

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Луцький національний технічний університет
Освітня програма	49711 Харчові технології та ресторанне господарство
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	309
Повна назва ЗВО	Луцький національний технічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	05477296
ПІБ керівника ЗВО	Вахович Ірина Михайлівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	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	49711
Назва ОП	Харчові технології та ресторанне господарство
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра технологій і обладнання переробних виробництв
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра матеріалознавства; кафедра підприємництва, торгівлі та логістики; кафедра іноземної та української філології; кафедра товарознавства та експертизи в митній справі
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	43018, Волинська область, м. Луцьк, вул. Львівська 75
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	30893
ПІБ гаранта ОП	Дударєв Ігор Миколайович
Посада гаранта ОП	Професор кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького НТУ
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	dudarevigor@lutsk-ntu.com.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-040-37-55
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(050)-826-09-80

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

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

ЛНТУ розпочав провадження освітньої діяльності за другим рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології у 2020 р. ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» схвалена вченою радою (протокол № 10 від 25.06.2020 р.) і затверджена ректором ЛНТУ. У 2020 р. відбувся перший набір здобувачів на ОПП. Запровадження ОПП було обумовлене необхідністю забезпечення можливості випускникам бакалаврату спеціальності 181 Харчові технології в ЛНТУ продовжити навчання на магістерській програмі за цією ж спеціальністю в ЛНТУ, а також потребами харчової промисловості і закладів ресторанного бізнесу Волинської області у висококваліфікованих кадрах. Під час розроблення ОПП бралися до уваги результати опитувань та обговорень, до яких долучалися усі категорії стейкхолдерів <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu> http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/rezultati-obgovorennya-op-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne-gospodarstvo-na-kafedri-topv?fbclid=IwAR2q_UiodUjZrsAtkimJwCtT-563leYGm1j5GJPqSO7dVhwT34I9-TKY4Hc ОПП була укладена із урахуванням законодавства України, кадрового ресурсу ЛНТУ, досвіду підготовки магістрів за іншими ОПП та на основі аналізу інших ОПП. У 2020 р. ОПП була приведена у відповідність до затвердженого Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого рівня вищої освіти. Під час обговорення ОПП стейкхолдери висловлювали побажання, щоб вона передбачала одержання компетентності з організації крафтових виробництв і впровадження інноваційних технологій в галузі, що актуально для регіону http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-osvitnih-program-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi?fbclid=IwAR2JvTUHuvqxT2JQW2FUxz_xPl6mrEowQvO4t8DI4Qp3i3grq9L5M772wOI http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vidomi-restoratori-ta-pidpriemci-pro-te-yak-vdoskonaliti-navchannya-u-luckomu-ntu?fbclid=IwARot_RsPodhAAyiqUNghZV8VInJ16J5fhFonw7O21P8OChv7Dy6SrLXEg4g http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-zi-studentami-obgovorili-proekt-op-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne?fbclid=IwAR2CbMwDM1TosofiphouwjMZrVSvEcYN2Nnw3EEkJC4zRz9ViNhq7_DRQ3I Тому ОПП була доповнена компетентністю і результатом навчання, що передбачають здатність розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-z-predstavnikami-akademichnoyi-spilnoti-proiektu-op-harchovi-tehnologiyi-ta?fbclid=IwARorYWCW7lhnXSc3wowlyYrr1EEn9gg6bye_2AXWB6YVWzzGUSqOoYhgyrI В ОПП списки вибіркового дисциплін професійного спрямування складені із урахуванням пропозицій стейкхолдерів та тенденцій розвитку галузі, щоб забезпечити можливість здобувачам сформувати власну траєкторію навчання із урахуванням напрямку їх майбутньої професійної діяльності. Розвиток ОПП висвітлюється на сайті ЛНТУ і в соціальній мережі <https://www.facebook.com/kafedraTOPV> <https://www.facebook.com/groups/455236912550855>

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	2021 - 2022	9	8	1	0	0
2 курс	2020 - 2021	8	7	1	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	49711 Харчові технології та ресторанне господарство 40358 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	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>ОП_ХТ_маг_2021_сайт.pdf</i>	C+9FMiiUrLetfGg0Tgl9uZMN/g+27tQP4oMDeqTEKbM= =
Навчальний план за ОП	<i>Навч_план_ХТм_2021.pdf</i>	zjZou3Gp/k6tyQp/xvrDuM4n4foNaky9Odhje5E1HPA= =
Навчальний план за ОП	<i>Навч_план_ХТм_2021_заоч.pdf</i>	pQIEZqvwFEHm8crazVYe5nFGCy24ZEn49fozo84k5CE= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_1.pdf</i>	U2f1hU5yJkn+EvJXjWV4tEpekETukPIPFDoE6w8rBVo= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_2.pdf</i>	r97tKJ82kKQwvffapkJZlUnoKR2MZMvnMyOokuRg+c= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_3.pdf</i>	2/OwYKwWO4+RAAdvna+Z5Xne/RlopYuX3EPDsUIUruYA= A=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОПП були визначені із урахуванням Стандарту вищої освіти України підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології, місії та стратегії ЛНТУ, потреб харчової галузі промисловості та закладів ресторанного бізнесу Волинської та сусідніх областей у висококваліфікованих фахівцях, а також із урахування пропозицій стейкхолдерів, тенденцій розвитку спеціальності, досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм. Цілі навчання за ОПП передбачають формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми крафтових технологій виробництва харчових продуктів, які характеризуються невизначеністю умов і вимог, шляхом проведення досліджень та/або впровадження інновацій. Унікальністю ОПП є підготовка конкурентоспроможних фахівців, які здатні планувати і проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів із метою забезпечення ефективного функціонування міні-підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного бізнесу.

