПК В01F3/18, В01В13/00. Гравітаційний змішувач сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 08.12.2017; Опубл. 10.04.2018; Бюл. № 7.
2. Патент №126445 Україна, МПК В01F3/18, В01F7/00. Спосіб порційного змішування сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 20.12.2017; Опубл. 25.06.2018; Бюл. № 12.
3. Патент №127950 Україна, МПК В01F3/18, В01F13/00. Гравітаційний змішувач сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 26.03.2018; Опубл. 27.08.2018; Бюл. № 16.
4. Патент №118293 Україна, МПК В01F7/00, В01F7/08, В01F13/00, В65G33/00. Спиральний змішувач сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 08.02.2017; Опубл. 26.12.2018; Бюл. № 24.
5. Патент №138942 Україна, МПК В07В1/00, В07В13/00, В07В13/11. Вібраційно-каскадний сепаратор / Дударев

І.М.; Заявлено
03.06.2019; Опубл.
10.12.2019; Бюл. № 23.
6. Патент №139435
Україна, МПК
В07В1/00, В07В13/00.
Сепаратор
гравітаційно-
каскадного типу /
Дударев І.М.;
Заявлено 20.05.2019;
Опубл. 10.01.2020;
Бюл. № 1.
7. Патент №139608
Україна, МПК
А23N15/00,
В07В13/11, В09В1/00.
Каскадний сепаратор
/ Дударев І.М.;
Заявлено 24.06.2019;
Опубл. 10.01.2020;
Бюл. № 1.
8. Патент №140926
Україна, МПК
G01F11/00, G01F11/18,
B65B1/30. Об'ємний
дозатор для сипких
матеріалів / Дударев
І.М.; Заявлено
16.09.2019; Опубл.
10.03.2020; Бюл. № 5.
9. Патент №141454
Україна, МПК
G01F11/00, G01F11/16,
G01F11/18, B65B1/30.
Спіральний дозатор /
Дударев І.М.;
Заявлено 16.09.2019;
Опубл. 10.04.2020;
Бюл. № 7.
10. Патент №141534
Україна, МПК
В01F3/18, В01F7/00,
В01F7/08. Формувач
суміші сипких
матеріалів / Дударев
І.М.; Заявлено
28.10.2019; Опубл.
10.04.2020; Бюл. № 7.
11. Патент №146536
Україна, МПК
А23В7/02, F26В3/06,
А23L19/00. Спосіб
виробництва
багатошарових чипсів
/ Дударев І.М.,
Панасюк С.Г.,
Тараймович І.В.,
Бойко А.А., Шишка
О.Б.; Заявлено
26.10.2020; Опубл.
24.02.2021; Бюл. № 8.
12. Патент №146539
Україна, МПК
В01F3/18, В01F7/16,
В01F11/00, В01F13/00.
Нонміксинговий
спосіб формування
суміші сипких
матеріалів / Дударев
І.М.; Заявлено
26.10.2020; Опубл.
24.02.2021; Бюл. № 8.

П. 13 ліцензійних
умов

1. Технологічні
розрахунки. Частина 1
[Текст] : методичні
вказівки до

практичних занять для студентів спеціальності 181 Харчові технології машинобудівного факультету денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 72 с.

2. Технологічні розрахунки. Частина 2 [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 88 с.

3. Технологічні розрахунки [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 88 с.

4. Технологія бродильних виробництв [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 72 с.

5. Технологія бродильних виробництв [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18

Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 82 с.

6. Кваліфікаційна робота бакалавра [Текст] : методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк, І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 26 с.

7. Основи наукових досліджень [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 46 с.

8. Основи наукових досліджень [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 92 с.

П.14 ліцензійних умов Під керівництвом були зайняті призові місця студентами: II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Обладнання переробних і харчових виробництв», Козел Леонід, Гусев Віктор, Денисюк Олександр (диплом 2-го ступеня у командному заліку,

| | | | | | | | |
|--------|----------------------|--------------------------------|---|--|----|---|---|
| | | | | | | <p>м. Мелітополь, 2017 р.</p> <p>П.15 ліцензійних умов</p> <p>1. Дударев, І.М., Крук, С.М., Кірчук, Р.В., Тарасюк, В.В. (2016). Дослідження провисання шару льяного вороху на днищі сепаратора. Сільськогосподарські машини, 34, 39-44.</p> <p>2. Дударев, І.М., Забродоцька, Л.Ю., Схаб, С.П., Голій, О.В. (2017). Експериментальне дослідження змішування сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 38, 60-65.</p> <p>3. Дударев, І.М., Забродоцька, Л.Ю., Ліщук, Б.В. (2018). Розробка конструкції гравітаційного змішувача сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 39, 56-61.</p> <p>4. Дударев, І.М., Тарасюк, В.В., Гусев, В.А. (2018). Моделювання процесу сепарування із використанням воксельної моделі шару матеріалу. Сільськогосподарські машини, 39, 61-68.</p> <p>5. Дударев, І.М., Хільчук, О.С., Кіпень, І.А. (2019). Дослідження руху частинки сипкого матеріалу решетом сепаратора ножичного типу. Сільськогосподарські машини, 43, 62-69. https://doi.org/10.36910/agromash.vi43.20.</p> | |
| 163218 | Гулай Ольга Іванівна | професор, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | <p>Диплом доктора наук ДД 005671, виданий 01.07.2016,</p> <p>Диплом кандидата наук ДК 009313, виданий 11.02.2001,</p> <p>Атестат доцента о2ДЦ 012159, виданий 20.04.2006</p> | 17 | Органічна хімія | <p>Виконання п. 1 – 3, 5, 8, 9, 11 – 15, 17 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов</p> <p>1. Гулай, О.І. (2016). Професійна підготовка в умовах неперервної освіти: методологічні підходи. Наука і освіта, 10, 125-130. https://doi.org/10.24195/2414-4665-2016-10-24 (Web of Science)</p> <p>2. Furs, T.V., Hulaj, O.I., Shemet, V.Ya. (2019). Investigation of Electronic Conductivity in PbI₂:Hf Single Crystals. Physics and Chemistry of Solid State, 20(4), 396-400. https://doi.org/10.15330/PCSS.20.4.396-400 (Web of Science).</p> |

П. 2 ліцензійних умов
1. Гулай, О.І., Фурс, Т.В., Шемет, В.Я. (2019). STEM-спрямування навчання природничо-наукових дисциплін у технічному університеті. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, 177(1), 124-129.
2. Гулай, О., Шемет, В., Жилко, В., Клімович, О. (2020). Інгібіторна ефективність і склад екстракту кори дуба. Праці НТШ. Хім. наук, LX, 107-117. <https://doi.org/10.37827/ntsh.chem.2020.60.107>
3. Hulai, O.I., Shemet, V.Ya. (2018). Current stability of castironin the conditions of production of tomato products. Modern Scientific Researches, 1(3), 9-15. <https://doi.org/10.30889/2523-4692.2018-03-01-023>
4. Гулай, О.І. (2017). Методика оцінювання навчальних досягнень студентів. Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво, 26, 74-81. <http://ki.lutsk-ntu.com.ua/node/134/section/16>
5. Гулай, О.І. (2018). Особливості ступеневої підготовки майбутніх інженерів. Фізико-математична освіта, 1(15), 176-180. <https://doi.org/10.31110/2413-1571-2018-015-1-032>

П. 3 ліцензійних умов
1. Hulai, O., Shemet, V., Furs, T. (2019). Chalkohenides of rare earth metals: synthesys methods and application perspectives. In: The potential of modern science: collective monograph. Vol. I. London: Sciencsee, p. 157-167.
2. Hulai, O., Moroz, I., Shemet, V. (2019). Chemistry knowledge competences of technical university students. In: Social and legal aspects of the development of civil society institutions: collective monograph. Part I. Warsaw: BMT EridaSp.zo.o., p. 33-46.

3. Гулай, О.І. (2015). Професійна підготовка майбутніх фахівців будівельного профілю в умовах неперервної освіти: монографія [за наук. ред. докт. пед. наук, проф. Л.М. Романишиної] / О. І. Гулай. – Луцьк : РВВ ЛНТУ. 388 с.

4. Гулай, О.І. (2017). Компетентнісний підхід як основа сучасної освітньої парадигми. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання третє / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ. С. 73-88.

П. 5 ліцензійних умов Науково-методичне стажування в Європейській організації з ядерних досліджень CERN, м. Женева, Швейцарія, 4-9.12.2016 р., атестат від 9.12.2016 р.

П. 8 ліцензійних умов Член редколегії (з 2020 р.) збірника наукових статей «Праці НТШ. Хімічні науки», що входить до переліку фахових видань ДАК України з грудня 2015 року та до наукометричної бази даних IndexCopernicus. (Свідоцтво про державну реєстрацію: КВ № 16781-5353Р від 21.05.2010 р.).

П. 9 ліцензійних умов Керівництво учнем, який став переможцем III етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Малої академії наук (напрямок – технічні науки, секція – матеріалознавство) (Назарчук В., 2017 р., диплом III ступеня, Кавара А., 2018 р., диплом II ступеня).

П. 11 ліцензійних умов 1.Офіційний опонент дисертаційної роботи Сидорчук Н.Л. «Педагогічні умови формування рефлексивної

культури майбутніх інженерів-будівельників у процесі фахової підготовки» на здобуття наукового ступеня канд. пед. наук 13.00.04, Національний університет водного господарства та природокористування, Рівне, 9 лютого 2017 р.

2.Офіційний опонент дисертаційної роботи Макогін О.В. «Педагогічні умови організації виробничої практики майбутніх фахівців будівельного профілю в коледжах» на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук 13.00.04, Хмельницька гуманітарно-педагогічна академія, спеціалізована вчена рада Д 70.145.01, 24 травня 2019 р.

П. 12 ліцензійних умов

1. Пат. на корисну модель 127068 Україна, МПК D06B 19/00, D06B 21/00 . Спосіб гідрофобного оброблення тканин для виготовлення екологічно безпечних пакувальних матеріалів / Гулай О.І., Шемет В.Я., Бандура І.О., Бандура М.В.; заявник і патентовласник Луцький національний технічний ун-т; заявл. 12.03.18; опубл. 10.07.18, Бюл. №13.

2. Пат. на корисну модель 136019 Україна, МПК E04F 13/00. Декоративне екологічно безпечне шпалерне покриття / Гулай О.І., Шемет В.Я., Скорубський Д.І.; заявник і патентовласник Луцький національний технічний ун-т; заявл. 07.03.19; опубл. 25.07.19, Бюл. №14.

П. 13 ліцензійних умов

1. Органічна хімія : метод. вказівки до викон. самостійної роботи для студ. спец. 181 “Харчові технології” денної та заоч. форм навч. / уклад. О.І. Гулай. – Луцьк : Луцький НТУ,

2018. – 38 с.
2. Біохімія : метод. вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спец. 181 Харчові технології денної форми навч. / уклад.: О.І. Гулай, М.В. Шевчук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 72 с.
3. Органічна хімія [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання /уклад. О.І. Гулай. – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 60 с.
4. Біохімія : метод. вказівки до викон. самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спец. 181 Харчові технології денної форми навч. / уклад.: О.І. Гулай. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 16 с.
5. Органічна хімія : методичні вказівки до лабораторних занять для студентів спеціальності 181 “Харчові технології” денної та заочної форм навчання / уклад. О. І. Гулай. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 56 с.

П. 14 ліцензійних умов Керівництво студентом, який став переможцем II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (Домбровська М. Напряма – «Матеріалознавство». – Суми, 2017 р., диплом III ступеня). Робота у складі журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з фізики, Східноєвропейський університет імені Івана Франка, 2016-2018 р.

П. 15 ліцензійних умов

1. Гулай, О.І., Мороз, І.Я., Шемет, В.Я. Особливості викладання хімічних дисциплін для студентів спеціальності «Харчові технології». Тези доповідей VI Науково-методичної конференції «Сучасні тенденції навчання хімії», Львівський національний університет імені Івана Франка, 27 березня 2020 року. С. 28.

2. Гулай, О., Мороз, І., Шемет, В. Структура хімічної компоненти навчального плану спеціальності «Харчові технології». Проблеми та інновації в природничо-математичній, технологічній і професійній освіті: зб. матеріалів X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, м. Кропивницький, 25 травня – 4 червня 2020 р. С. 85-87.

3. Фурс, Т., Гулай, О., Шемет, В. Реалізація STEM-орієнтованої підготовки здобувачів вищої технічної освіти. Modern science and practice. Abstracts of XV international scientific and practical conference. Varna, Bulgaria 2020. P. 250-253. URL: <http://isg-konf.com>.

4. Гулай, О.І., Шемет, В.Я. Формування мотивації до вивчення хімії у технічному університеті // IV Науково-методична конференція «Сучасні тенденції навчання хімії» Львівський національний університет імені Івана Франка, 14 квітня 2018 року. – Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2018. С. 28.

5. Гулай, О.І. Навчально-методичне забезпечення реалізації ступеневого навчання / О.І. Гулай // Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Професійна підготовка фахівця в контексті потреб сучасного ринку», 28 лютого 2017 р. –

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------|---|---|---|----|--|--|
| | | | | | | Вінниця, ВНАУ, 2017. – С. 221-223. П. 17 ліцензійних умов Досвід практичної роботи за спеціальністю 18 років. | |
| 21978 | Федорусь Юрій Володимирович | Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.05010201 комп'ютерні системи та мережі, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 014696, виданий 31.05.2013, Атестат доцента 12ДЦ 041907, виданий 28.04.2015 | 30 | Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво | Виконання п. 2, 3, 8, 13 – 15, 17 ліцензійних умов. П. 2 ліцензійних умов 1. Федорусь, Ю.В., Гунько, Ю.Л., Поліщук, М.С. (2014). Аналіз впливу конструкцій бурякозбиральних машин та їх робочих органів на якість стружки. Сільськогосподарські машини, 27, 112-118. 2. Дашук, Ю.Є., Федорусь, Ю.В. (2020). Промоція у сфері гостинності: перспективи, рішення. Економічні науки. Серія: Регіональна економіка, 17(67), 318–324. https://doi.org/10.36910/2707-6296-2020-17(67)-32 3. Матвійчук, Л.Ю., Федорусь, Ю.В., Федорусь, Л.А. (2014). Особливості використання фінансових ресурсів льонопереробних підприємств. Економічні науки. Серія: Облік і фінанси, 11(41/1), 99-105. 4. Федорусь, Ю.В. (2015). Енергія проростання та схожість насіння льону-довгунця після переробки плющильно-обчисувальним апаратом. Сільськогосподарські машини, 31, 153-157. 5. Гунько, Ю.Л., Федорусь, Ю.В. (2016). Дослідження умов інтенсифікації роботи вакуум-апаратів цукрового виробництва. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 3(7), 31-35. 6. Федорусь, Ю.В., Гунько, Ю.Л. (2015). Підвищення ефективності роботи похилих дифузійних апаратів цукрового виробництва. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 1(3), 53-58. 7. Федорусь, Ю.В. |

(2015). Фактори підвищення конкурентоспроможності підприємств переробної галузі. Економічний форум, 2, 227-232.

8. Федорусь, Ю.В. (2014). Підвищення ефективності промислових підприємств переробної галузі України. Електронне фахове видання з економіки «Ефективна економіка». Грудень 2014 р. <http://www.economy.nauka.com.ua>

9. Швабюк, В.В., Федорусь, Ю.В., Грабовець, В.В. (2020). Експертна оцінка залишкової міцності лонжерона автомобіля, що пошкоджений тріщиною. Сільськогосподарські машини, 45, 121-131.

П. 3 ліцензійних умов

1. Хайліс, Г.А., Федорусь, Ю.В. (2009). Механіка рослинних матеріалів: навчальний посібник. Ред.-вид. відділ ЛНТУ, Луцьк, 204 с. (Гриф МОН України, лист №14/18.2-37 від 10.01.2005 р.).

2. Карпюк, В.М., Федорусь, Ю.В. (2012). Основи первинного обробітку та зберігання продукції рослинництва: навч. посібник. РВВ ЛНТУ, Луцьк, 364 с. (Гриф МОН, лист № 1/11-6823 від 15.05.2012).

3. Гунько, Ю.Л., Федорусь, Ю.В. (2015). Автоматизація виробничих процесів: навчальний посібник для студентів напряму підготовки 6.050503 – «Машинобудування». Ред.-вид. відділ Луцького НТУ, Луцьк, 168 с.

П. 8 ліцензійних умов

Керівник науково-дослідної роботи за темою «Підвищення ефективності використання обладнання виробництва питної води» (договір № 25/10-2014, 2014 р.).

П. 13 ліцензійних умов

1. Федорусь, Ю.В. Механіка рослинних

матеріалів: методичні вказівки до лабораторних занять для студентів спеціальності 133 Галузеве машинобудування машинобудівного факультету денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.В. Федорусь. – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – 22 с.

2. Федорусь, Ю.В. Технічні засоби допоміжних операцій: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів спеціальності 133 Галузеве машинобудування машинобудівного факультету денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.В. Федорусь. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 36 с.

3. Федорусь, Ю.В. Технічні засоби допоміжних операцій. Конспект лекцій для студентів спеціальності 133 Галузеве машинобудування машинобудівного факультету денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.В. Федорусь. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 44 с.

4. Федорусь, Ю.В. Зернознавство: методичні вказівки до виконання практичних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.В. Федорусь. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 64 с.

5. Федорусь, Ю.В. Зернознавство: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання /

уклад. Ю.В. Федорусь.
– Луцьк: Луцький
НТУ, 2019. – 128 с.
6. Федорусь, Ю.В.
Механіка рослинних
матеріалів:
електронний
навчальний посібник
/ уклад. Ю.В.
Федорусь. – Луцьк:
Луцький НТУ, 2019.

П. 14 ліцензійних
умов

1. Член оргкомітету II
етапу Всеукраїнської
студентської
олімпіади з
дисципліни «Охорона
праці» (м. Луцьк, 2018
р.).

2. У 2014 році наукова
робота Поліщук М.С. у
II турі
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт і
отримано здобула III
місце (наказ МОНУ
№800 від 07.07.2014
р.).

П. 15 ліцензійних
умов

1. Пустюльга С.І.
Міжнародна
конференція
автомобілістів у
Луцьку / С.І.
Пустюльга, І.С.
Мурований, Ю.В.
Федорусь // 4-влада. –
Грудень, 2014
[Електронний ресурс].
URL: [http://www.4-
vlada.org/ua/education
/381-міжнародна-
конференція-
автомобілістів-у-
луцьку.html](http://www.4-vlada.org/ua/education/381-міжнародна-конференція-автомобілістів-у-луцьку.html)

2. Федорусь Ю.В.
Євроінтеграційні
процеси на Волині /
Ю.В. Федорусь // 4-
влада. – Грудень, 2014
[Електронний ресурс].
URL: [http://www.4-
vlada.org/ua/economy/
279-євроінтеграційні-
процеси-на-
волині.html](http://www.4-vlada.org/ua/economy/279-євроінтеграційні-процеси-на-волині.html)

3. Федорусь Ю.В. На
Волині стирали
кордони між
Польщею та Україною
/ Ю.В. Федорусь //
Волинські новини. –
Грудень, 2014
[Електронний ресурс].
URL:

[http://www.volynnews.
com/news/society/na-
volyni-styrally-kordony-
mizh-polshcheiu-ta-
ukrayinoiu/](http://www.volynnews.com/news/society/navolyni-styrally-kordony-mizh-polshcheiu-ta-ukrayinoiu/)

4. Федорусь Ю.В.
Україна-Польща:
завдання медіа в
процесі Європейської
інтеграції / Ю.В.
Федорусь // Волинські
новини. – Грудень,

2014 [Електронний ресурс]. URL: <http://www.4-vlada.org/ua/iaj/events/1/435-україна-польща-завдання-медіа-в-процесі-європейської-інтеграції.html>

5. Федорусь Ю.В. Підвищення ефективності промислових підприємств переробної галузі України. / Електронне фахове видання з економіки «Ефективна економіка» (грудень 2014 р.) – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua>

6. Гунько Ю.Л., Федорусь Ю.В., Парфенюк І.В. Підвищення ефективності роботи похилих дифузійних апаратів цукрового виробництва. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті. Науковий журнал. – Луцьк: Луцький НТУ, 2015. – № 1(3). – 53–59.

7. Лисик І.В., Федорусь Ю.В. Проблеми, з якими стикаються виробники при впровадженні системи НАССР. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2019. – С. 62-63.

8. Тиха В., Федорусь Ю.В. Монокорм у годівлі великої рогатої худоби. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2019. – С. 63-65.

9. Коржик Ю., Федорусь Ю.В. Харчові добавки та їх використання у харчовій промисловості. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------|---|---|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2019. – С. 65-67.</p> <p>10. Карпюк Т.Г., Федорусь Ю.В. Характеристика сировини хлібобулочних виробів. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2019. – С. 69-73.</p> <p>11. Пешко В.О., Федорусь Ю.В. Виробництво сухофруктів. Тези IX студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2018. – С. 34-36.</p> <p>П. 17 ліцензійних умов Досвід практичної роботи за спеціальністю: 1. 08.1990 р. – 10.1990 р. – завідуючий майстернею в колгоспі «Правда», Ківерцівського району Волинської області. 2. 10.1990 р. – 11.1990 р. – інженер кафедри сільгоспмашин Луцького філіалу Львівського політехнічного інституту.</p> | |
| 27716 | Шемет Василина Ярославівна | доцент кафедри матеріалознавства Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом кандидата наук ДК 040236, виданий 15.03.2007, Аттестат доцента 12/ДЦ 028237, виданий 10.11.2011 | 13 | Загальна та неорганічна хімія | <p>Виконання п. 1 – 3, 8, 12, 13, 15, 17 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Furs, T.V., Hulaj, O.I., Shemet, V.Ya. (2019). Investigation of Electronic Conductivity in Pb12:Hf Single Crystals. Physics and Chemistry of Solid State, 20(4), 396-400. DOI: 10.15330/pcss.20.4.396-400 (Web of Science). 2. Ivashchenko, I.A., Kozak, V.S., Olekseyuk, I.D., Daszkiewicz, M., Halyan, V.V., Tishchenko, P.V., Shemet, V.Ya. (2020). The phase equilibria in</p> |

the Er₂S₃-In₂S₃-Ga₂S₃ quasi-ternary system at 770 K and the properties of the intermediate compounds. J. Solid State Chem, 288, 121-339. <https://doi.org/10.1016/j.jssc.2020.121339> (Scopus).

П. 2 ліцензійних умов
1. Hulai, O.I., Shemet, V.Ya. (2016). Innovative pedagogical technologies in degree education of natural-scientific disciplines. Наукові записки. Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти, 10(1), 3-8.

2. Гулай, О.І., Шемет, В.Я. (2017). Європейські моделі підготовки докторів інженерії. Вісник Черкаського університету, серія педагогічні науки, 9, 46-52.

3. Hulai, O.I., Shemet, V.Ya. (2018). Current stability of cast iron in the conditions of production of tomato products. Modern Scientific Researches, 1(3), 9-15. DOI: 10.30889/2523-4692.2018-03-01-023

4. Гулай, О.І., Фурс, Т.В., Шемет, В.Я. (2019). STEM-спрямування навчання природничо-наукових дисциплін у технічному університеті. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, 177(1), 124-129.

5. Гулай, О., Шемет, В., Жилко, В., Клімович, О. (2020). Інгібіторна ефективність і склад екстракту кори дуба. Праці НТШ. Хім. наук., LX, 107-117. DOI: <https://doi.org/10.37827/ntsh.chem.2020.60.107>

П. 3 ліцензійних умов
1. Фазові рівноваги та кристалічні структури сполук у системах R – Cu (Ag) – X (R – рідкісноземельний елемент; X – S, Se, Te). / Л.Д. Гулай, В.Я. Шемет // Монографія. – Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2016. – 132 с. ISBN 978-617-672-152-9 (8,5 др. арк.)

2. Hulai O., Shemet V., Furs T. Chalkohenides of rare earth metals: synthesys methods and application perspectives. In: The potential of modern science: collective monograph. Vol. I. London: Sciemcee, 2019. p. 157-167.
3. Olha Hulai, Iryna Moroz, Vasylyna Shemet. Chemistry knowledge competences of techical university students. In: Social and legal aspects of the development of civil society institutions: collective monograph. Part I. Warsaw: BMT Erida Sp.z o.o., 2019. p. 33-46.

П. 8 ліцензійних умов
1. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0116U001946, «Структура та властивості багатоконпонентних халькогенідних сполук» (Луцький національний технічний університет), 2016-2020 рр.

П. 12 ліцензійних умов
1. Пат. на корисну модель 127068 Україна, МПК D06B 19/00, D06B 21/00 . Спосіб гідрофобного оброблення тканин для виготовлення екологічно безпечних пакувальних матеріалів / Гулай О.І., Шемет В.Я., Бандура І.О., Бандура М.В.; заявник і патентовласник Луцький національний технічний ун-т. – № u2018 02475; заявл. 12.03.18; опубл. 10.07.18, Бюл. № 13.
2. Пат. на корисну модель 136019 Україна, МПК E04F 13/00. Декоративне екологічно безпечне шпалерне покриття / Гулай О.І., Шемет В.Я., Скорубський Д.І.; заявник і патентовласник Луцький національний технічний ун-т. – № u2019 02305; заявл. 07.03.19; опубл. 25.07.19, Бюл. № 14, 4 с.

П. 13 ліцензійних умов

1. Загальна та неорганічна хімія: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. О. І. Гулай, В. Я. Шемет. – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 56 с.

2. Загальна та неорганічна хімія: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. /уклад. В.Я. Шемет. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 36 с.

3. Фізична і колоїдна хімія: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. /уклад. В.Я. Шемет – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 30 с.

4. Фізична і колоїдна хімія (частина 1): методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. /уклад. В. Я. Шемет. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 56 с.

5. Фізична і колоїдна хімія (частина 2): методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів

першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. /уклад. В. Я. Шемет. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 40 с.

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

П. 15 ліцензійних умов

1. Гулай О.І., Шемет В.Я. (2018) Формування мотивації до вивчення хімії у технічному університеті. IV Науково-методична конференція “Сучасні тенденції навчання хімії” Львівський національний університет імені Івана Франка, С. 28.

2. Гулай О.І., Шемет В.Я. (2018) Неперервність у професійній підготовці майбутніх будівельників. Збірник тез за матеріалами III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Професійна підготовка фахівця в контексті потреб сучасного ринку праці», С. 91-93.

3. Гулай Ольга, Шемет Василина. (2018) Особливості професійної підготовки будівельників в умовах неперервної освіти. Актуальні проблеми в системі освіти: загальноосвітній навчальний заклад – доуніверситетська підготовка – вищий навчальний заклад: зб. наук. праць

| | | | | | | | |
|------|----------------------------|------------------------------|---|---|----|---|--|
| | | | | | | <p>матеріалів III Всеукраїнської науково-практичної конференції, С. 88-90.</p> <p>4. О. І. Гулай, В.Я. Шемет (2018) Викладацька діяльність у контексті компетентнісного підходу. Фізика і хімія твердого тіла. Стан, досягнення і перспективи: Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених та студентів, с. 203-204.</p> <p>5. Гулай О.І., Мороз І.А. Шемет В.Я. (2020) Особливості викладання хімічних дисциплін для студентів спеціальності "Харчові технології". VI Науково-методичної конференції "Сучасні тенденції навчання хімії", Львівський національний університет імені Івана Франка, С. 28.</p> <p>П. 17 ліцензійних умов Досвід практичної роботи за спеціальністю 14,5 років.</p> | |
| 1811 | Сай Володимир Анатолійович | Доцент, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | <p>Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 001739, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 036453, виданий 21.11.2013</p> | 29 | Технологічне обладнання галузі | <p>Виконання п. 1 – 3, 12 – 15 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Say, V. (2020). Development of resource-saving technology of linseed harvesting. Journal of Natural Fibers, 17(9), 1307–1316. https://doi.org/10.1080/15440478.2018.1558161 (Scopus)</p> <p>П. 2 ліцензійних умов 1. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Денисюк, О.В. (2019). Дослідження руху насінника у відцентровому обрушувачі. Сільськогосподарські машини, 42, 71-81. 2. Сай, В.А., Дацюк, Л.М., Голій, О.В. (2018). Теоретичне обґрунтування процесу очищення однотипного волокна льону від вільної костриці. Сільськогосподарські машини, 39, 106-111. 3. Сай, В.А., Панасюк, С.Г., Козел, Л.М. (2017). Обґрунтування технології</p> |

виробництва олії з насіння льону олійного.
Сільськогосподарські машини, 38, 133-138.
4. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Калахан, О.В. (2017). Моделювання процесу переміщення потоків у тарілчастій ректифікаційній колоні.
Сільськогосподарські машини, 37, 76-85.
5. Сай, В.А., Мельник, Д.А. (2016). Технологічні властивості і придатність волокна льону олійного вирощеного в умовах Полісся України.
Сільськогосподарські машини, 35, 74-79.

П. 3 ліцензійних умов
1. Сай, В.А. Технологія вирощування, збирання та первинної переробки льону олійного: монографія. Луцьк.: Ред.-вид. відділ ЛНТУ, 2012. – 166 с.
2. Технологічне обладнання харчових виробництв (Курс лекцій). Електронний навчальний посібник / укладач В.А. Сай // Довідка №18-26. Луцьк: Луцький НТУ, 2018. 2018.

П. 12 ліцензійних умов
1. Патент на корисну модель №117006 Україна. МПК В02S 18/00. Пристрій для подрібнення стебел льону олійного / В.Ф.Дідух, Ю.М. Онюх, В.А. Сай, А.С. Оніщук; заявл. 30.12.16; опубл. 12.06.17, Бюл. № 11.
2. Патент на корисну модель №54714 Україна. МПК А01D 45/06. Льонопідбирач-молотарка / В.А. Сай, Т.О. Кузьміна, В.І. Макаєв, В.Ф. Дідух; заявл. 16.04.10; опубл. 25.11.10, Бюл. №22.
3. Патент на корисну модель №53465 Україна. МПК А01D 45/00. Спосіб отримання однотипного волокна із льону олійного / Т.О. Кузьміна, В.Ф. Дідух, С.П. Коропченко; опубл. 11.10.10, Бюл. №19.
4. Патент на корисну

модель № 25426
Україна. МПК
A01D45/06. Пристрій
для подачі і
плющення стебел
льону в
льонозбиральному
комбайні / Г.А.
Хайліс, В.Ф.
Довгополюк, А.Ф.
Завгородній, В.А. Сай,
Л.М. Дацюк та ін.;
опубл. 30.10.98, Бюл.
№4.
5. Патент на корисну
модель № 9546
Україна. МПК
A01D45/06. Пристрій
для перетирання
насінневих коробочок
льону / Г.А. Хайліс,
В.А.Сай, В.Ф.
Довгополюк; опубл.
30.09.96, Бюл. №3.

П. 13 ліцензійних
умов
1. Технологія хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
харчоконцентратів
[Текст]: конспект
лекцій для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня освітньо-
професійної програми
«Харчові технології»
галузі знань 18
Виробництво та
технології
спеціальності 181
Харчові технології
машинобудівного
факультету денної та
заочної форм
навчання / уклад. В.А.
Сай. – Луцьк: Луцький
НТУ, 2019. – 146 с.
2. Технологічне
обладнання галузі
[Текст]: конспект
лекцій для студентів
галузі знань 18
Виробництво та
технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання /
уклад. В.А. Сай.
Луцьк: Луцький НТУ,
2018. – 100 с.
3. Технологія хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
харчоконцентратів
[Текст]: методичні
вказівки до
практичних занять
для студентів
спеціальності 184
Харчові технології
машинобудівного
факультету денної і
заочної форм
навчання/ уклад. В.А.
Сай. – Луцьк: Луцький
НТУ, 2017. – 36 с.

П.14 ліцензійних умов
1. Керівництво студенткою Поліщук Н., яка зайняла III місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади із спеціальності 181 – «Харчові технології», м. Одеса, Одеська національна академія харчових технологій, 13 – 15 травня 2019 р.
2. Член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади із спеціальності 181 – «Харчові технології», м. Одеса, Одеська національна академія харчових технологій, 13 – 15 травня 2019 р.
3. Член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади із спеціальності 181 – «Харчові технології», м. Одеса, Одеська національна академія харчових технологій, 15 – 17 травня 2018 р.