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

Метою діяльності ЛНТУ є підготовка висококваліфікованих фахівців, що відповідають вимогам ринку праці, і всебічний розвиток успішних особистостей, здатних до самореалізації (Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛНТУ http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files/politika_2.pdf). Цілі ОПП відповідають місії ЛНТУ, що передбачає формування високоосвічених і національно свідомих громадян, фахівців у сфері харчових технологій (Стратегія розвитку ЛНТУ на 2021–2026 роки http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/ctrategiya_rozvitku_luckogo_ntu_na_2021-2026_r.r._vid_11.12.2020_r.pdf). Стратегічна мета діяльності ЛНТУ передбачає створення висококонкурентного науково-освітнього простору, інноваційного «полюсу росту» Волинської області. Тому цілі ОПП переформулюються з цільями ЛНТУ, оскільки передбачають підготовку фахівців з урахуванням потреб ринку праці, які здатні проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інновації для розв'язування проблем галузі. Досягненню цілей ОПП і ЛНТУ сприятимуть створені умови для академічної мобільності, дотримання академічної доброчесності, залучення

здобувачів до наукової роботи і реалізація Цільової програми освітньої діяльності та забезпечення якості освіти ЛНТУ на 2021–2026 pp. http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/no641_cilova_programa_osvitnoyi_diyalnosti_ta_zabezpechennya_yakosti_osviti_luckogo_ntu_2021-2026_roki_protokol_no8_vid_25.02.2021_r.pdf

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

Групою забезпечення здійснюється постійний моніторинг реалізації ОПП та проводяться опитування і зустрічі із здобувачами вищої освіти, що дозволило забезпечити зворотній зв'язок і напрацювати зміни до ОПП, зокрема сформулювати цілі і програмні результати http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-zi-studentami-obgovorili-proekt-op-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne?fbclid=IwAR3QgW8m-A3CdcqErLkewXLO7SbF6Cm6mipg-6Ygrv9V2_KLjic2_qdeMCo http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-osvitnih-program-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi?fbclid=IwARoVCHMXQDBKo4g3-mkIK5wqyDPHfgiETkR4pPPynQBD__tAejseoe05wHg <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesiynoyi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne> Проєкт ОПП розміщується на сайті ЛНТУ, де кожен може з ним ознайомитися і подати свої пропозиції. Усі пропозиції обговорюються групою забезпечення із залученням представників студентського самоврядування ЛНТУ. За результатами обговорень та опитувань зроблені зміни в ОПП: збільшено обсяг ОК «Методологія наукових досліджень»; введено ОК «Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві», «Ділова іноземна мова», «Крафтові технології виробництва харчових продуктів», «Молекулярна гастрономія»; розширено перелік вибіркових дисциплін професійного спрямування. Після завершення кожного навчального семестру проводяться опитування здобувачів щодо навчальних дисциплін, за результатами яких напрацьовуються рекомендації для НПП і зміни в ОПП.

- роботодавці

Пропозиції від роботодавців, одержані в результаті опитувань і зустрічей, враховані під час формулювання цілей і програмних результатів навчання ОПП та вибору ОК для їх забезпечення https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu?fbclid=IwAR2gwhjccAtgvWQkxd-_VYhot2oIOg5jEfm8K1gzqO9RavJw9Ho_IF_enU http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vidomi-restoratori-ta-pidpriemci-pro-te-yak-vdoskonaliti-navchannya-u-luckomu-ntu?fbclid=IwAR3WK6tGEmYcJp2IAAs-NfOiEOtkbdl_hC9XsjjKqDvwMC8eo3rfEWXd2k <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesiynoyi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne> Роботодавці рекомендували більше уваги приділяти вивченню: інноваційних технологій харчової галузі і ресторанного бізнесу (ОК «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу», «Молекулярна гастрономія»); інжинірингу харчових виробництв (ОК «Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу»); стандартизації і сертифікації харчових продуктів (ОК «Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів»). Також рекомендували розширити виробничу базу для проходження практик і висловили готовність до подальшої співпраці у напрямі впровадження дуальної освіти та залучення виробничників до проведення лекцій-презентацій. Під час опитування роботодавці позитивно оцінили підготовку фахівців за ОПП http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/zvit_robotodavci_opp.pdf