П.15 ліцензійних умов
1. Дацюк, Л.М., Юхимчук, С.Ф., Вржещ, М.В., Сай, В.А. (2019). Обґрунтування параметрів універсальної льонозбиральної машини. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 2(13), 63-67.
2. Романова, К.О., Сай, В.А. (2019). Технологія виробництва вершечкового масла. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2019 р. – С. 10-12.
3. Дацюк, Л.М., Сай, В.А., Юхимчук, С.Ф., Дацюк, Т.Л. (2018). Аналіз зчпних властивостей колісних тракторів для використання на трелюванні лісу. Наукові нотатки, 62, 93-98.
4. Сай, В.А., Козел, Л.М. (2017). Хімічний склад та харчова цінність насіння льону олійного. Матеріали Міжнар. наук.-практ.

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------|---|---|--|----|----------------------------------|---|
| | | | | | | | <p>конф. молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів». Луцький НТУ. – Луцьк, – 2017. – С. 65-66.</p> <p>5. Сай, В.А., Шпота, Я.І. (2015). Дослідження складу насіннєвого вороху льону олійного. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 1(3), 136-140.</p> |
| 94566 | Голячук Сергій Євгенович | доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | <p>Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.05010201 комп'ютерні системи та мережі, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук КН 009226, виданий 31.10.1995, Атестат доцента ДЦ 005791, виданий 17.10.2002</p> | 22 | Екологізація харчових виробництв | <p>Виконання п.1, 2, 3, 7, 8, 10, 13, 14, 15 ліцензійних умов</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021) Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogyi V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus)</p> <p>П. 2 ліцензійних умов 1. Панасюк, С.Г., Голячук, С.Є., Мазур, О.В. (2018). Дослідження кінетики комбінованого сушіння кісточкових плодів. Сільськогосподарські машини, 40, 59-65. 2. Дударев, І.М., Голячук, С.Є. (2016). Визначення кінематичних параметрів спірального сепаратора. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 3(7), 53-58 3. Киричук, І., Мирончук, В., Змієвський, Ю., Голячук, С. (2015). Двоетапна переробка молочної сироватки нанофільтрацією та зворотним осмосом. Ukrainian Food Journal, 4(4), 638-647. 4. Голячук, Н.В., Голячук, С.Є. (2015). Розвиток хмарних технологій. Облік, економіка, менеджмент: наукові нотатки, 2(6), 77-85. 5. Szwedziak, K., Stadnyk, I., Golyachuk,</p> |

S., Grzywacz. Ż. (2019). Justification of the rheological model of process of plastic material injection by the rollers. Scienco – Agricultural Engineering, 23(3), 101-114. <https://doi.org/10.1515/agriceng-2019-0030>.

П. 3 ліцензійних умов
Голячук, С.Є., Дідух, В.Ф., Карпюк, В.М. (2009). Основи технології переробки тваринницької продукції: навчальний посібник. РВВ Луцького НТУ, Луцьк. 204 с.

П. 7 ліцензійних умов
Член експертної комісії акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів за напрямом 6.050502 «Інженерна механіка», галузь знань 0505 «Машинобудування та матеріалобробка» у Харківському державному університеті харчування та торгівлі згідно з наказом МОН України № 891 від 10 травня 2016 року.

П. 8 ліцензійних умов
Член редколегії наукового журналу «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті» (свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації – КВ №20504-10304Р від 30.12.2013 р.). Журнал включений до категорії “Б” Переліку наукових фахових видань України, (наказ Міністерства освіти і науки України №409 від 17.03.2020 р.).

П.10 ліцензійних умов
Завідувач кафедри технологій і обладнання переробних виробництв (2003-2020 рр.)

П.13 ліцензійних умов
1. Технічна мікробіологія [Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18

Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Є. Голячук. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 56 с.

2. Основи промислового будівництва і санітарної техніки [Текст]: конспект лекцій для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. С.Є. Голячук. – Луцьк: Луцький НТУ, 2015. – 36 с.

3. Технічна мікробіологія [Текст]: методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С. Є. Голячук. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 104 с.

П.14 ліцензійних умов Член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Обладнання переробних і харчових виробництв» (м. Мелітополь), 2018, 2019 р.

П. 15 ліцензійних умов
1. Голячук, С.Є., Нікітюк, О. Особливості технології та сировини, яка використовується для виробництва йогурту // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 29-31.
2. Голячук, С.Є., Пешко, В. Технологія виробництва

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------------|--|---|---|----|---------------------------|---|
| | | | | | | | <p>плавлених сирів // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 32-34.</p> <p>3. Голячук, С.Є., Семенишин, Н. Аналіз процесу безперервного замішування тіста // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 38-39.</p> <p>4. Голячук, С.Є., Чебелюк, І. Виробництво макаронних виробів // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 41-44.</p> <p>5. Голячук, С.Є., МIRONЮК, Т. Огляд способів дозування та фасування харчової продукції // Тези IX студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – С. 30-32.</p> <p>6. Голячук, С.Є., Лук'янчук, О. Переробка молочної сироватки // Тези VII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – С. 10-11.</p> |
| 27716 | Шемерт Васи́ліна Яросла́вівна | доцент кафедри матеріалознавства Луцького національного технічного університету, Основне місце | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом кандидата наук ДК 040236, виданий 15.03.2007, Аттестат доцента 12ДЦ 028237, виданий 10.11.2011 | 13 | Фізична та колоїдна хімія | <p>Виконання п. 1 – 3, 8, 12, 13, 15, 17 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Furs, T.V., Hulaj, O.I., Shemet, V.Ya. (2019). Investigation of Electronic Conductivity in Pb12:Hf Single Crystals. Physics and</p> |

роботи

Chemistry of Solid State, 20(4), 396-400. DOI: 10.15330/pcss.20.4.396-400 (Web of Science).
2. Ivashchenko, I.A., Kozak, V.S., Olekseyuk, I.D., Daszkiewicz, M., Halyan, V.V., Tishchenko, P.V., Shemet, V.Ya. (2020). The phase equilibria in the Er_2S_3 - In_2S_3 - Ga_2S_3 quasi-ternary system at 770 K and the properties of the intermediate compounds. J. Solid State Chem, 288, 121-339. <https://doi.org/10.1016/j.jssc.2020.121339> (Scopus).

П. 2 ліцензійних умов
1. Hulai, O.I., Shemet, V.Ya. (2016). Innovative pedagogical technologies in degree education of natural-scientific disciplines. Наукові записки. Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти, 10(1), 3-8.
2. Гулай, О.І., Шемет, В.Я. (2017). Європейські моделі підготовки докторів інженерії. Вісник Черкаського університету, серія педагогічні науки, 9, 46-52.
3. Hulai, O.I., Shemet, V.Ya. (2018). Current stability of cast iron in the conditions of production of tomato products. Modern Scientific Researches, 1(3), 9-15. DOI: 10.30889/2523-4692.2018-03-01-023
4. Гулай, О.І., Фурс, Т.В., Шемет, В.Я. (2019). STEM-спрямування навчання природничо-наукових дисциплін у технічному університеті. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, 177(1), 124-129.
5. Гулай, О., Шемет, В., Жилко, В., Клімович, О. (2020). Інгібіторна ефективність і склад екстракту кори дуба. Праці НТШ. Хім. наук., LX, 107-117. DOI: <https://doi.org/10.37827/ntsh.chem.2020.60.107>

П. 3 ліцензійних умов

1. Фазові рівноваги та кристалічні структури сполук у системах R – Cu (Ag) – X (R – рідкісноземельний елемент; X – S, Se, Te). / Л.Д. Гулай, В.Я. Шемет // Монографія. – Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2016.– 132 с. ISBN 978-617-672-152-9 (8,5 др. арк.)

2. Hulai O., Shemet V., Furs T. Chalkohenides of rare earth metals: synthesys methods and application perspectives. In: The potential of modern science: collective monograph. Vol. I. London: Sciemcee, 2019. p. 157-167.

3. Olha Hulai, Iryna Moroz, Vasylyna Shemet. Chemistry knowledge competences of techical university students. In: Social and legal aspects of the development of civil society institutions: collective monograph. Part I. Warsaw: BMT Erida Sp.z o.o., 2019. p. 33-46.

П. 8 ліцензійних умов

1. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0116U001946, «Структура та властивості багатокomпонентних халькогенідних сполук» (Луцький національний технічний університет), 2016-2020 рр.

П. 12 ліцензійних умов

1. Пат. на корисну модель 127068 Україна, МПК D06B 19/00, D06B 21/00 . Спосіб гідрофобного оброблення тканин для виготовлення екологічно безпечних пакувальних матеріалів / Гулай О.І., Шемет В.Я., Бандура І.О., Бандура М.В.; заявник і патентовласник Луцький національний технічний ун-т. – № u2018 02475; заявл. 12.03.18; опубл. 10.07.18, Бюл. № 13.

2. Пат. на корисну модель 136019 Україна, МПК E04F 13/00. Декоративне екологічно безпечне шпалерне покриття /

Гулай О.І., Шемет В.Я., Скорубський Д.І.; заявник і патентовласник Луцький національний технічний ун-т. – № u2019 02305; заявл. 07.03.19; опубл. 25.07.19, Бюл. № 14, 4 с.

П. 13 ліцензійних умов

1. Загальна та неорганічна хімія: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. О. І. Гулай, В. Я. Шемет. – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 56 с.

2. Загальна та неорганічна хімія: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. /уклад. В.Я. Шемет. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 36 с.

3. Фізична і колоїдна хімія: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. /уклад. В.Я. Шемет – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 30 с.

4. Фізична і колоїдна хімія (частина 1): методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології

спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. /уклад. В. Я. Шемет. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 56 с.

5. Фізична і колоїдна хімія (частина 2): методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. /уклад. В. Я. Шемет. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 40 с.

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

П. 15 ліцензійних умов

1. Гулай О.І., Шемет В.Я. (2018) Формування мотивації до вивчення хімії у технічному університеті. IV Науково-методична конференція “Сучасні тенденції навчання хімії” Львівський національний університет імені Івана Франка, С. 28.

2. Гулай О.І., Шемет В.Я. (2018) Неперервність у професійній підготовці майбутніх будівельників. Збірник тез за матеріалами III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Професійна підготовка фахівця в контексті потреб сучасного ринку праці», С. 91-93.

3. Гулай Ольга, Шемет Василина. (2018) Особливості професійної

| | | | | | | | |
|--------|----------------------|--------------------------------|---|--|----|---|--|
| | | | | | | <p>підготовки будівельників в умовах неперервної освіти. Актуальні проблеми в системі освіти: загальноосвітній навчальний заклад – доуніверситетська підготовка – вищий навчальний заклад: зб. наук. праць матеріалів III Всеукраїнської науково-практичної конференції, С. 88-90. 4. О. І. Гулай, В.Я. Шемет (2018) Викладацька діяльність у контексті компетентнісного підходу. Фізика і хімія твердого тіла. Стан, досягнення і перспективи: Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених та студентів, с. 203-204. 5. Гулай О.І., Мороз І.А. Шемет В.Я. (2020) Особливості викладання хімічних дисциплін для студентів спеціальності “Харчові технології”. VI Науково-методичної конференції “Сучасні тенденції навчання хімії”, Львівський національний університет імені Івана Франка, С. 28.</p> <p>П. 17 ліцензійних умов Досвід практичної роботи за спеціальністю 14,5 років.</p> | |
| 163218 | Гулай Ольга Іванівна | професор, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | <p>Диплом доктора наук ДД 005671, виданий 01.07.2016, Диплом кандидата наук ДК 009313, виданий 11.02.2001, Атестат доцента 02ДЦ 012159, виданий 20.04.2006</p> | 17 | Біохімія | <p>Виконання п. 1 – 3, 5, 8, 9, 11 – 15, 17 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Гулай, О.І. (2016). Професійна підготовка в умовах неперервної освіти: методологічні підходи. Наука і освіта, 10, 125-130. https://doi.org/10.24195/2414-4665-2016-10-24 (Web of Science) 2. Furs, T.V., Hulaj, O.I., Shemet, V.Ya. (2019). Investigation of Electronic Conductivity in Pb12:Hf Single Crystals. Physics and Chemistry of Solid State, 20(4), 396-400. https://doi.org/10.15330/PCSS.20.4.396-400 (Web of Science).</p> |

П. 2 ліцензійних умов
1. Гулай, О.І., Фурс, Т.В., Шемет, В.Я. (2019). STEM-спрямування навчання природничо-наукових дисциплін у технічному університеті. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, 177(1), 124-129.
2. Гулай, О., Шемет, В., Жилко, В., Клімович, О. (2020). Інгібіторна ефективність і склад екстракту кори дуба. Праці НТШ. Хім. наук, LX, 107-117. <https://doi.org/10.37827/ntsh.chem.2020.60.107>
3. Hulai, O.I., Shemet, V.Ya. (2018). Current stability of castironin the conditions of production of tomato products. Modern Scientific Researches, 1(3), 9-15. <https://doi.org/10.30889/2523-4692.2018-03-01-023>
4. Гулай, О.І. (2017). Методика оцінювання навчальних досягнень студентів. Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво, 26, 74-81. <http://ki.lutsk-ntu.com.ua/node/134/section/16>
5. Гулай, О.І. (2018). Особливості ступеневої підготовки майбутніх інженерів. Фізико-математична освіта, 1(15), 176-180. <https://doi.org/10.31110/2413-1571-2018-015-1-032>

П. 3 ліцензійних умов
1. Hulai, O., Shemet, V., Furs, T. (2019). Chalkohenides of rare earth metals: synthesys methods and application perspectives. In: The potential of modern science: collective monograph. Vol. I. London: Sciencsee, p. 157-167.
2. Hulai, O., Moroz, I., Shemet, V. (2019). Chemistry knowledge competences of technical university students. In: Social and legal aspects of the development of civil society institutions: collective monograph. Part I. Warsaw: BMT EridaSp.zo.o., p. 33-46.

3. Гулай, О.І. (2015). Професійна підготовка майбутніх фахівців будівельного профілю в умовах неперервної освіти: монографія [за наук. ред. докт. пед. наук, проф. Л.М. Романишиної] / О. І. Гулай. – Луцьк : РВВ ЛНТУ. 388 с.

4. Гулай, О.І. (2017). Компетентнісний підхід як основа сучасної освітньої парадигми. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання третє / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ. С. 73-88.

П. 5 ліцензійних умов Науково-методичне стажування в Європейській організації з ядерних досліджень CERN, м. Женева, Швейцарія, 4-9.12.2016 р., атестат від 9.12.2016 р.

П. 8 ліцензійних умов Член редколегії (з 2020 р.) збірника наукових статей «Праці НТШ. Хімічні науки», що входить до переліку фахових видань ДАК України з грудня 2015 року та до наукометричної бази даних IndexCopernicus. (Свідоцтво про державну реєстрацію: КВ № 16781-5353Р від 21.05.2010 р.).

П. 9 ліцензійних умов Керівництво учнем, який став переможцем III етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Малої академії наук (напрямок – технічні науки, секція – матеріалознавство) (Назарчук В., 2017 р., диплом III ступеня, Кавара А., 2018 р., диплом II ступеня).

П. 11 ліцензійних умов 1.Офіційний опонент дисертаційної роботи Сидорчук Н.Л. «Педагогічні умови формування рефлексивної

культури майбутніх інженерів-будівельників у процесі фахової підготовки» на здобуття наукового ступеня канд. пед. наук 13.00.04, Національний університет водного господарства та природокористування, Рівне, 9 лютого 2017 р.

2.Офіційний опонент дисертаційної роботи Макогін О.В. «Педагогічні умови організації виробничої практики майбутніх фахівців будівельного профілю в коледжах» на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук 13.00.04, Хмельницька гуманітарно-педагогічна академія, спеціалізована вчена рада Д 70.145.01, 24 травня 2019 р.