- академічна спільнота

Регулярно проводиться обговорення ОПП з представниками академічної спільноти ЛНТУ і інших ЗВО (вебінари, опитування, конференції) <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-z-predstavnikami-akademichnoyi-spilnoti-proiektu-op-harchovi-tehnologiyi-ta?fbclid=IwAR2NiZKPF3Hh5AFcyuGK1y4ERJHU6oJRO617FU-OXsyL1ylw6uYyu6CeMvg> https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu?fbclid=IwAR2gwhjccAtgvWQkxd-_VYhot2oIOg5jEfm8K1gzqO9RavJw9Ho_IF_enU Представники академічної спільноти рекомендували: впровадити дуальну освіту та залучати представників виробництва до навчального процесу; затверджувати теми кваліфікаційних робіт на початку навчального року з «прив'язкою» до місця проходження практики і рецензувати їх із залученням виробничників; захищати звіти з практики у формі презентацій; дисципліну «Ділова іноземна мова» зробити обов'язковою для вивчення; передбачити дисципліну, що дозволяє набути компетентності з проведення експертизи якості харчових продуктів; оновлювати тематику ОК із урахуванням інноваційного досвіду підприємств галузі. Вони звернули увагу на регіональний контекст ОПП, що враховує значну кількість дрібних виробників харчових продуктів (крафтових виробництв) в регіоні, що сприятиме працевлаштуванню випускників http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/zvit_akadem_sp_opp.pdf Усі пропозиції від стейкхолдерів щодо покращення ОПП були враховані. В цілому ОПП була позитивно оцінена представниками академічної спільноти.

- інші стейкхолдери

Найбільшу питому вагу в переробній промисловості Волинської області займає виробництво харчових продуктів та напоїв. Важливим пріоритетом розвитку Волинської області відповідно до Стратегії розвитку Волинської області на період до 2027 року <https://voladm.gov.ua/article/strategiya-rozvitku-volinskoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/> є створення і підтримка сприятливого середовища для розвитку малого і середнього бізнесу з виробництва харчових продуктів. Це дозволить створити нові робочі місця, збільшити рівень працевлаштування незайнятого населення, наповнити місцеві бюджети та наситити товарні ринки високоякісною конкурентоспроможною харчовою продукцією. Тому представники державної влади у Волинській області зацікавлені в реалізації ОПП, однією із цілей якої є підготовка висококваліфікованих фахівців, які здатні організувати малі (крафтові) виробництва харчової

продукції. Крім того, державна влада одним з пріоритетів бачить стимулювання розвитку інноваційних досліджень та впровадження інноваційних технологій у виробництва, що також перегукується з цілями, які визначені в ОПП. Також Волинська область має великий туристичний потенціал, підтримка розвитку якого задекларована в Стратегії розвитку області. Розвиток туризму спричинить, у свою чергу, розвиток ресторанного бізнесу, тому підготовка фахівців для цієї галузі надзвичайно актуальна.

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

Тенденції розвитку спеціальності пов'язані із прогресивними досягненнями в галузі харчових технологій, зокрема із впровадженням інноваційних технологій виробництва, що передбачають раціональне використання сировини та енергоресурсів, забезпеченням високої якості і безпечності харчових продуктів із дотриманням міжнародних стандартів у галузі, а також із поширенням серед населення здорового способу життя, основою якого є споживання здорової та органічної їжі від крафтових виробників. Підприємства харчової промисловості Волинської області, зокрема і крафтові виробники, щороку нараощують виробництво <http://agrovoly.gov.ua/galuzi-apk/harchova-i-pretierobna-promislovist> Відкриття нових потужностей спричиняє на ринку праці зростання попиту на висококваліфікованих фахівців у цій галузі. Крім того, загальносвітова тенденція у ресторанному бізнесі – це популярність крафтових закладів та молекулярної кухні <https://veronica.ua/news/stritfud-kraft-i-kadrovyy-golodchim-jive-restoranniy-biznes/>, такі заклади теж потребують висококваліфікованих кадрів. ОПП сформована із урахуванням вказаних тенденцій розвитку спеціальності та потреб ринку праці Волинської області.

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

Цілі ОПП спрямовані на набуття здобувачами усіх професійних компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності у галузі харчових технологій, які визначені Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого рівня вищої освіти, відповідно, галузевий контекст в ОПП ураховано повною мірою. Підприємства харчової галузі роблять вагомий внесок у розвиток та економічний потенціал Волинської області, оскільки харчова промисловість за кількістю реалізованої продукції (25,3%) займає перше місце в регіоні <http://agrovoly.gov.ua/article/pro-robotu-pidpruyemstv-harchovoyi-promyslovosti-volynskoyi-oblasti-za-2020-rik>, а питома вага працівників харчової промисловості у промисловості області складає 17,8% (лист ГУСВО № 07-10/8-21). Специфікою регіону є те, що тут традиційно функціонують харчові міні-підприємства, що передбачають виробництво крафтових харчових продуктів із локальної сировини за традиційними рецептами та із застосуванням інноваційних підходів до виробництва. Регіон також має велику кількість історичних пам'яток та природних національних парків і озер, це зумовлює розгалужену мережу крафтових закладів ресторанного бізнесу. Пріоритетним напрямом розвитку регіону є створення нових переробних потужностей та якість і безпечність харчових продуктів <https://voladm.gov.ua/article/strategiya-rozvitku-volynskoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku/> Усе зазначене було ураховано в ОПП під час формування цілей та програмних результатів.

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

Групою забезпечення при формуванні цілей і визначенні програмних результатів ОПП були проаналізовані ОП за спеціальністю 181 Харчові технології для другого рівня вищої освіти, що представлені на ринку освітніх послуг України, та програми магістерського рівня країн ЄС http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/zvit_anal_op_mag.pdf <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/rezultati-obgovorennya-op-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne-gospodarstvo-na-kafedri-topv?fbclid=IwAR3sK7PvMoKaMm8dNDDuzY9kXDSmViYU9SHoKi8Jxp1oKQsUZ3k9Hi8hYkE> За результатами аналізу були скореговані цілі ОПП, що дозволяє її вирізнити серед інших ОП, оскільки акцент зроблено на підготовці конкурентоспроможних фахівців, які здатні розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів із метою забезпечення ефективного функціонування міні-підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного бізнесу. Проаналізовані ОП містять дисципліни, предметом вивчення яких є інноваційні технології галузі, питання інтелектуальної власності, планування та проведення експериментальних досліджень, математичне моделювання технологічних процесів, інжиніринг підприємств галузі, технології крафтових виробництв, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів, управління підприємством. Усі ОП передбачають вивчення іноземної мови в контексті харчових виробництв. Кращі практики проаналізованих ОП були ураховані під час модернізації ОПП.

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

ОПП містить усі програмні результати навчання, які передбачені Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології другого рівня вищої освіти <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzhenni-standarti-vishoyi-osviti> Також за пропозиціями стейкхолдерів та із урахуванням регіональних потреб в ОПП додано програмний результат навчання «Розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів із забезпеченням їх якості та безпечності». Усі програмні результати навчання ОПП досягаються за рахунок обов'язкових для вивчення освітніх компонент. Перелік вибіркового освітніх компонент професійного спрямування сформований із урахуванням побажань стейкхолдерів, стратегії розвитку Волинської області та тенденцій розвитку спеціальності. У ЛНТУ запропоновано здобувачам широкий перелік загальних дисциплін вільного вибору, що мають різне спрямування, чим забезпечено 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 другого (магістерського) рівня вищої освіти. До прийняття Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти користувалися Національною рамкою кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

65

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

25

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

Зміст ОПП відповідає предметній області спеціальності 181 Харчові технології, оскільки об'єктом вивчення є технологічні процеси і харчові продукти, а теоретичний зміст ОПП становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Крім того, ОПП передбачає вивчення методів, методик та технологій (методики забезпечення якості і безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та оброблення їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології), а також набуття навичок застосування інструментів і обладнання (спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, прилади, комп'ютерна техніка і програмне забезпечення) у професійній діяльності, що визначені Стандартом вищої освіти України. ОПП передбачає формування у здобувачів компетентностей, які необхідні під час професійної діяльності у харчовій галузі і ресторанному господарстві. Вивчення ОК «Ділова іноземна мова» передбачає формування здатності працювати в міжнародному контексті, пошуку, оброблення та аналізу інформації з іноземних джерел, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень на міжнародних заходах. Значна увага в ОПП приділена (ОК «Методологія наукових досліджень») підготовці фахівців, які володіють комплексом знань з планування і проведення наукових досліджень в галузі із застосуванням спеціалізованого лабораторного і технологічного обладнання, приладів, комп'ютерної техніки і програмного забезпечення та які здатні генерувати нові ідеї, шукати, обробляти і аналізувати інформацію з різних джерел, захищати інтелектуальну власність, презентувати і обговорювати результати наукових досліджень на міжнародних заходах. Для формування здатності у здобувачів розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства в ОПП передбачена ОК «Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві», а для формування компетентності забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі – ОК «Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів». Для формування здатності розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів та здатності діяти соціально відповідально в ОПП передбачені ОК «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу», «Крафтові технології виробництва харчових продуктів», «Молекулярна гастрономія», «Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу». Завдяки цим ОК є можливість досягнути означених в ОПП програмних результатів навчання і підготувати висококваліфікованих фахівців, які здатні планувати і проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів із метою забезпечення ефективного функціонування міні-підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного бізнесу.

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

Порядок і процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти у ЛНТУ передбачені Положенням №582 «Про організацію освітнього процесу» <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbvuo/view?usp=sharing>, Положенням №550 «Про навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти за освітніми ступенями бакалавр, магістр, доктор філософії у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1OWXVPwzlgBgixwNU6eJsKTO-HxA87q55/view?usp=sharing>, Положенням №625 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ» [https://drive.google.com/file/d/1Whu_JrooRvhMYTnYhVxqpzjvOfZ75d-z/view?](https://drive.google.com/file/d/1Whu_JrooRvhMYTnYhVxqpzjvOfZ75d-z/view?usp=sharing)

usp=sharing , Положенням №573 «Про індивідуальний навчальний план здобувача ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/16FNHxUK2pd2e5kiqeJhwmoa-RLjNQ7C/view?usp=sharing>
Навчальний план складається на основі ОПП та структурно-логічної схеми підготовки. У структурі навчального плану блок вільного вибору освітніх компонент становить 27,7%. Процедура вибирання здобувачами освітніх компонент вільного вибору передбачена Положенням №625. Здобувачі здійснюють навчання за ІНПС, який розробляється на навчальний рік згідно робочого навчального плану. Порядок розроблення ІНПС регламентується Положенням №573.