П. 12 ліцензійних умов

1. Пат. на корисну модель 127068 Україна, МПК D06B 19/00, D06B 21/00 . Спосіб гідрофобного оброблення тканин для виготовлення екологічно безпечних пакувальних матеріалів / Гулай О.І., Шемет В.Я., Бандура І.О., Бандура М.В.; заявник і патентовласник Луцький національний технічний ун-т; заявл. 12.03.18; опубл. 10.07.18, Бюл. №13.

2. Пат. на корисну модель 136019 Україна, МПК E04F 13/00. Декоративне екологічно безпечне шпалерне покриття / Гулай О.І., Шемет В.Я., Скорубський Д.І.; заявник і патентовласник Луцький національний технічний ун-т; заявл. 07.03.19; опубл. 25.07.19, Бюл. №14.

П. 13 ліцензійних умов

1. Органічна хімія : метод. вказівки до викон. самостійної роботи для студ. спец. 181 “Харчові технології” денної та заоч. форм навч. / уклад. О.І. Гулай. – Луцьк : Луцький НТУ,

2018. – 38 с.
2. Біохімія : метод. вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спец. 181 Харчові технології денної форми навч. / уклад.: О.І. Гулай, М.В. Шевчук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 72 с.
3. Органічна хімія [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання /уклад. О.І. Гулай. – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 60 с.
4. Біохімія : метод. вказівки до викон. самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спец. 181 Харчові технології денної форми навч. / уклад.: О.І. Гулай. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 16 с.
5. Органічна хімія : методичні вказівки до лабораторних занять для студентів спеціальності 181 “Харчові технології” денної та заочної форм навчання / уклад. О. І. Гулай. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 56 с.

П. 14 ліцензійних умов Керівництво студентом, який став переможцем II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (Домбровська М. Напряма – «Матеріалознавство». – Суми, 2017 р., диплом III ступеня). Робота у складі журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з фізики, Східноєвропейський університет імені Івана Франка, 2016-2018 р.

П. 15 ліцензійних умов

1. Гулай, О.І., Мороз, І.Я., Шемет, В.Я. Особливості викладання хімічних дисциплін для студентів спеціальності «Харчові технології». Тези доповідей VI Науково-методичної конференції «Сучасні тенденції навчання хімії», Львівський національний університет імені Івана Франка, 27 березня 2020 року. С. 28.

2. Гулай, О., Мороз, І., Шемет, В. Структура хімічної компоненти навчального плану спеціальності «Харчові технології». Проблеми та інновації в природничо-математичній, технологічній і професійній освіті: зб. матеріалів X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, м. Кропивницький, 25 травня – 4 червня 2020 р. С. 85-87.

3. Фурс, Т., Гулай, О., Шемет, В. Реалізація STEM-орієнтованої підготовки здобувачів вищої технічної освіти. Modern science and practice. Abstracts of XV international scientific and practical conference. Varna, Bulgaria 2020. P. 250-253. URL: <http://isg-konf.com>.

4. Гулай, О.І., Шемет, В.Я. Формування мотивації до вивчення хімії у технічному університеті // IV Науково-методична конференція «Сучасні тенденції навчання хімії» Львівський національний університет імені Івана Франка, 14 квітня 2018 року. – Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2018. С. 28.

5. Гулай, О.І. Навчально-методичне забезпечення реалізації ступеневого навчання / О.І. Гулай // Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Професійна підготовка фахівця в контексті потреб сучасного ринку», 28 лютого 2017 р. –

| | | | | | | |
|------|-----------------------|--------------------------------|----------------------------|---|---|--|
| | | | | | | Вінниця, ВНАУ, 2017. – С. 221-223. П. 17 ліцензійних умов Досвід практичної роботи за спеціальністю 18 років. |
| 9936 | Кулик Юлія Михайлівна | Асистент, Основне місце роботи | Факультет бізнесу та права | Диплом магістра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050208 Логістика, Диплом кандидата наук ДК 045826, виданий 01.02.2018 | 5 | Економіка підприємства Виконання пункту 2, 3, 11, 13, 18 ліцензійних умов. П. 2 ліцензійних умов 1. Кулик, Ю.М., Кривов'язюк, І.В. (2016). Шляхи удосконалення ризик-менеджменту логістичної системи машинобудівного підприємства. Економічні науки. Серія «Економіка та менеджмент», 13(50), 45-161. 2. Кулик, Ю.М., Кривов'язюк, І.В. (2016). Трансфер технологій України: сутність, значення, динамізм ринку. Економічні науки. Серія «Регіональна економіка», 13 (51), 241-254. 3. Кулик, Ю.М., Кривов'язюк, І.В., Хвищун, Н.В. Діагностика потенціалу і розвиток підприємницької майстерності в регіоні. Економічні науки. Серія «Регіональна економіка», 14 (55), 130-142. 4. Кулик, Ю.М., Кривов'язюк, І.В. (2017). Забезпечення інноваційної активності авіаційних підприємств у контексті їх логістичної діяльності. Проблеми системного підходу в економіці, 6 (62), 7-13. 5. Кулик, Ю.М. (2018). Проблеми та перспективи розвитку логістики регіонів України. Економічні науки. Серія «Регіональна економіка», 15 (59), 148-156. П. 3 ліцензійних умов 1. Кулик, Ю.М., Кривов'язюк, І.В., Смерічевський, С.Ф. (2018). Ризик-менеджмент логістичної системи машинобудівних підприємств: монографія. Видавничий дім «Кондор», Київ. 200 с. |

(особистий внесок – розділ 1).
2. Кулик, Ю.М., Волинчук, Ю.В., Завадська, О.М. та ін. (2018). Підприємництво і торгівля: навчальний посібник. Видавничий дім «Кондор», Київ. 620 с. (особистий внесок – розділ 8).
3. Кулик, Ю.М., Бондарук, Х.В., Волинчук, Ю.В. та ін. (2020). Економіка підприємства: підручник. Видавничий дім «Кондор», Київ. 700 с. (особистий внесок – розділ 1).
4. Кулик, Ю.М., Бондарук, Х.В., Волинчук, Ю.В. та ін. (2020). Підприємництво як чинник розвитку інноваційної моделі економіки України та її регіонів: монографія. Видавничий дім «Кондор», Київ. 172 с. (особистий внесок – п.п. 2.2, 2.3).

П.11 ліцензійних умов
Офіційний опонент захищеної дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук: Бірюков М. М. – спеціалізована вчена рада Д 12.052.02 (Державний вищий навчальний заклад «Приазовський державний технічний університет», 2019 р.).

П.13 ліцензійних умов
1. Функціональна логістика [Текст]: методичні вказівки до самостійної роботи для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 073 «Менеджмент» денної та заочної форм навчання / Ю. М. Кулик. – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 24 с.
2. Функціональна логістика [Текст]: методичні вказівки до практичних занять для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 073 «Менеджмент» денної та заочної форм навчання / Ю. М. Кулик. – Луцьк:

Луцький НТУ, 2016. – 32 с.

3. Теорії підприємництва [Текст]: методичні вказівки до практичних занять для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», денної та заочної форм навчання / Ю. М. Кулик, К. І. Оксенюк. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 32 с.

4. Теорії підприємництва [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» денної та заочної форм навчання / Ю. М. Кулик, К. І. Оксенюк. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 16 с.

5. Управління ланцюгами поставок [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Менеджмент» галузь знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 073 Менеджмент денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.М. Кулик – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 24 с.

6. Управління ланцюгами поставок [Текст]: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Менеджмент» галузь знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 073 Менеджмент денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.М. Кулик – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 40 с.

П. 18 ліцензійних умов
Тренер навчального семінару «Формула успішного створення та ведення бізнесу» для старшокласників, випускників коледжів

| | | | | | | | |
|--------|-------------------------------|--|---|---|----|---|--|
| | | | | | | освітніх закладів Волинської та Рівненської областей в рамках проведення «Зимової школи бізнесу Луцького НТУ» (23-26 лютого 2019 р.; 19-20 лютого 2020 р.). Проведення ряду тренінгів «Щеплення від плагіату» у рамках реалізації Проекту сприяння академічній доброчесності в Україні (SAIUP) для студентів вищих навчальних закладів міста Луцька (листопад-грудень 2016 р.) | |
| 132605 | Мялковська Людмила Миколаївна | Доцент кафедри української та іноземної лінгвістики Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет цифрових, освітніх та соціальних технологій | Диплом магістра, Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом доктора наук ДД 010526, виданий 26.11.2020, Диплом кандидата наук ДК 011422, виданий 01.12.2001, Атестат доцента ДЦ 008978, виданий 24.12.2003 | 26 | Академічне письмо та доброчесність | Виконання п. 2, 3, 13, 14, 15 ліцензійних умов. П. 2 ліцензійних умов 1. Мялковська, Л. (2014). Побутова лексика творів І. Нечуя-Левицького у Словнику української мови за ред. Б. Грінченка. StylistykaXXIII. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, 309-317. (CEJSH). 2. Мялковська, Л.М. (2014). Дієслова-синоніми на позначення внутрішнього стану людини в художніх текстах І. Нечуя-Левицького. Волинь філологічна: текст і контекст. Лінгвостилістика XXI століття: стан і перспективи, 17, 211-219. 3. Мялковська, Л. (2015). Мова художніх творів І. Нечуя-Левицького: етнокультурний аспект. Лінгвостилістичні студії, 3, 110-117. 4. Мялковська, Л. (2017). Національно-мовна модель суспільства в художніх текстах І. С. Нечуя-Левицького. Лінгвостилістичні студії, 6, 128-136. 5. Мялковська, Л.М. (2017). Лінгвостилістична парадигма ментальності інтелігенції в прозі І. С. Нечуя-Левицького. StudiaPhilologica (Філологічні студії), 9, 79-84. 6. Мялковська, Л. (2017). Філософія |

мовного образу європейського українця в прозі І. С. Нечуя-Левицького. Українська мова, 3(63), 77-85.

7. Мялковська, Л. (2018). Філософія художнього дискурсу І. С. Нечуя-Левицького. *Ucrainica VIII: Současna ukrajinská jazyka, literatury a kultury*. Olomouc, 102-107.

8. Мялковська, Л.М., Тиха, Л.Ю. (2018). Сучасні аспекти дослідження англomовних запозичень. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія»*, 2(70), 156–159.

9. Мялковська, Л.М. (2019). Від варіантів писемної мови до літературного стандарту: І. С. Нечуй-Левицький про розвиток української мови. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія»*. 5(73), 54-56.
DOI:10.25264/2519-2558-2019-5(73)-54-56 (IndexCopernicus, GoogleScholar)

10. Мялковська, Л.І. (2019). С. Нечуй-Левицький – культурник, етнограф, письменник. *Українська мова*, 1(69), 138-150.

11. Мялковська, Л.М. (2019). Моделювання духовного світу інтелігенції в прозі Івана Нечуя-Левицького. У просторі культури мови і стилю. *Світлані Яківні Єрмоленко*. Київ: Видавничий дім Дмитра Бурого, 219-227.

12. Мялковська, Л.М. (2019). Мовний образ Києва у текстах І. С. Нечуя-Левицького. *Лінгвостилістичні студії*. Луцьк: Східноєвропейський національний університет ім. Лесі Українки, 10, 101-111. (IndexCopernicus).

13. Мялковська, Л.М. (2020). Метафорична модель внутрішнього світу людини в художніх текстах І. С. Нечуя-Левицького.

Наукові записки
Національного
університету
«Острозька академія»:
серія «Філологія»,
9(77), 56-59.
(IndexCopernicus).

П. 3 ліцензійних умов
1. Українська мова (за
професійним
спрямуванням).
Навчальний посібник
/ Тиха Л.Ю.,
Мялковська Л.М.
Луцьк: ЛНТУ, 2015.
184 с.

2. Мялковська, Л.М.
Мова художніх творів
І.С. Нечуя-
Левицького:
лексикографічна і
лінгвокогнітивна
рецепція: монографія.
Київ: Видавничий дім
Дмитра Бураго, 2019.
608 с.

2. Litkovych, Yu.,
Mialkovska, L.
Pleonasm as a
linguistic means of
expressing emotional
tension: stylistic and
pragmatics sketch.
Інновації у вищій
школі в контексті
інтернаціоналізації
освіти: колективна
монографія. Луцьк:
ЛНТУ, 2019. С. 34-45.

П. 13 ліцензійних
умов

1. Українська мова (за
професійним
спрямуванням)
[Текст] : методичні
вказівки до
практичних занять
(змістовий модуль
«Основи
професійного
спілкування») для
студентів усіх
спеціальностей денної
форми навчання /
уклад. О.М. Жук,
Л.М.Мялковська.
Луцьк : Луцький НТУ,
2014. 61 с.

2. Українська мова (за
професійним
спрямуванням)
[Текст] : методичні
вказівки до
практичних занять
(змістовий модуль
«Професійна
діяльність») для
студентів усіх
спеціальностей денної
форми навчання /
уклад.
Л.М.Мялковська, Л.
Ю. Тиха. Луцьк :
Луцький НТУ, 2014.
78 с.

3. Українська мова (за
професійним
спрямуванням) :
методичні

рекомендації щодо оформлення ділових документів / уклад. Л. Ю. Тиха, Л.М.Мялковська. Луцьк : Луцький НТУ, 2015.

4. Українська мова (за професійним спрямуванням). Методичні вказівки до змістового модуля «Наукова комунікація як складова фахової діяльності» для бакалаврів усіх галузей знань денної форми навчання / Л. М. Мялковська, Л. Ю. Тиха. Луцьк: Луцький НТУ, 2016. 51 с.

5. Українська мова (за професійним спрямуванням). Методичні вказівки до практичних занять (змістовий модуль «Професійна комунікація») для бакалаврів усіх галузей знань денної форми навчання / Л. Ю. Тиха, Л. М. Мялковська. Луцьк: Луцький НТУ, 2016. 48 с.

6. Українська мова (за професійним спрямуванням). Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для бакалаврів спеціальності – 274 «Автомобільний транспорт» денної форми навчання. Луцьк: Луцький НТУ, 2016. 37 с.

7. Українська мова (за професійним спрямуванням). Методичні вказівки до практичних занять для бакалаврів спеціальності – 274 «Автомобільний транспорт» денної форми навчання. Луцьк: Луцький НТУ, 2016. 47 с.

8. Основи мовно-технічної комунікації. Конспект лекцій для магістрів спеціальностей: «274 Автомобільний транспорт», «275 Транспортні технології (автомобільний транспорт)» денної форми навчання. Луцьк: Луцький НТУ, 2018. 79 с.

9. Основи мовно-технічної комунікації. Методичні вказівки до самостійної роботи для магістрів спеціальностей: «274

Автомобільний транспорт», «275 Транспортні технології (автомобільний транспорт)» денної форми навчання. Луцьк: Луцький НТУ, 2017. 60 с.

10. Основи академічного письма. Методичні вказівки до практичних занять для бакалаврів усіх спеціальностей денної форми навчання / уклад. Л. М. Мялковська. Луцьк: Луцький НТУ, 2018. 42 с.

11. Основи академічного письма [Текст] : методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання / уклад. Л. М. Мялковська. Луцьк: Луцький НТУ, 2019. 56 с.

П.14 ліцензійних умов

1. Керувала письмовою роботою ст. Залужної А. О. (гр. АП-21), яка стала переможцем фінального етапу V Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка та отримала диплом III ступеня (Наказ Міністерства освіти і науки України від 16.04. 2015 року № 439 «Про підсумки V Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка»).

2. Керувала ст. Залужною А. О. (гр. АП-31), яка посіла I місце на обласному етапі XVI Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика і стала учасником загальнонаціонального етапу (Наказ Управління освіти і науки Волинської обласної державної адміністрації від 25 січня 2016 року № 28 «Про внесення змін до наказу управління від 16.01.2016 № 14 «Про проведення

загальнонаціонального етапу XVI Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика»»).
3. Керувала ст. Люшик О. І. (гр. ПНК-31), яка посіла I місце на обласному етапі XVII Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика (Наказ управління освіти, науки та молоді облдержадміністрації 21.12.2016№ 690).
4. Керувала письмовою роботою ст. Жук Ю. А. (ЛП-21), яка посіла I місце на обласному етапі IX Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка. (Протокол засідання журі III (обласного) етапу IX Міжнародного мовно-літературного конкурсу імені Тараса Шевченка серед учнів закладів загальної середньої освіти Волинської області від 03. 12. 2018 року, м. Луцьк).