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

Порядок реалізації права здобувачів вищої освіти, які навчаються за ОПП у ЛНТУ, на вибір навчальних дисциплін регулюється Положенням №625 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1Whu_JrooRvhMYTnYhVxqzjvOfZ75d-z/view?usp=sharing У межах ОПП передбачено 27,7% (25 кредитів ЄКТС) дисциплін вільного вибору від загального обсягу кредитів ЄКТС, причому 11,1% (10 кредитів ЄКТС) – загальні дисципліни вільного вибору та 16,6% (15 кредитів ЄКТС) – професійні дисципліни вільного вибору. З переліком дисциплін вільного вибору, які зведені у каталоги, та їх силабусами здобувачі мають можливість ознайомитися на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/disciplini-na-vibir> ; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabus> , на електронному освітньому порталі ЛНТУ <https://mdl.lntu.edu.ua/> та сторінці випускової кафедри на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabusi-vibirkovih-disciplin> Щодо кількості дисциплін, які можуть бути вибрані, та мінімальної допустимої нормативної чисельності груп для формування навчальних груп здобувачів інформує декан факультету. Також декан факультету організовує презентацію вибіркового вибору дисциплін для ознайомлення студентів із дисциплінами. Про початок вибору дисциплін декан сповіщає здобувачів через корпоративну електронну пошту, сайт ЛНТУ, дошки оголошень, органи студентського самоврядування та кураторів академічних груп https://lutsk-ntu.com.ua/uk/announces/v-lntu-rozpozchinalietsya-vibir-disciplin-na-nastupniy-navchalniy-rik?fbclid=IwAR3jz29eM5Zh5XwAwuoM2kL5N-UxSltGRdEnVETcE7k2PCCF_FWEuDs5AXM Дисципліни здобувачі вибирають самостійно шляхом запису на курс на електронних ресурсах ЛНТУ. При виборі вибіркового вибору реалізуються принципи мажоритарності і пріоритетності. Вибрані здобувачами дисципліни вільного вибору вносяться в їх індивідуальні навчальні плани. Вчена рада факультету може дозволити здобувачам-учасникам програм академічної мобільності зараховувати вибірково дисципліни, які прослухані в іншому університеті-партнері, але не передбачені навчальним планом відповідної спеціальності в університеті (до 20 кредитів ЄКТС).

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

В ОПП і навчальному плані передбачено переддипломну практику в обсязі 9 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам Стандарту ВО України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого рівня вищої освіти. Практична підготовка проводиться відповідно до Положення №659 «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/18DBHP_j7M_X3cuL784zqvJhqJ-coZGfq/view?usp=sharing
Переддипломна практика проводиться перед виконанням кваліфікаційної роботи для узагальнення та систематизації набутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом тощо. Базами практики є: СНВБ «ХАТЕ» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/polozhennya_snvb_sayt.pdf , підприємства харчової промисловості, заклади ресторанного господарства. Із базами практики ЛНТУ укладає договори на її проведення http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/ugodi_pro_spivpracyu_2.pdf <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/praktika-studentiv> В організації практики здобувачам допомогу надає «Volyn Business Hub» <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalno-naukoviy-centr-volyn-business-hub> Розподіл здобувачів за базами практик затверджується наказом ректора за поданням керівників практик від кафедри. Здобувачі можуть самостійно за погодженням випускової кафедри визначати місце проходження практики в Україні і за кордоном. Також практичну підготовку здобувачі проходять в межах практичних і лабораторних занять з освітніх компонент ОПП.

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

Здобувачі ОПП отримують навички працювати з інформацією і керувати своїм часом (самостійна робота, виконання завдань до дедлайну) під час вивчення усіх ОК. Навички виступати на публіці, бути креативним формуються ОК «Методологія наукових досліджень», «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу», «Ділова іноземна мова». Навички працювати в команді, здатність брати на себе відповідальність і працювати в критичних умовах набуваються на практичних і лабораторних заняттях, під час виконання комплексних практичних індивідуальних завдань і проходження практики. В ЛНТУ діє студентське самоврядування <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/students-autonomy> ; Відділ молодіжної політики та соціокультурної роботи <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/culture-life> ; наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/naukove-tovaristvo-studentiv-aspirantiv-doktorantiv-i-molodih-vchenih-luckogo-ntu> , проводяться мотиваційній бранчі, тренінги, конференції, що дозволяються здобувачам сформувати soft skills і бути успішними у професійній діяльності https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/specialisti-iz-liderstva-svitovogo-rivnyazustrilisya-zi-studentami-lntu?fbclid=IwAR1BrfWZkgTYN4aXXOQkleB6mOimQlT1SOG3Nc_M_ITehNvwjRl4AFjCYaE ; <https://www.youtube.com/watch?v=OrQqnlZoi6E> ; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/zdobuttya-soft-skills-studentami-specialnosti-harchovi-tehnologiyi?fbclid=IwAR3zvfU1HGJUFuaPDQj6CCR3whAhhwBf41NvRgJSluNloNvx3wp6NXSVQc>

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)?