П.15 ліцензійних умов
1. Мялковська, Л.М. Кредитно-модульна системи навчання в сучасному освітньому просторі. Збірник тез доповідей LXX Наукової конференції професорсько-викладацького складу, аспірантів, студентів та співробітників відокремлених структурних підрозділів університету. К.: НТУ, 2014. С. 408-409. (0,1 д.а.).
2. Мялковська, Л.М., Потапюк Л.М. Структурні особливості інноваційних процесів у вищій школі. Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Управління туристичною індустрією: методологія і практика»: збірник наукових праць. Полтава: видавець ФОП Гаража М.Ф., 2014. С. 312 - 314. (0,1 д.а.).
3. Мялковська, Л.М.

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>Сучасний газетний дискурс: гендерний аспект. Збірник тез доповідей LXXI Наукової конференції професорсько-викладацького складу, аспірантів, студентів та співробітників відокремлених структурних підрозділів університету. К. : НТУ, 2015. С. 464-465. (0,1 д.а.).</p> <p>4. М'ялковська, Л. Академічне письмо як основа академічної культури студентів. Імплементация європейських стандартів в українські освітні дослідження : Збірник матеріалів II Міжнародної наукової конференції Української асоціації дослідників освіти / За ред. С. Щудло, О. Заболотної, О. Ковальчук. Київ; Дрогобич, 2018. – С. 102-103. (0,1 д.а.).</p> <p>5. М'ялковська, Л., Трінька, О. До питання про запозичення іншомовних слів. Інтернаціоналізація освіти: шляхи вдосконалення та розвитку: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції / Луцький НТУ, Луцьк, 12–13 квітня 2019 року, С. 233-234.</p> <p>6. М'ялковська, Л., Дмитроца, О. Культура мовлення як невід'ємна складова загальної культури особистості. Інтернаціоналізація освіти: шляхи вдосконалення та розвитку: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції / Луцький НТУ, Луцьк, 12–13 квітня 2019 року, С. 196-197.</p> <p>7. М'ялковська, Л., Куча, В. Культура мови – ознака літературного стандарту. Інтернаціоналізація освіти: шляхи вдосконалення та розвитку: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції / Луцький НТУ, Луцьк, 12–13 квітня 2019 року, С. 203-204.</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------|---|---|---|----|---|---|
| 55937 | Тараймович Ірина Володимирівна | Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | <p>Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2015, спеціальність: 7.05050313 обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090215 Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва, Диплом кандидата наук ДК 054266, виданий 08.07.2009, Атестат доцента 12ДЦ 042639, виданий 30.06.2015, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 008028, виданий 31.05.2011</p> | 11 | Сировина та допоміжні матеріали харчових виробництв | <p>Виконання п. 1, 2, 3, 8, 10 – 15 ліцензійних умов.</p> <p>1. Dudarev, I., Zabrodotska, L., Satsiuk, V., Taraymovich, I., Olkhovskiy, V. (2020). Research on seed separation process on a gravity-cascade separator. INMATEH – Agricultural Engineering, 62(3), 173–180. https://doi.org/10.35663/inmateh-62-18 (Scopus)</p> <p>П. 2 ліцензійних умов</p> <p>1. Онюх, Ю.М., Дідух, В.Ф., Тараймович, І.В. (2016). Дослідження умов вирощування льону олійного. Сільськогосподарські машини, 34, 104-110</p> <p>2. Тараймович, І.В., Душук, М.С. (2016). Удосконалена технологія переробки насіння льону олійного з отриманням продуктів різного функціонального призначення. Сільськогосподарські машини, 35, 87-94.</p> <p>3. Тараймович, І., Тимчук, С. (2017). Обґрунтування доцільності гранулювання льяного жмиху в технології отримання продуктів різного функціонального призначення. Сільськогосподарські машини, 38, 139-145.</p> <p>4. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування технологічних параметрів об'ємного дозатора сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 45, 57–71. https://doi.org/10.36910/acm.vi45.309</p> <p>5. Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування нонміксингового способу формування суміші із сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 44, 71–83. https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.295</p> <p>П. 3 ліцензійних умов</p> <p>1. Тараймович, І.В.</p> |
|-------|--------------------------------|---|---|---|----|---|---|

Технології отримання
волокна льону в
умовах Західного
Полісся: монографія.
– Луцьк: Ред.-вид.
відділ ЛНТУ, 2013. –
150 с.

2. Дідух, В.Ф.,
Ковалишин, С.Й.,
Дударев, І.М.,
Тараймович, І.В.
(2013). Технології
вирощування,
збирання та
переробки льону-
довгунця: навч. посіб.
– Львів: Львів. нац.
агроуніверситет, 2013.
– 324 с. (особистий
внесок – розд. 1, 5, 6, 7
– 9,0 д.а).

П. 8 ліцензійних умов

1. Керівник науково-
дослідної роботи за
темою «Підвищення
ефективності
зберігання зерна в
умовах Західного
Полісся» (договір №
39/11-2015,
02.12.2015р. –
30.12.2015 р.).

2. Відповідальний
виконавець науково-
дослідної роботи №
д/р 0116U001949,
(шифр 28-16 к)
“Розробка технології
отримання паливних
брикетів з сапропелю
та рослинної
сировини” (Луцький
національний
технічний
університет), 2016-
2019 рр.

П. 10 ліцензійних

умов
Заступник зав.
кафедри технологій і
обладнання
переробних
виробництв з наукової
роботи; відповідальна
за наукову роботу на
кафедрі.

П. 11 ліцензійних умов
Офіційний опонент
захищених дисертацій
на здобуття наукового
ступеня кандидата
технічних наук:

1. Резвих Ніна
Ігорівна, 2010 р.,
спеціалізована вчена
рада Д 67.052.02 у
Херсонському
національному
технічному
університеті;
2. Короленко Євгенія
Олександрівна, 2012
р., спеціалізована
вчена рада Д
67.052.02 у
Херсонському
національному
технічному

університеті.

П. 12 ліцензійних умов

1. Пат. №87213
Україна, МПК А01
D45/06, А01 D45/00.
Сепаратор
льоновороху /
Тараймович І.В.,
Дударев І.М., Дідух
В.Ф.; Заявлено
02.11.2007; Опубл.
25.06.2009; Бюл.
№12.

2. Пат. №87746
Україна, МПК А01
D45/06, F26 B9/06.
Завантажувач-
сепаратор / Дідух В.Ф.,
Тараймович І.В.,
Дударев І.М.;
Заявлено 15.11.2007;
Опубл. 10.08.2009;
Бюл. №15.

3. Пат. №27255
Україна, МКВ
F26B9/06. Сепаратор-
сушарка льоновороху
/ Дідух В.Ф.,
Тараймович І.В.,
Дударев І.М.;
Заявлено 01.06.2007;
Опубл. 25.10.2007;
Бюл. №17.

4. Пат. №35570
Україна, МПК
F26B9/06. Сепаратор
вороху / Дударев І.М.;
Тараймович І.В.;
Заявлено 25.04.2008;
Опубл. 25.09.2008;
Бюл. №18.

5. Пат. №115374
Україна, МПК
A01D41/14,
A01D45/06. Жатка для
збирання льону
олійного / Дідух В.Ф.,
Тараймович І.В., Онюх
Ю.М., Буснюк В.В.;
Заявлено 18.11.2016;
Опубл. 10.04.2017;
Бюл. №7.

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

П. 13 ліцензійних умов

1. Тараймович І.В.
Теоретичні основи
технологій харчових
виробництв: конспект
лекцій для студентів
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання/
уклад. І.В.
Тараймович. – Луцьк:

Луцький НТУ, 2016. – 48с.

2. Тараймович І.В. Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 90с.

3. Технологія молока та молочних продуктів: конспект лекцій для студентів галузі знань 18 Виробництво та технології денної форми навчання / уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк : Луцький НТУ, 2018. – 58с.

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

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

П. 14 ліцензійних умов

1. Під керівництвом були зайняті призові місця студентами: II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності

«Технологія ВППТ»
Секція «Технологія
переробки продукції
тваринництва»,
Онєгін Сергій (диплом
3-го ступеня, м.
Миколаїв, 2020 р.
2. Керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
кафедри
«Переробник».

П. 15 ліцензійних
умов
1. Тараймович, І.,
Душук, М.
Дослідження
споживчих
властивостей та
безпеки насіння льону
як харчового
продукту. Тези VII
студентської науково-
технічної конференції
машинобудівного
факультету «Сучасні
технології в
машинобудуванні та
транспорті». – Луцьк:
Луцький НТУ, 2016. –
С. 21-22.
2. Тараймович, І.,
Шумік, В. Аналіз
діяльності малих
м'ясопереробних цехів
України. Тези VII
студентської науково-
технічної конференції
машинобудівного
факультету «Сучасні
технології в
машинобудуванні та
транспорті». – Луцьк:
Луцький НТУ, 2016. –
С. 34-35.
3. Тараймович, І.,
Залеток, Я.
Використання насіння
льону олійного для
отримання
функціональних
продуктів. Тези VIII
студентської науково-
технічної конференції
машинобудівного
факультету «Сучасні
технології в
машинобудуванні та
транспорті». – Луцьк:
Луцький НТУ, 2017. –
С. 83-85.
4. Тараймович, І.,
Тимчук, С. Технологія
отримання продуктів
льону олійного з
процесом
гранулювання
ляного жмиху. Тези
VIII студентської
науково-технічної
конференції
машинобудівного
факультету «Сучасні
технології в
машинобудуванні та
транспорті». – Луцьк:
Луцький НТУ, 2017. –
С. 85-87.
5. Тараймович, І.,

| | | | | | | | |
|--------|----------------------|---|----------------------------|---|---|---|--|
| | | | | | | <p>Тимошук, М. Аналіз машин для виробництва вершкового масла. Тези ІХ студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – С. 20-22.</p> <p>6. Тараймович, І., Рушак, В. Вивчення технології виробництва варених ковбасних виробів. Тези Х студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 46-48.</p> | |
| 310151 | Пундор Юлія Олегівна | Доцент кафедри права Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет бізнесу та права | <p>Диплом бакалавра, Державний вищий навчальний заклад "Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана", рік закінчення: 2009, спеціальність: 0601 Право, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана", рік закінчення: 2010, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 032056, виданий 15.12.2015</p> | 2 | Правові аспекти, політичні та соціальні студії | <p>Виконання п. 1, 2, 13, 15, 16, 17 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Пундор, Ю. (2020). Про актуальні зміни в системі міністерств України. Юридичний бюлетень, 13, 152-159. 2. Пундор, Ю. (2019). Проблема відтоку кваліфікованих кадрів у контексті міграційної політики України. Часопис Київського університету права, 2, 100-104. 3. Пундор, Ю. (2019). Актуальні проблеми виборчого законодавства України за результатом виборів 2019 року. Порівняльно-аналітичне право, 3, 60-63.</p> <p>П. 2 ліцензійних умов 1. Пундор, Ю. (2013). Про визначення змісту категорії «правосуб'єктність» у теорії права та галузевих теоріях цивільного й господарського права (порівняльно-правовий аспект). Часопис Київського університету права, 1, 60-63. 2. Пундор, Ю. (2012). Дослідження галузевих особливостей суб'єкта господарського права як ресурс для доповнення змісту загальнотеоретичної</p> |

категорії «суб'єкт права». Науковий вісник Ужгородського національного університету, 20(2), 37-41.

3. Пундор, Ю. (2013). Про необхідність вдосконалення у теорії права класифікації суб'єктів права з урахуванням потреб галузевих теорій (на прикладі теорії господарського права. Порівняльно-аналітичне право, 2, 49-52.

4. Пундор, Ю. (2013). О некоторых теоретических аспектах правового положения предприятия как субъекта хозяйственного права. Международный научно-практический правовой журнал «Закон и Жизнь», 8, 221-225.

5. Пундор, Ю. (2012). Підходи до розуміння права та категорії «суб'єкт права» у XIX-XX століттях. Правничий Вісник Університету «КРОК», 12, 10-16.

П. 13 ліцензійних умов

1. Пундор, Ю.О. (2018). Міграційна політика: методичні рекомендації до самостійної роботи студентів ОКР «Магістр». – Луцьк : Луцький інститут розвитку людини Університету «Україна», 2018. – 25 с.

2. Пундор, Ю.О. (2019). Конституційно-процесуальне право: методичні рекомендації до самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальності «Право» освітнього ступеня «Магістр». – Луцьк : Луцький інститут розвитку людини Університету «Україна», – 25 с.

3. Адміністративне право [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Право» галузі знань 08 Право спеціальності 081

Право денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.О. Пундор. – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. – 80 с.

4. Адміністративне право [Текст]: методичні вказівки до семінарських занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Право» галузі знань 08 Право 081 Право денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.О. Пундор – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 42 с.

П.15 ліцензійних умов
1. Пундор, Ю.

Діалектика взаємозв'язку загальнотеоретичної категорії «суб'єкт права» та галузевої категорії «суб'єкт господарського права». Міжнародна науково-практична конференція «Пріоритети розвитку юридичних наук у XXI столітті». – м. Одеса, 2013. – С. 10-12.

2. Пундор, Ю. Про діалектику взаємодії загальної та галузевої теорії права (на прикладі співвідношення підходів до розуміння структури загальної та галузевої правосуб'єктності). Міжнародна науково-практична конференція «Правова система України: сучасні тенденції та фактори розвитку». – м. Запоріжжя, 2013. – Ч.1. – С. 10-12.

3. Пундор, Ю. Про особливості змісту категорії «суб'єкт права» у галузевій теорії господарського права. Міжнародна науково-практична конференція «Роль права та закону в громадянському суспільстві». – м. Київ, 2013. – С. 63-65.

4. Пундор, Ю. До питання про визначення статусу правосуб'єктних господарських утворень. Міжнародна науково-практична конференція «Право як ефективний суспільний регулятор». – м. Львів,

| | | | | | | | |
|-------|------------------|----------------|--------------------------|---------------------|----|--|--|
| | | | | | | <p>2013. – Ч.1. – С. 15-18.</p> <p>5. Пундор, Ю. Правова характеристика Антимонопольного комітету України як суб'єкта права: загальнотеоретичний та господарський аспекти. Міжнародна науково-практична конференція «Становлення громадянського суспільства в Україні: нормативно-правове підґрунтя». – м. Дніпропетровськ, 2013. – Т.1.– С. 21-23.</p> <p>П.16 ліцензійних умов Член Національної асоціації адвокатів України. Наявність свідоцтва про право на заняття адвокатською діяльністю від 17.12.2011 року № 593 (видане Волинською обласною КДКА на підставі рішення від 12.12.2011 року № 6/166).</p> <p>П.17 ліцензійних умов 2010 – 2011 рр. – юрист у ТОВ «Адвокатська група України», м. Київ; 2011 – 2012 рр. – юрисконсульт I категорії у відділі претензійнопозовної роботи Державного підприємства «Центр державного земельного кадастру», м.Київ; 2011 р. – отримала свідоцтво про право на заняття адвокатською діяльністю від 17.12.2011 року № 593 (видане Волинською обласною КДКА на підставі рішення від 12.12.2011 року № 6/166), здійснюю незалежну професійну діяльність, займаючись адвокатською практикою; 2012 р. – провідний юрист ТОВ «Поляна Україна Груп»; 2013 – 2014 рр.– юрист у Вищій кваліфікаційно-дисциплінарній комісії адвокатури, м. Київ; 2016 – 2018 рр. – координатор Комітету з роздрівної торгівлі Європейської Бізнес Асоціації, м. Київ.</p> | |
| 55937 | Тараймович Ірина | Доцент кафедри | Факультет митної справи, | Диплом спеціаліста, | 11 | Теоретичні основи | Виконання п. 1, 2, 3, 8, 10 – 15 ліцензійних |

| | | | | | |
|----------------|--|--------------------------|--|--------------------------------|---|
| Володимирів на | технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | матеріалів та технологій | <p>Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2015, спеціальність: 7.05050313 обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090215</p> <p>Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва, Диплом кандидата наук ДК 054266, виданий 08.07.2009, Атестат доцента 12ДЦ 042639, виданий 30.06.2015, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 008028, виданий 31.05.2011</p> | технологій харчових виробництв | <p>умов.</p> <p>1. Dudarev, I., Zabrodotska, L., Satsiuk, V., Taraymovich, I., Olkhovskiy, V. (2020). Research on seed separation process on a gravity-cascade separator. INMATEH – Agricultural Engineering, 62(3), 173–180. https://doi.org/10.35663/inmateh-62-18 (Scopus)</p> <p>П. 2 ліцензійних умов</p> <p>1. Онюх, Ю.М., Дідух, В.Ф., Тараймович, І.В. (2016). Дослідження умов вирощування льону олійного. Сільськогосподарські машини, 34, 104-110</p> <p>2. Тараймович, І.В., Душук, М.С. (2016). Удосконалена технологія переробки насіння льону олійного з отриманням продуктів різного функціонального призначення. Сільськогосподарські машини, 35, 87-94.</p> <p>3. Тараймович, І., Тимчук, С. (2017). Обґрунтування доцільності гранулювання лляного жмиху в технології отримання продуктів різного функціонального призначення. Сільськогосподарські машини, 38, 139-145.</p> <p>4. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування технологічних параметрів об'ємного дозатора сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 45, 57–71. https://doi.org/10.36910/acm.vi45.309</p> <p>5. Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування нонміксингового способу формування суміші із сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 44, 71–83. https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.295</p> <p>П. 3 ліцензійних умов</p> <p>1. Тараймович, І.В. Технології отримання волокна льону в</p> |
|----------------|--|--------------------------|--|--------------------------------|---|

умовах Західного Полісся: монографія. – Луцьк: Ред.-вид. відділ ЛНТУ, 2013. – 150 с.
2. Дідух, В.Ф., Ковалишин, С.Й., Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2013). Технології вирощування, збирання та переробки льону-довгунця: навч. посіб. – Львів: Львів. нац. агроуніверситет, 2013. – 324 с. (особистий внесок – розд. 1, 5, 6, 7 – 9,0 д.а).