Співвіднесення обсягу ОК із фактичним навантаженням здобувачів визначається навчальним планом і Положенням №582 «Про організацію освітнього процесу» <https://drive.google.com/file/d/1kcelYIjdPfoMXBgJdFiP2cqXE6Fjbvuo/view?usp=sharing>, Положенням №550 «Про навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти за освітніми ступенями бакалавр, магістр, доктор філософії у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1OWXVPwzlgBgixwNU6eJsKTO-HxA87q55/view> Згідно з Положенням № 582 фактичний тижневий бюджет часу на виконання ІНПС становить 45 год (річний – 1800 год). Відповідно до вимог Болонського процесу максимальне тижневе аудиторне навантаження для здобувачів ОС магістр не має перевищувати 18 год., що дотримано в ОПП. Вимогам Положення №550 відповідає обсяг ОК (3-5 кредитів ЄКТС на семестр) і обсяг аудиторної роботи здобувачів (1/3-1/2 кредитів ЄКТС виділених на ОК; ОК «Методологія наукових досліджень» і «Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів» потребують більше часу для самостійної роботи студентів на підготовку презентацій, статей, вивчення нормативної документації тощо). Розклад занять, іспитів і графік освітнього процесу розміщені на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchannya> Проводяться опитування здобувачів щодо оптимального співвідношення між самостійною і аудиторною роботою <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/opituvannya-o>; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesijnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne>

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

Для реалізації засад державної політики щодо підвищення якості професійної підготовки фахівців на основі дуальної форми здобуття освіти в ЛНТУ затверджена Концепція №538 «Підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1ouvnvVxvmGX8wHC2uLXFP5gnyG5lJz9T/view>, яку передбачено реалізувати протягом 2020-2022 рр. У ЛНТУ 27.04.2021 р. було затверджене Положення №660 «Про дуальну форму здобуття вищої освіти в ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1kHnud6_lkmgHwnMio63xjcmMamv68wz/view?usp=sharing, яке регламентує запровадження дуальної форми здобуття вищої освіти в університеті. На ОПП дуальна форма освіти перебуває на стадії впровадження.

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?

Для здобуття ступеня «магістра» за спеціальністю 181 Харчові технології (ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство») можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр», «магістр» (освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліста»). Для вступу на навчання конкурсний відбір здійснюється за результатами вступних випробувань у формі єдиного вступного іспиту з іноземної мови, складеного у 2020 р. або 2021 р., чи вступного випробування з іноземної мови у випадках, що передбачені Правилами прийому зі змінами на навчання для здобуття вищої освіти у ЛНТУ в 2021 р. <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/pravila-priyomu-2021>, та фахового вступного випробування, складеного в рік вступу, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181 Харчові технології. Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного бала, який розраховується відповідно до Правил прийому. Форма вступних іспитів у ЛНТУ та порядок їх проведення затверджуються кожного року у Правилах прийому <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/pravila-priyomu-2021> Вступники мають можливість вільного доступу до програми фахових вступних випробувань, яка розміщується на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-fahovih-vstupnih-viprobuvan-dlya-zdobuttya-stupenya-magistra-2> Перегляд програми фахових вступних випробувань проводиться щорічно з метою ураховання змін в ОПП.

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

Питання визнання у ЛНТУ результатів навчання, що отримані в інших ЗВО, регулюється Положенням №582 «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, Правилами прийому на навчання для здобуття вищої освіти у ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/pravila-priyomu-2021>, Положенням «Про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНТУ» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf

ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf та Положенням №496 «Про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1w-ALVANHw5c6Y7aM2RAyAlNSh5NhmtOg4/view> У ЛНТУ визнання результатів навчання у інших ЗВО здійснюється на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи, що забезпечує надійність визнання результатів навчання. Учасники освітнього процесу можуть ознайомитися з процедурою визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, із зазначених положень, які розміщені у вільному доступі на сайті ЛНТУ.

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

Випадків застосування зазначених правил на ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» не було.

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням №593 «Про неформальну та інформальну освіту у ЛНТУ» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/polozhennya_pro_neformalnu_ta_informalnu_osvitu_u_luckom_u_ntu.pdf, що розміщене у вільному доступі на сайті ЛНТУ і в якому визначені критерії оцінювання результатів навчання. Відповідно до Положення №593 здобувачі мають право на перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, в обсязі не більше 25% від загальної кількості кредитів ОПП на семестр. Процедура визнання передбачає: звернення здобувача із заявою до декана факультету з проханням про визнання результатів навчання у неформальній освіті, до заяви можуть додаватися сертифікати, свідоцтва, які підтверджують результати навчання; за розпорядженням декана створюється комісія; комісія розглядає надані документи, проводить співбесіду зі здобувачем і перезараховує поточні результати навчання; комісія ознайомлює здобувача з програмою ОК і переліком питань, що виносяться на підсумкове оцінювання результатів навчання; комісія визначає метод оцінювання результатів навчання, ознайомлює здобувача з критеріями оцінювання і правилами оскарження результатів; за підсумками роботи комісія формує рішення, в якому міститься висновок про зарахування чи незарахування відповідної ОК. Інформує здобувачів щодо можливості перезарахування результатів навчання за неформальною освітою гарант ОПП.