П. 8 ліцензійних умов
1. Керівник науково-дослідної роботи за темою «Підвищення ефективності зберігання зерна в умовах Західного Полісся» (договір № 39/11-2015, 02.12.2015р. – 30.12.2015 р.).
2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0116U001949, (шифр 28-16 к) «Розробка технології отримання паливних брикетів з сапропелю та рослинної сировини» (Луцький національний технічний університет), 2016-2019 рр.

П. 10 ліцензійних умов
Заступник зав. кафедри технологій і обладнання переробних виробництв з наукової роботи; відповідальна за наукову роботу на кафедрі.

П. 11 ліцензійних умов
Офіційний опонент захищених дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук:
1. Резвих Ніна Ігорівна, 2010 р., спеціалізована вчена рада Д 67.052.02 у Херсонському національному технічному університеті;
2. Короленко Євгенія Олександрівна, 2012 р., спеціалізована вчена рада Д 67.052.02 у Херсонському національному технічному університеті.

П. 12 ліцензійних умов

1. Пат. №87213
Україна, МПК А01 D45/06, А01 D45/00.
Сепаратор льоновороху /
Тараймович І.В.,
Дударев І.М., Дідух В.Ф.; Заявлено 02.11.2007; Опубл. 25.06.2009; Бюл. №12.
2. Пат. №87746
Україна, МПК А01 D45/06, F26 B9/06.
Завантажувач-сепаратор / Дідух В.Ф.,
Тараймович І.В.,
Дударев І.М.;
Заявлено 15.11.2007;
Опубл. 10.08.2009;
Бюл. №15.
3. Пат. №27255
Україна, МКВ F26B9/06. Сепаратор-сушарка льоновороху / Дідух В.Ф.,
Тараймович І.В.,
Дударев І.М.;
Заявлено 01.06.2007;
Опубл. 25.10.2007;
Бюл. №17.
4. Пат. №35570
Україна, МПК F26B9/06. Сепаратор вороху / Дударев І.М.;
Тараймович І.В.;
Заявлено 25.04.2008;
Опубл. 25.09.2008;
Бюл. №18.
5. Пат. №115374
Україна, МПК А01D41/14,
А01D45/06. Жатка для збирання льону олійного / Дідух В.Ф.,
Тараймович І.В., Онюх Ю.М., Буснюк В.В.;
Заявлено 18.11.2016;
Опубл. 10.04.2017;
Бюл. №7.
6. Пат. №146536
Україна, МПК A23B7/02, F26B3/06,
A23L19/00. Спосіб виробництва багатошарових чипсів / Дударев І.М.,
Панасюк С.Г.,
Тараймович І.В.,
Бойко А.А., Шишка О.Б.; Заявлено 26.10.2020; Опубл. 24.02.2021; Бюл. № 8.

П. 13 ліцензійних умов

1. Тараймович І.В.
Теоретичні основи технологій харчових виробництв: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/
уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – 48с.

2. Тараймович І.В.
Загальна технологія
оздоровчих харчових
продуктів: конспект
лекцій для студентів
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання/
уклад. І.В.
Тараймович. – Луцьк:
Луцький НТУ, 2017. –
90с.

3. Технологія молока
та молочних
продуктів: конспект
лекцій для студентів
галузі знань 18
Виробництво та
технології денної
форми навчання /
уклад. І.В.
Тараймович. – Луцьк :
Луцький НТУ, 2018. –
58с.

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

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

П. 14 ліцензійних
умов
1. Під керівництвом
були зайняті призові
місця студентами:
II туру
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
освітньої
спеціальності
«Технологія ВППТ»
Секція «Технологія

переробки продукції тваринництва»,
Онесін Сергій (диплом 3-го ступеня, м. Миколаїв, 2020 р.
2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком кафедри «Переробник».

П. 15 ліцензійних умов

1. Тараймович, І., Душук, М. Дослідження споживчих властивостей та безпеки насіння льону як харчового продукту. Тези VII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – С. 21-22.
2. Тараймович, І., Шумік, В. Аналіз діяльності малих м'ясопереробних цехів України. Тези VII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – С. 34-35.
3. Тараймович, І., Залеток, Я. Використання насіння льону олійного для отримання функціональних продуктів. Тези VIII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – С. 83-85.
4. Тараймович, І., Тимчук, С. Технологія отримання продуктів льону олійного з процесом гранулювання лляного жмиху. Тези VIII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – С. 85-87.
5. Тараймович, І., Тимощук, М. Аналіз машин для

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------|---|---|--|----|---------------|--|
| | | | | | | | виробництва вершкового масла. Тези ІХ студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – С. 20-22. 6. Тараймович, І., Рущак, В. Вивчення технології виробництва варених ковбасних виробів. Тези Х студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – С. 46-48. |
| 21978 | Федорусь Юрій Володимирович | Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.05010201 комп'ютерні системи та мережі, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 014696, виданий 31.05.2013, Атестат доцента 12/ДЦ 041907, виданий 28.04.2015 | 30 | Вступ до фаху | Виконання п. 2, 3, 8, 13 – 15, 17 ліцензійних умов. П. 2 ліцензійних умов 1. Федорусь, Ю.В., Гунько, Ю.Л., Поліщук, М.С. (2014). Аналіз впливу конструкцій бурякозбиральних машин та їх робочих органів на якість стружки. Сільськогосподарські машини, 27, 112-118. 2. Дашук, Ю.Є., Федорусь, Ю.В. (2020). Промоція у сфері гостинності: технології, перспективи, рішення. Економічні науки. Серія: Регіональна економіка, 17(67), 318–324. https://doi.org/10.36910/2707-6296-2020-17(67)-32 3. Матвійчук, Л.Ю., Федорусь, Ю.В., Федорусь, Л.А. (2014). Особливості використання фінансових ресурсів льонопереробних підприємств. Економічні науки. Серія: Облік і фінанси, 11(41/1), 99-105. 4. Федорусь, Ю.В. (2015). Енергія проростання та схожість насіння льону-довгунця після переробки плющильно-обчісувальним апаратом. Сільськогосподарські машини, 31, 153-157. 5. Гунько, Ю.Л., Федорусь, Ю.В. (2016). |

Дослідження умов інтенсифікації роботи вакуум-апаратів цукрового виробництва. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 3(7), 31-35.
6. Федорусь, Ю.В., Гунько, Ю.Л. (2015). Підвищення ефективності роботи похилих дифузійних апаратів цукрового виробництва. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 1(3), 53-58.
7. Федорусь, Ю.В. (2015). Фактори підвищення конкурентоспроможності підприємств переробної галузі. Економічний форум, 2, 227-232.
8. Федорусь, Ю.В. (2014). Підвищення ефективності промислових підприємств переробної галузі України. Електронне фахове видання з економіки «Ефективна економіка». Грудень 2014 р.
<http://www.economy.nauka.com.ua>
9. Швабюк, В.В., Федорусь, Ю.В., Грабовець, В.В. (2020). Експертна оцінка залишкової міцності лонжерона автомобіля, що пошкоджений тріщиною. Сільськогосподарські машини, 45, 121-131.

П. 3 ліцензійних умов
1. Хайліс, Г.А., Федорусь, Ю.В. (2009). Механіка рослинних матеріалів: навчальний посібник. Ред.-вид. відділ ЛНТУ, Луцьк, 204 с. (Гриф МОН України, лист №14/18.2-37 від 10.01.2005 р.).
2. Карпюк, В.М., Федорусь, Ю.В. (2012). Основи первинного обробітку та зберігання продукції рослинництва: навч. посібник. РВВ ЛНТУ, Луцьк, 364 с. (Гриф МОН, лист № 1/11-6823 від 15.05.2012).
3. Гунько, Ю.Л., Федорусь, Ю.В. (2015). Автоматизація виробничих процесів: навчальний посібник для студентів напрямку підготовки 6.050503 – «Машинобудування».

Ред.-вид. відділ
Луцького НТУ, Луцьк,
168 с.

П. 8 ліцензійних умов
Керівник науково-
дослідної роботи за
темою «Підвищення
ефективності
використання
обладнання
виробництва питної
води» (договір №
25/10-2014, 2014 р.).

П. 13 ліцензійних
умов

1. Федорусь, Ю.В.
Механіка рослинних
матеріалів: методичні
вказівки до
лабораторних занять
для студентів
спеціальності 133
Галузеве
машинобудування
машинобудівного
факультету денної та
заочної форм
навчання / уклад.
Ю.В. Федорусь. –
Луцьк: Луцький НТУ,
2016. – 22 с.

2. Федорусь, Ю.В.
Технічні засоби
допоміжних операцій:
методичні вказівки до
лабораторних робіт
для студентів
спеціальності 133
Галузеве
машинобудування
машинобудівного
факультету денної та
заочної форм
навчання / уклад.
Ю.В. Федорусь. –
Луцьк: Луцький НТУ,
2018. – 36 с.

3. Федорусь, Ю.В.
Технічні засоби
допоміжних операцій.
Конспект лекцій для
студентів
спеціальності 133
Галузеве
машинобудування
машинобудівного
факультету денної та
заочної форм
навчання / уклад.
Ю.В. Федорусь. –
Луцьк: Луцький НТУ,
2018. – 44 с.

4. Федорусь, Ю.В.
Зернознавство:
методичні вказівки до
виконання
практичних завдань
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня освітньо-
професійної програми
«Харчові технології»
галузь знань 18
Виробництво та
технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної

форм навчання / уклад. Ю.В. Федорусь. – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 64 с.

5. Федорусь, Ю.В. **Зернознавство: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Ю.В. Федорусь. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 128 с.**

6. Федорусь, Ю.В. **Механіка рослинних матеріалів: електронний навчальний посібник / уклад. Ю.В. Федорусь. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019.**

П. 14 ліцензійних умов

1. Член оргкомітету II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Охорона праці» (м. Луцьк, 2018 р.).

2. У 2014 році наукова робота Поліщук М.С. у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт і отримано здобула III місце (наказ МОНУ №800 від 07.07.2014 р.).

П. 15 ліцензійних умов

1. Пустюльга С.І. Міжнародна конференція автомобілістів у Луцьку / С.І. Пустюльга, І.С. Мурований, Ю.В. Федорусь // 4-влада. – Грудень, 2014 [Електронний ресурс]. URL: <http://www.4-vlada.org/ua/education/381-міжнародна-конференція-автомобілістів-у-луцьку.html>

2. Федорусь Ю.В. Євроінтеграційні процеси на Волині / Ю.В. Федорусь // 4-влада. – Грудень, 2014 [Електронний ресурс]. URL: <http://www.4-vlada.org/ua/economy/279-євроінтеграційні-процеси-на-волині.html>

3. Федорусь Ю.В. На Волині стирали

кордони між Польщею та Україною / Ю.В. Федорусь // Волинські новини. – Грудень, 2014 [Електронний ресурс]. URL: <http://www.volynnews.com/news/society/navolyni-styraly-kordony-mizh-polshcheiu-ta-ukrayinoiu/>

4. Федорусь Ю.В. Україна-Польща: завдання медіа в процесі Європейської інтеграції / Ю.В. Федорусь // Волинські новини. – Грудень, 2014 [Електронний ресурс]. URL: <http://www.4-vlada.org/ua/iaj/events/1/435-україна-польща-завдання-медіа-в-процесі-європейської-інтеграції.html>

5. Федорусь Ю.В. Підвищення ефективності промислових підприємств переробної галузі України. / Електронне фахове видання з економіки «Ефективна економіка» (грудень 2014 р.) – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua>

6. Гунько Ю.Л., Федорусь Ю.В., Парфенюк І.В. Підвищення ефективності роботи похилих дифузійних апаратів цукрового виробництва. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті. Науковий журнал. – Луцьк: Луцький НТУ, 2015. – № 1(3). – 53–59.

7. Лисик І.В., Федорусь Ю.В. Проблеми, з якими стикаються виробники при впровадженні системи НАССР. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2019. – С. 62-63.

8. Тиха В., Федорусь Ю.В. Монокорм у годівлі великої рогатої худоби. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні

| | | | | | | | |
|------|----------------------------|------------------------------|---|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2019. – С. 63-65.</p> <p>9. Коржик Ю., Федорусь Ю.В. Харчові добавки та їх використання у харчовій промисловості. Тези Х студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2019. – С. 65-67.</p> <p>10. Карпюк Т.Г., Федорусь Ю.В. Характеристика сировини хлібобулочних виробів. Тези Х студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2019. – С. 69-73.</p> <p>11. Пешко В.О., Федорусь Ю.В. Виробництво сухофруктів. Тези ІХ студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. – 2018. – С. 34-36.</p> <p>П. 17 ліцензійних умов Досвід практичної роботи за спеціальністю: 1. 08.1990 р. – 10.1990 р. – завідуючий майстернею в колгоспі «Правда», Ківерцівського району Волинської області. 2. 10.1990 р. – 11.1990 р. – інженер кафедри сільгоспмашин Луцького філіалу Львівського політехнічного інституту.</p> | |
| 1811 | Сай Володимир Анатолійович | Доцент, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологіч | 29 | Технології водопідготовки харчових виробництв | <p>Виконання п. 1 – 3, 12 – 15 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Say, V.</p> |

ний
університет
імені Дмитра
Моторного, рік
закінчення:
2020,
спеціальність:
181 Харчові
технології,
Диплом
кандидата наук
ДК 001739,
виданий
10.11.2011,
Атестат
доцента 12ДЦ
036453,
виданий
21.11.2013

(2020). Development of resource-saving technology of linseed harvesting. Journal of Natural Fibers, 17(9), 1307–1316. <https://doi.org/10.1080/15440478.2018.1558161> (Scopus)

П. 2 ліцензійних умов
1. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Денисюк, О.В. (2019). Дослідження руху насінини соняшника у відцентровому обрушувачі. Сільськогосподарські машини, 42, 71-81.
2. Сай, В.А., Дацюк, Л.М., Голій, О.В. (2018). Теоретичне обґрунтування процесу очищення однотипного волокна льону від вільної костриці. Сільськогосподарські машини, 39, 106-111.
3. Сай, В.А., Панасюк, С.Г., Козел, Л.М. (2017). Обґрунтування технології виробництва олії з насіння льону олійного. Сільськогосподарські машини, 38, 133-138.
4. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Калахан, О.В. (2017). Моделювання процесу переміщення потоків у тарілчастій ректифікаційній колоні. Сільськогосподарські машини, 37, 76-85.
5. Сай, В.А., Мельник, Д.А. (2016). Технологічні властивості і придатність волокна льону олійного вирощеного в умовах Полісся України. Сільськогосподарські машини, 35, 74-79.

П. 3 ліцензійних умов
1. Сай, В.А. Технологія вирощування, збирання та первинної переробки льону олійного: монографія. Луцьк.: Ред.-вид. відділ ЛНТУ, 2012. – 166 с.
2. Технологічне обладнання харчових виробництв (Курс лекцій). Електронний навчальний посібник / укладач В.А. Сай // Довідка №18-26. Луцьк: Луцький НТУ, 2018. 2018.

П. 12 ліцензійних

умов
1. Патент на корисну модель №117006 Україна. МПК В02S 18/00. Пристрій для подрібнення стебел льону олійного / В.Ф.Дідух, Ю.М. Онюх, В.А. Сай, А.С. Оніщук; заявл. 30.12.16; опубл. 12.06.17, Бюл. № 11.
2. Патент на корисну модель №54714 Україна. МПК А01D 45/06. Льонопідбирач-молотарка / В.А. Сай, Т.О. Кузьміна, В.І. Макаєв, В.Ф. Дідух; заявл. 16.04.10; опубл. 25.11.10, Бюл. №22.
3. Патент на корисну модель №53465 Україна. МПК А01D 45/00. Спосіб отримання однотипного волокна із льону олійного / Т.О. Кузьміна, В.Ф. Дідух, С.П. Коропченко; опубл. 11.10.10, Бюл. №19.
4. Патент на корисну модель № 25426 Україна. МПК А01D45/06. Пристрій для подачі і площення стебел льону в льонозбиральному комбайні / Г.А. Хайліс, В.Ф. Довгополюк, А.Ф. Завгородній, В.А. Сай, Л.М. Дацюк та ін.; опубл. 30.10.98, Бюл. №4.
5. Патент на корисну модель № 9546 Україна. МПК А01D45/06. Пристрій для перетирання насінневих коробочок льону / Г.А. Хайліс, В.А.Сай, В.Ф. Довгополюк; опубл. 30.09.96, Бюл. №3.

П. 13 ліцензійних умов
1. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів [Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології машинобудівного факультету денної та заочної форм

навчання / уклад. В.А. Сай. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 146 с.

2. Технологічне обладнання галузі [Текст]: конспект лекцій для студентів галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В.А. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – 100 с.

3. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів [Текст]: методичні вказівки до практичних занять для студентів спеціальності 184 Харчові технології машинобудівного факультету денної і заочної форм навчання/ уклад. В.А. Сай. – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 36 с.

П.14 ліцензійних умов

1. Керівництво студенткою Поліщук Н., яка зайняла III місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади із спеціальності 181 – «Харчові технології», м. Одеса, Одеська національна академія харчових технологій, 13 – 15 травня 2019 р.

2. Член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади із спеціальності 181 – «Харчові технології», м. Одеса, Одеська національна академія харчових технологій, 13 – 15 травня 2019 р.

3. Член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади із спеціальності 181 – «Харчові технології», м. Одеса, Одеська національна академія харчових технологій, 15 – 17 травня 2018 р.

П.15 ліцензійних умов

1. Дацюк, Л.М., Юхимчук, С.Ф., Вржещ, М.В., Сай, В.А. (2019). Обґрунтування параметрів універсальної льонозбиральної машини. Сучасні технології в машинобудуванні та

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------------------|---|---|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>транспорті, 2(13), 63-67.</p> <p>2. Романова, К.О., Сай, В.А. (2019). Технологія виробництва вершечкового масла. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2019 р. – С. 10-12.</p> <p>3. Дацюк, Л.М., Сай, В.А., Юхимчук, С.Ф., Дацюк, Т.Л. (2018). Аналіз зчїпних властивостей колїсних тракторів для використання на трелюванні лісу. Наукові нотатки, 62, 93-98.</p> <p>4. Сай, В.А., Козел, Л.М. (2017). Хїмічний склад та харчова цїнність насіння льону олійного. Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів». Луцький НТУ. – Луцьк, – 2017. – С. 65-66.</p> <p>5. Сай, В.А., Шпота, Я.І. (2015). Дослідження складу насїннєвого вороху льону олійного. Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті, 1(3), 136-140.</p> | |
| 105495 | Сичевська-Возняк Олена Максимівна | Доцент кафедри соціального забезпечення та гуманїтарних наук Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет цифрових, освітніх та соціальних технологій | Диплом кандидата наук ДК 026896, виданий 15.12.2004, Атестат доцента 12ДЦ 018292, виданий 27.10.2007 | 22 | Правові аспекти, політичні та соціальні студії | <p>Виконання п. 2, 3, 11, 13, 15, 17 ліцензійних умов.</p> <p>П. 2 ліцензійних умов</p> <p>1. Сичевська-Возняк, О.М. (2014). Генеза проблеми теодицеї в античній філософії. Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки, 16(293), 89-95.</p> <p>2. Сичевська-Возняк, О.М. (2015). Достоевський та Бердяєв: досвід антроподицеї. Людинознавчі студії. Філософія, 32, 239-247.</p> <p>3. Сичевська-Возняк, О.М. (2016). Теодицея у філософських пошуках Євгена Трубецького. Науковий вісник Східноєвропейського національного</p> |

університету імені
Лесі Українки,
10(335), 91-96.
4. Сичевська-Возняк,
О.М. (2017).
Становлення
філософського
екзистенціалізму Лева
Шестова. Науковий
вісник
Східноєвропейського
національного
університету імені
Лесі Українки, 12-
14(362-363), 62-67.
5. Сичевська-Возняк,
О.М. (2018).
Проблематика
свободи та знання у
релігійно-
екзистенційній етиці
М. Бердяєва та Ф.
Достоевського.
Науковий вісник СНУ
ім. Лесі Українки
«Філософські науки»,
11(324), 90-95.
6. Сичевська-Возняк,
О. М. (2019).
Проблематика добра і
зла у філософії Г. В.
Лейбніца та Я. Беме.
Науковий вісник СНУ
ім. Лесі Українки
«Філософські науки»,
3(346), 70-74.

П. 3 ліцензійних умов
1. Сичевська-Возняк,
О.М., Сільвестрова,
О.Ю. Філософія
[Текст] : навчальний
посібник / О.М.
Сичевська-Возняк,
О.Ю. Сільвестрова. –
Луцьк: ЛНТУ, 2018. –
189 с.
2. Сичевська-Возняк,
О.М. Суспільство
ризиків: соціально-
філософські,
політико-правові та
історичні аспекти:
[Монографія]
колектив авторів за
ред. канд. іст. наук. О.
М. Жук, канд. політ.
наук О. І. Ситника. –
Луцьк, 2018. – 161 с.

П. 11 ліцензійних умов
Участь в атестації
наукових кадрів у
якості офіційного
опонента захисту
кандидатської
дисертації Ковальчук
В. В. «Феномени
свободи та любові в
екзистенціальній
філософії XX ст.: М.
Бердяєв та Ж.-П.
Сартр» (2015 р.,
Львівський
національний
університет ім. І.
Франка).

П. 13 ліцензійних
умов
1. Філософія [Текст] :

методичні вказівки до виконання семінарських занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня усіх спеціальностей денної форми навчання / уклад. О. М. Сичевська-Возняк. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 71 с.

2. Філософія [Текст] : методичні вказівки для організації самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання / уклад. О. М. Сичевська-Возняк. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 41 с.

3. Сичевська-Возняк О.М., Сільвестрова О.Ю. Філософія : Електронний навчальний посібник / О.М. Сичевська-Возняк, О.Ю. Сільвестрова. – Луцьк: ЛНТУ, 2019.– (Довідка № 19-19).

4. Філософія. Методичні вказівки до проведення семінарських занять для студентів усіх напрямів денної форми навчання, усіх спеціальностей / уклад. О.М.Сичевська-Возняк – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 84 с.

5. Філософія. Конспект лекцій за модульною системою для студентів усіх напрямів денної та заочної форм навчання, усіх спеціальностей / уклад. О.М.Сичевська-Возняк. – Луцьк: ЛНТУ, 2017. – 112 с.

6. Методично-дидактичний посібник до самостійної роботи з курсу "Філософія" для студентів всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання. – Луцьк, ЛНТУ, 2018.

П. 15 ліцензійних умов

1. Сичевська-Возняк, О.М. Духовність та освіта: релікти ідеологізації в рамках «реформування». Проблеми самосвідомості у параметрах соціокультурної

ідентичності (філософсько-культурологічний контекст): матер. II Міжнар. наук.-практ. сем. / відп. ред. С. С. Возняк. – Луцьк : Вежа-Друк, 2013. – 168 с. – С. 39-43.

2. Сичевська-Возняк, О.М. Людина та її світ у контексті гуманітарної парадигми в сучасній філософії. Соціально-гуманітарні науки в Україні : проблеми і перспективи розвитку: матеріали Всеукраїнського наукового семінару, м. Луцьк, 31 травня 2013 року. – Редакційно-видавничий відділ ЛНТУ. – 482 с. – С.123-126.

3. Сичевська-Возняк, О.М. «Паморок свободи» (до питання про співвідношення свободи та знання у релігійно-екзистенційній етиці). Історія філософії як школа думки. Збірник на пошану професора Степана Михайловича Возняка (до 85-річчя з дня народження) / Ред.колегія: В.К. Ларіонова (гол. редактор), О.Б. Гуцуляк. – Івано-Франківськ : Вид-во Прикарпат. Нац. Ун-ту ім. Василя Стефаника, 2013. – С. 383-389.

4. Сичевська-Возняк, О.М., Возняк, С.С. Духовність культури чи культура духовності? Щодо парадигми сучасного гуманітарного знання. Гуманітано-наукове знання: дисциплінарні матриці. Матеріали міжнар. наук. конф. (Чернівці, 9-10 жовтня 2015 р.) – Чернівці: Чернівецький. нац. ун-т, 2015. – С. 134-139.

5. Сичевська-Возняк, О.М., Возняк, С.С. Духовність культури чи культура духовності? Щодо парадигми сучасного гуманітарного знання. Гуманітано-наукове знання: дисциплінарні матриці. Матеріали міжнар. наук. конф. (Чернівці, 9-10 жовтня 2015 р.) – Чернівці: Чернівецький. нац.

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------|---|---|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>ун-т, 2015. – С. 134-139.</p> <p>6. Сычевская-Возняк, Е.М., Возняк, С.С. Очеловечивание формы содержания образования как условие адекватного самоопределения личности. Людина в умовах мінливості соціокультурного простору: духовно-практичний вимір: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (3-4 червня 2016 р.) / Ред.-упорядн.: Р.І. Олексієнко, М.В. Будько. – Мелітополь: Вид-во МДПУ ім. Б. Хмельницького, 2016. – Ч. II: Освіта як простір творення прецедентів і зразків самовизначення. – С. 40-44.</p> <p>7. Сичевська-Возняк, О. Містична філософія Якоба Беме у контексті проблеми теодицеї. Гуманізм. Людина. Ідеальне: Матеріали Міжнародних людинознавчих філософських читань (Дрогобич, 2016 р.) / Ред. колегія: В.С. Возняк (головний редактор), В.В. Лімонченко, О.А. Ткаченко. – Дрогобич: ТзОВ «Трек-ЛТД», 2016. – С. 259-263.</p> <p>П. 17 ліцензійних умов Досвід практичної роботи за спеціальністю 23 роки (науково-педагогічний стаж)</p> | |
| 55937 | Тараймович Ірина Володимирівна | Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи | Факультет митної справи, матеріалів та технологій | Диплом спеціаліста, Луцький національний університет, рік закінчення: 2015, спеціальність: 7.05050313 обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090215 Машини та | 11 | Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів | <p>Виконання п. 1, 2, 3, 8, 10 – 15 ліцензійних умов.</p> <p>1. Dudarev, I., Zabrodotska, L., Satsiuk, V., Taraymovich, I., Olkhovskiy, V. (2020). Research on seed separation process on a gravity-cascade separator. INMATEH – Agricultural Engineering, 62(3), 173–180. https://doi.org/10.35633/inmateh-62-18 (Scopus)</p> <p>П. 2 ліцензійних умов 1. Онюх, Ю.М., Дідух, В.Ф., Тараймович, І.В. (2016). Дослідження умов вирощування</p> |

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

льону олійного. Сільськогосподарські машини, 34, 104-110
2. Тараймович, І.В., Душук, М.С. (2016). Удосконалена технологія переробки насіння льону олійного з отриманням продуктів різного функціонального призначення. Сільськогосподарські машини, 35, 87-94.
3. Тараймович, І., Тимчук, С. (2017). Обґрунтування доцільності гранулювання льяного жмиху в технології отримання продуктів різного функціонального призначення. Сільськогосподарські машини, 38, 139-145.
4. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування технологічних параметрів об'ємного дозатора сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 45, 57-71. <https://doi.org/10.36910/acm.vi45.309>
5. Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування нонміксингового способу формування суміші із сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 44, 71-83. <https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.295>

П. 3 ліцензійних умов
1. Тараймович, І.В. Технології отримання волокна льону в умовах Західного Полісся: монографія. – Луцьк: Ред.-вид. відділ ЛНТУ, 2013. – 150 с.
2. Дідух, В.Ф., Ковалишин, С.Й., Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2013). Технології вирощування, збирання та переробки льону-довгунця: навч. посіб. – Львів: Львів. нац. агроуніверситет, 2013. – 324 с. (особистий внесок – розд. 1, 5, 6, 7 – 9,0 д.а).

П. 8 ліцензійних умов
1. Керівник науково-дослідної роботи за

темою «Підвищення ефективності зберігання зерна в умовах Західного Полісся» (договір № 39/11-2015, 02.12.2015р. – 30.12.2015 р.).
2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0116U001949, (шифр 28-16 к) “Розробка технології отримання паливних брикетів з сапропелю та рослинної сировини” (Луцький національний технічний університет), 2016-2019 рр.

П. 10 ліцензійних умов
Заступник зав. кафедри технологій і обладнання переробних виробництв з наукової роботи; відповідальна за наукову роботу на кафедрі.

П. 11 ліцензійних умов
Офіційний опонент захищених дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук:
1. Резвих Ніна Ігорівна, 2010 р., спеціалізована вчена рада Д 67.052.02 у Херсонському національному технічному університеті;
2. Короленко Євгенія Олександрівна, 2012 р., спеціалізована вчена рада Д 67.052.02 у Херсонському національному технічному університеті.

П. 12 ліцензійних умов
1. Пат. №87213
Україна, МПК А01 D45/06, А01 D45/00.
Сепаратор льоновороху /
Тараймович І.В.,
Дударев І.М., Дідух В.Ф.; Заявлено 02.11.2007; Опубл. 25.06.2009; Бюл. №12.
2. Пат. №87746
Україна, МПК А01 D45/06, F26 B9/06.
Завантажувач-сепаратор / Дідух В.Ф.,
Тараймович І.В.,
Дударев І.М.;
Заявлено 15.11.2007;
Опубл. 10.08.2009;
Бюл. №15.

3. Пат. №27255
Україна, МКВ
F26B9/06. Сепаратор-
сушарка льоновороху
/ Дідух В.Ф.,
Тараймович І.В.,
Дударев І.М.;
Заявлено 01.06.2007;
Опубл. 25.10.2007;
Бюл. №17.

4. Пат. №35570
Україна, МПК
F26B9/06. Сепаратор
вороху / Дударев І.М.;
Тараймович І.В.;
Заявлено 25.04.2008;
Опубл. 25.09.2008;
Бюл. №18.

5. Пат. №115374
Україна, МПК
A01D41/14,
A01D45/06. Жатка для
збирання льону
олійного / Дідух В.Ф.,
Тараймович І.В., Онюх
Ю.М., Буснюк В.В.;
Заявлено 18.11.2016;
Опубл. 10.04.2017;
Бюл. №7.

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

П. 13 ліцензійних
умов

1. Тараймович І.В.
Теоретичні основи
технологій харчових
виробництв: конспект
лекцій для студентів
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання/
уклад. І.В.
Тараймович. – Луцьк:
Луцький НТУ, 2016. –
48с.