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

Прикладів визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, під час реалізації ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» 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

ЛНТУ самостійно визначає дисципліни, види практики тощо, що необхідні для досягнення програмних результатів навчання на ОПП. Освітній процес в ЛНТУ проводиться відповідно до Положення №582 «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 системи «Нормативно-правова база системи забезпечення якості освіти» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/normativno-pravova-baza-sistemi-zabezpechennya-yakosti-osviti> Для кожної освітньої компоненти на ОПП розроблені робочі програми, що містять перелік компетентностей, які формуються під час вивчення цієї дисципліни, очікувані програмні результати навчання, а також в яких зазначаються форми і методи навчання, що сприяють досягненню програмних результатів навчання. Освітній процес на ОПП здійснюється за такими формами: навчальні заняття (лекції, практичні, лабораторні, консультації, комплексні практичні індивідуальні завдання (КПІЗ) тощо), самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Під час викладання освітніх компонент на ОПП використовуються пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, частково-пошукові, дослідницькі та інші методи навчання. Більша частина із загального числа кредитів ЄКТС ОПП відведена для самостійної роботи здобувачів, що формує здатність працювати автономно.

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?

Перед вивченням ОК викладачі повідомляють здобувачів про форми і методи навчання. На ОПП забезпечено студентоцентрований підхід до навчання через поєднання різних способів подачі матеріалу і стимулювання у здобувачів прагнення до поглиблення отриманих вмінь і навичок, усвідомлення отриманої інформації. Викладачі ОПП організують, спрямовують і мотивують здобувачів до формування знань з урахуванням тенденцій на ринку праці. Проводяться опитування здобувачів за результатами вивчення дисциплін для оцінювання якості освітнього процесу і ефективності методів навчання <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/opituvannya-o> ; <http://lutsk->

ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi Освітній процес у ЛНТУ спрямований на формування у здобувача бачення необхідності індивідуалізації процесу навчання, його адаптації до власних потреб. Тобто створення індивідуальної освітньої траєкторії згідно з Положенням №625 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ»

https://drive.google.com/file/d/1Whu_JrooRvhMYTnYhVxqrpzjvOfZ75d-z/view?usp=sharing , Положення №582 «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 Навчання здобувачів може відбуватися за межами аудиторій, зокрема через електронний освітній портал ЛНТУ <https://mdl.lntu.edu.ua/>

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

У ЛНТУ НПП мають можливість вільно обирати методи та форми навчання і викладання, що відповідає принципам академічної свободи, які відображені в Положенні №582 «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 НПП і здобувачі мають можливість вільно висловлювати свої думки, суперечливі та непопулярні погляди, застосовувати методи під час досліджень (здобувачі займаються науковою роботою у СНББ «ХаТе», науковому гуртку «Переробник»), що відповідають етичним і моральним принципам і не суперечать законодавству України, Положенню №553 «Про протидію та запобігання академічному плагіату у випускних роботах здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1sccGapJTUcwFETLHsiSIQkGLGUi9EHZ/view?usp=sharing> , Політиці забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files/politika_2.pdf Академічна свобода здобувачів також реалізується через надання їм права на академічну мобільність, формування індивідуальної траєкторії навчання згідно з Положенням №625 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1Whu_JrooRvhMYTnYhVxqrpzjvOfZ75d-z/view?usp=sharing , тематики курсової і кваліфікаційної роботи <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/tematika-kursovih-kvalifikaciynih-robit>

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

Цілі, зміст, очікувані результати навчання, порядок та критерії оцінювання освітніх компонент ОПП відображені в робочих програмах і силабусах <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-tehnologiy-i-obladnannya-pererobnih-virobnictv-topv> ; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabusi-vibirkovih-disciplin> , що розміщені на сайті ЛНТУ, а також на електронному освітньому порталі ЛНТУ <https://mdl.lntu.edu.ua/> Ця ж інформація доводиться до відома здобувачів як гарантом ОПП на початку навчального року, так і викладачами ОПП на першому занятті. Оцінювання здобувачів з освітніх компонент здійснюється у відповідності до Положення №582 «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 згідно критеріїв оцінювання у робочих програмах освітніх компонент. Крім того, інформація щодо очікуваних результатів навчання у межах окремих освітніх компонент міститься в ОПП, яка розміщена на сайті ЛНТУ у відкритому доступі <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne-gospodarstvo-magistr> Графік навчального процесу розміщений у вільному доступі на сайті ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/grafik_osvitnogo_procesu_na_2021-2022_n.r.pdf