2. Тараймович І.В.
Загальна технологія
оздоровчих харчових
продуктів: конспект
лекцій для студентів
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання/
уклад. І.В.
Тараймович. – Луцьк:
Луцький НТУ, 2017. –
90с.

3. Технологія молока
та молочних
продуктів: конспект
лекцій для студентів
галузі знань 18
Виробництво та
технології денної
форми навчання /
уклад. І.В.
Тараймович. – Луцьк :

Луцький НТУ, 2018. – 58с.
4. Тараймович І.В. Технологія молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво і технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 99 с.
5. Тараймович І.В. Технологія комбікормів. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво і технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 56 с.

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

П. 15 ліцензійних умов
1. Тараймович, І., Душук, М. Дослідження споживчих властивостей та безпеки насіння льону як харчового продукту. Тези VII студентської науково-

технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – С. 21-22.

2. Тараймович, І., Шумік, В. Аналіз діяльності малих м'ясопереробних цехів України. Тези VII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – С. 34-35.

3. Тараймович, І., Залеток, Я. Використання насіння льону олійного для отримання функціональних продуктів. Тези VIII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – С. 83-85.

4. Тараймович, І., Тимчук, С. Технологія отримання продуктів льону олійного з процесом гранулювання лляного жмиху. Тези VIII студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – С. 85-87.

5. Тараймович, І., Тимощук, М. Аналіз машин для виробництва вершкового масла. Тези IX студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Луцький НТУ, 2018. – С. 20-22.

6. Тараймович, І., Рушак, В. Вивчення технології виробництва варених ковбасних виробів. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в

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

| Програмні результати навчання ОП | ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його) | Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН | Методи навчання | Форми та методи оцінювання |
|---|--|--|---|---|
| <p><i>ПРО9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | <p>Академічне письмо та доброчесність</p> | <p>Репродуктивні (практичні заняття), командні проекти (КПІЗ) презентації результатів виконаних завдань та досліджень (КПІЗ), усний контроль, самостійна робота, інші види індивідуальних та групових завдань.</p> | <p>Стандартизовані тести, поточне опитування, залікове модульне тестування, оцінювання результатів КПІЗ, залік.</p> |
| | | <p>Процеси та апарати харчових виробництв</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, ректорська контрольна робота, екзамен.</p> |
| | | <p>Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, екзамен.</p> |
| | | <p>Проектування підприємств галузі з основами САПР</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, залік.</p> |
| | | <p>Фаховий тренінг</p> | <p>1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота.</p> | <p>Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються</p> |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|--|
| | | | | <p>зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| | | Переддипломна практика/стажування | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | <p>Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| | | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| <p>ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Академічне письмо та добросесність | Стандартизовані тести, поточне опитування, залікове модульне тестування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, □ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Ділова іноземна мова | Репродуктивні (практичні заняття), командні проєкти (КПІЗ), написання есе, | Стандартизовані тести; поточне опитування; залікове модульне |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|--|
| | | | презентації результатів виконаних завдань та досліджень, інші види індивідуальних та групових завдань. | тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, модульна контрольна робота; залік. |
| <p><i>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| | | Переддипломна практика/стажування | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | <p>Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальною суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| | | Фаховий тренінг | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | <p>Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальною суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на</p> |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|------------------------------------|---|--|
| | | | | кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Менеджмент підприємств | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, кейс-методи, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Академічне письмо та доброчесність | Репродуктивні (практичні заняття), командні проекти (КПІЗ) презентації результатів виконаних завдань та досліджень (КПІЗ), усний контроль, самостійна робота, інші види індивідуальних та групових завдань. | Стандартизовані тести, поточне опитування, залікове модульне тестування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. |
| | | Вступ до фаху | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота. |
| | | Економіка підприємства | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| <i>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</i> | <input checked="" type="checkbox"/> | Академічне письмо та доброчесність | Репродуктивні (практичні заняття), командні проекти (КПІЗ) презентації результатів виконаних завдань та досліджень (КПІЗ), усний контроль, самостійна робота, інші види індивідуальних та групових завдань. | Стандартизовані тести, поточне опитування, залікове модульне тестування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. |
| <i>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</i> | <input checked="" type="checkbox"/> | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна |

| | | |
|--|--|--|
| | самостійна робота. | робота, екзамен. |
| Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Вступ до фаху | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота. |
| Екологізація харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Технологічні розрахунки | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Процеси та апарати харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Основи наукових досліджень | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги усний контроль, самостійна | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|---|---|
| | | | робота. | |
| | | Переддипломна практика/стажування | <p>1. Аналіз проблемних ситуацій.</p> <p>2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства.</p> <p>3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій.</p> <p>4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою.</p> <p>5. Самостійна робота.</p> | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| | | Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; |

| | | |
|--|---|---|
| | завдань та досліджень, самостійна робота. | ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Процеси та апарати харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Вступ до фаху | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота. |
| Екологізація харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Менеджмент підприємств | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, кейс-методи, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |
| Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Основи наукових досліджень | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. |
| Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| | виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | КПІЗ, екзамен. |
| Фаховий тренінг | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | <p>Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальною суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| Переддипломна практика/стажування | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | <p>Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальною суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали</p> |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|--|
| | | | | оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| | | Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КППЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| <p>ПР17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КППЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КППЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КППЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КППЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Безпека життєдіяльності та охорона праці | Пояснювально-ілюстративні (лекції), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, залік. |
| | | Технології водопідготовки харчових виробництв | Лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Екологізація харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КППЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--|---|
| | | виробництво | презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | контрольна робота, екзамен. |
| | | Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КППЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Переддипломна практика/стажування | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проекту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проекту бакалавра. |
| | | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КППЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов | <input checked="" type="checkbox"/> | Фаховий тренінг | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально- | Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>праці під час виробничої діяльності.</p> | | <p>методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота.</p> | <p>програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| | <p>Менеджмент підприємств</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, кейс-методи, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік.</p> |
| | <p>Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен.</p> |
| | <p>Теоретичні основи технологій харчових виробництв</p> | <p>Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота.</p> |
| | <p>Безпека життєдіяльності та охорона праці</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, залік.</p> |
| | <p>Органічна хімія</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен.</p> |
| | <p>Біохімія</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні</p> | <p>Поточне опитування, захист лабораторних робіт,</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Переддипломна практика/стажування | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Сировина та допоміжні матеріали харчових виробництв | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проекту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проекту бакалавра. |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|--|
| <p>ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | <p>Менеджмент підприємств</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, кейс-методи, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік.</p> |
| | | <p>Економіка підприємства</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік.</p> |
| <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | <p>Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен.</p> |
| | | <p>Менеджмент підприємств</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, кейс-методи, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік.</p> |
| | | <p>Економіка підприємства</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік.</p> |
| | | <p>Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів</p> | <p>Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен.</p> |
| <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати АТС виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | <p>Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту</p> | <p>Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота.</p> | <p>Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра.</p> |
| | | <p>Технологічне обладнання галузі</p> | <p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота.</p> | <p>Поточне опитування, модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен.</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | | Технологічні розрахунки | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Процеси та апарати харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Проектування підприємств галузі з основами САПР | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, залік. |
| | | Переддипломна практика/стажування | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого</p> | ☒ | Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |

проектування та програмного забезпечення.

| | | |
|---|--|---|
| Процеси та апарати харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Автоматизація виробничих процесів | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Проектування підприємств галузі з основами САПР | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, залік. |
| Переддипломна практика/стажування | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| Технологічне обладнання галузі | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, оцінювання |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|--|
| | | | презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Сировина та допоміжні матеріали харчових виробництв | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, □ ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Технології водопідготовки харчових виробництв | Лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Екологізація харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| | | | презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | |
| | | Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, екзамен. |
| | | Переддипломна практика/стажування | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проекту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проекту бакалавра. |
| ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | ☒ | Економіка підприємства | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Менеджмент підприємств | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, кейс-методи, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Переддипломна практика/стажування | <p>1. Аналіз проблемних ситуацій.</p> <p>2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства.</p> <p>3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій.</p> <p>4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою.</p> <p>5. Самостійна робота.</p> | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проекту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проекту бакалавра. |
| <i>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</i> | ☒ | Економіка підприємства | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Менеджмент підприємств | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, кейс-методи, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |
| <i>ПРО8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</i> | ☒ | Екологізація харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | Проектування підприємств галузі з основами САПР | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, залік. |
| | Переддипломна практика/стажування | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| | Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | | |

| | | | | |
|---|----------|--|--|---|
| <p>ПРО7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> | <p>☒</p> | Вступ до фаху | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота. |
| | | Технології водопідготовки харчових виробництв | Лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Технологічне обладнання галузі | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Процеси та апарати харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Автоматизація виробничих процесів | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Проектування підприємств галузі з основами САПР | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, залік. |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| Фаховий тренінг | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | <p>Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| Переддипломна практика/стажування | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | <p>Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| Підготовка та захист | Індивідуальні консультації | Публічний захист |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| | | кваліфікаційної роботи/проєкту | (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| | | Сировина та допоміжні матеріали харчових виробництв | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, □ректорська контрольна робота, залік. |
| <i>Проб. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</i> | ☒ | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| | | Проєктування підприємств галузі з основами САПР | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, залік. |
| | | Переддипломна практика/стажування | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| | | | самостійна робота. | робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Екологізація харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| ПРО5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої | ☒ | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; |

| | | | |
|---|---|--|--|
| сировини під час технологічного перероблення. | | завдань та досліджень, самостійна робота. | ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | Сировина та допоміжні матеріали харчових виробництв | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| | Вступ до фаху | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота. |
| | Технології водопідготовки харчових виробництв | Лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |
| | Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Проектування підприємств галузі з основами САПР | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІ, залік. | |

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| | | | наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | |
| | | Переддипломна практика/стажування | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| | | Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КППЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| ПРО4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. | ☒ | Вступ до фаху | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КППЗ, ректорська контрольна робота. |
| | | Економіка підприємства | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КППЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |

| | | |
|--|--|--|
| | наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | |
| Технологічні розрахунки | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Основи наукових досліджень | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. |
| Фаховий тренінг | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | | | | кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Переддипломна практика/стажування | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| <i>ПРОЗ. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</i> | ☒ | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання |

| | | |
|--|--|---|
| | результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Інформатика та інформаційні технології | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань усний контроль, самостійна робота, інші види індивідуальних та групових завдань. | Залікове модульне тестування та завдання; □ оцінювання результатів КПІЗ; екзамен. |
| Економіка підприємства | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| Менеджмент підприємств | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, кейс-методи, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |
| Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Основи наукових досліджень | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. |
| Фаховий тренінг | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| | | <p>Переддипломна практика/стажування</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. | <p>Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні</p> |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| | | | 5. Самостійна робота. | коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| | | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проєкту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проєкту бакалавра. |
| <i>ПРО2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</i> | ☒ | Вступ до фаху | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота. |
| | | Екологізація харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Технологічні розрахунки | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Менеджмент підприємств | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, кейс-методи, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |

| | | |
|--|--|---|
| Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Автоматизація виробничих процесів | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Основи наукових досліджень | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. |
| Проектування підприємств галузі з основами САПР | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, залік. |
| Фаховий тренінг | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрую. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальною суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) |

| | | |
|---|--|---|
| | | якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| Переддипломна практика/стажування | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проекту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проекту бакалавра. |
| Ділова іноземна мова | Репродуктивні (практичні заняття), командні проекти (КПІЗ), написання есе, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, інші види індивідуальних та групових завдань. | Стандартизовані тести; поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, модульна контрольна робота; залік. |
| Правові аспекти, політичні та соціальні студії | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації та виступи на наукових заходах, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне опитування, оцінювання результатів ІНДЗ, залік. |
| Академічне письмо та добросовісність | Репродуктивні (практичні заняття), командні проекти (КПІЗ) презентації результатів виконаних завдань та досліджень | Стандартизовані тести, поточне опитування, залікове модульне тестування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | | | (КПІЗ), усний контроль, самостійна робота, інші види індивідуальних та групових завдань. | |
| | | Інформатика та інформаційні технології | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань усний контроль, самостійна робота, інші види індивідуальних та групових завдань. | Залікове модульне тестування та завдання; □ оцінювання результатів КПІЗ; екзамен. |
| | | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| ПРО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. | ☒ | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, |

| | | |
|--|--|--|
| | (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Інформатика та інформаційні технології | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань усний контроль, самостійна робота, інші види індивідуальних та групових завдань. | Залікове модульне тестування та завдання; оцінювання результатів КПІЗ; екзамен. |
| Теоретичні основи технологій харчових виробництв | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота. |
| Вступ до фаху | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота. |
| Технології водопідготовки харчових виробництв | Лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |
| Екологізація харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Економіка підприємства | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |

| | | |
|--|--|---|
| Технологічне обладнання галузі | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Технологічні розрахунки | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Автоматизація виробничих процесів | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, екзамен. |
| Проектування підприємств галузі з основами САПР | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, залік. |
| Фаховий тренінг | 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості | Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства.</p> <p>3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій.</p> <p>4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою.</p> <p>5. Самостійна робота.</p> | <p>які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальною суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| Переддипломна практика/стажування | <p>1. Аналіз проблемних ситуацій.</p> <p>2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства.</p> <p>3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій.</p> <p>4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою.</p> <p>5. Самостійна робота.</p> | <p>Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок. Складовою загальною суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ.</p> |
| Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проекту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проекту бакалавра. |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | | Процеси та апарати харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| <i>PR26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</i> | ☒ | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Правові аспекти, політичні та соціальні студії | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації та виступи на наукових заходах, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне опитування, оцінювання результатів ІНДЗ, залік. |
| | | Економіка підприємства | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| <i>PR27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</i> | ☒ | Загальна та неорганічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Органічна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|--|
| | | | (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Аналітична хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Біохімія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), усний контроль, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, самостійна робота. | Поточне опитування, захист лабораторних робіт, модульна контрольна робота, оцінювання результатів КПІЗ; ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Правові аспекти, політичні та соціальні студії | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації та виступи на наукових заходах, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне опитування, оцінювання результатів ІНДЗ, залік. |
| | | Безпека життєдіяльності та охорона праці | Пояснювально-ілюстративні (лекції), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, залік. |
| | | Теоретичні основи технологій харчових виробництв | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, розв'язування задач на основі практичних ситуацій, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота. |
| <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проекту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проекту бакалавра. |
| | | Переддипломна практика/стажування | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз проблемних ситуацій. 2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства. 3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. 4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою. 5. Самостійна робота. | Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу |

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| | | оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту про практику є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з практики виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затверджену в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| Фаховий тренінг | <p>1. Аналіз проблемних ситуацій.</p> <p>2. Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства.</p> <p>3. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій.</p> <p>4. Використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою.</p> <p>5. Самостійна робота.</p> | Оцінка проходження фахового тренінгу складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практичне навчання та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми фахового тренінгу. Для коректного порівняння оцінок різного типу застосовуються зважувальні коефіцієнти. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у п'ятибальну шкалу оцінок. Складовою загальної суми балів захисту звіту з фахового тренінгу є: 1) якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства (бази практичного навчання), 2) зміст звіту та якість оформлення звіту, 3) відкритий захист звіту на кафедрі. Залік з фахового тренінгу виставляється згідно до загальної шкали оцінювання, затвердженої в Положенні про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в Луцькому НТУ. |
| Вступ до фаху | Аналіз проблемних ситуацій, лекції-дискусії, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КППЗ, ректорська контрольна робота. |
| Технічна мікробіологія | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (лабораторні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| Екологізація харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|---|
| | | | презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, екзамен. |
| <p><i>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Економіка підприємства | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КПІЗ, ректорська контрольна робота, залік. |
| | | Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Технологічні розрахунки | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Процеси та апарати харчових виробництв | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; усний контроль, самостійна робота. | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, оцінювання результатів КП, ректорська контрольна робота, екзамен. |
| | | Менеджмент підприємств | Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах; тренінги, | Поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, ректорська контрольна робота, залік. |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | кейс-методи, самостійна робота. | |
| | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи/проекту | Індивідуальні консультації (пояснення, обговорення), проблемний, дослідний, самостійна робота. | Публічний захист кваліфікаційної роботи/проекту бакалавра. |