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

Здобувачі ОПП залучаються до наукових досліджень на засадах академічної свободи і здійснюють їх під керівництвом НПП, зокрема в межах діяльності СНББ «ХаТе» і наукового гуртка «Переробник» <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/naukova-robota-studentiv-1> ; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/zaluchennya-studentiv-specialnosti-harchovi-tehnologiyi-do-naukovoyi-roboti?fbclid=IwAR1Z4orQP7SNKhANLlS4lKkZ8OUDl1b1XHjCq14pcRZHWp5TFPZof9Rc2w> Результати досліджень відображаються в спільних публікаціях, виступах на студентських конференціях та участі в конкурсах. Результати досліджень здобувачі можуть використовувати в курсовій та кваліфікаційній роботах. Під час вивчення ОК «Методологія наукових досліджень» у здобувачів формуються знання і навички, необхідні для проведення наукових досліджень, зокрема вміння критично осмислювати наукову інформацію, оцінювати її переваги та види; нестандартно мислити, генерувати нові ідеї; працювати з лабораторними приладами; проводити самостійно експерименти; обробляти, оформляти та презентувати результати наукових досліджень; використовувати на практиці знання у сфері інтелектуальної власності. Виконання практичних і курсової робіт з ОК «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу», «Крафтові технології виробництва харчових продуктів», «Молекулярна гастрономія» також сприяє набуттю навичок науково-дослідної роботи. Викладачі підвищують інтерес здобувачів до науково-дослідної роботи, зокрема шляхом їх ознайомлення із сучасним лабораторним обладнанням та інноваційними технологіями харчової індустрії, а також рекомендуючи онлайн-курси для поглиблення своїх знань <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/suchasne-laboratorne-obladnannya-ta-innovaciyini-tehnologiyi-u-luckomu-ntu> ; http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/neformalna-osvita-v-sferi-intelektualnoyi-vlasnosti?fbclid=IwAR38m2o1OnVA3pJsqGxSePPmKoD8_S8YIWsX7_eAR9qIEr1pCToIp_wAlk ЛНТУ має доступ до наукометричних баз Web of Science і Scopus, що дозволяє здобувачам відслідковувати тенденції розвитку спеціальності. Здобувачі ОПП Ю. Полюхович, Д. Шевчук, А. Бойко, О. Шишка беруть участь у науково-дослідній роботі №0120U101522 «Розробка технології виробництва овочево-фруктових чипсів» <http://lutsk->

ntu.com.ua/uk/news/smachni-ta-korisni-fripsi-naukovo-doslidna-robota-studentiv-harchovoyi-promislovosti Наукова робота здобувачів В. Пешко і О. Краглика (керівник І. Тараймович) отримала диплом III ступеня в міжнародному конкурсі «Agricultural Science and Food», а наукова робота Н. Поліщук і М. Кравця (керівник Ю. Гунько) отримала дипломом II ступеня за результатами Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт. В ЛНТУ проводяться конференції студентів, на яких здобувачі представляють результати своїх наукових досліджень та за підсумками яких публікуються тези, зокрема Міжнародна науково-практична конференція молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів» <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/yakist-ta-bezpechnist-tovariv-u-luckomu-ntu-vidbulasya-mizhnarodna-konferenciya>

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

Відповідно до Положення №665 «Про освітню програму у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1xIDXhxQr-hlYsaTdYz8d6Boycsbv10MJ/view?usp=sharing> у ЛНТУ щорічно відбувається перегляд ОПП. Також щороку оновлюється зміст освітніх компонент, вносяться корективи в тематику дисциплін та методику викладання. Ці зміни є результатом обговорень на методичних семінарах, конференціях, вебінарах, засіданнях групи забезпечення найкращих практик у педагогічних методах та наукових досягнень в галузі. Наприклад, зміст ОК «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу» доповнено питанням, що стосується застосування адитивних технологій в харчовій галузі та ресторанному бізнесі. Також оновлення ОПП і освітніх компонент відбувається на основі результатів зустрічей із стейкхолдерами та їх опитування <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-z-predstavnikami-akademichnoyi-spilnoti-proiektu-op-harchovi-tehnologiyi-ta-fbclid=IwARoByjVYKvC2xsZaG2bXnxEkowUOCXEKRLM9pjrImAmEtLqbaGysa9lkno> ; https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-zi-studentami-obgovorili-proekt-op-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne-fbclid=IwAR3I2DwyY1N7WCOOj-fxG5uULZZ_Ln_HdjoMhKNqSv_l8qPjfiHJs7Qnt8 ; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi-fbclid=IwAR1IJwKhtV4SxkzJ3nSfjJihEd4xdeiEorCq0zySfstE-QuObHoXFERkja> Із урахуванням змін в робочих програмах освітніх компонент та вимог Положення №620 «Про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1FatgdZhHrIhKbBdnP3tKI1xA7874Fgkc/view?usp=sharing> оновлюються навчально-методичні матеріали, що використовуються в освітньому процесі за ОПП. Викладачі ОПП постійно підвищують свою кваліфікацію, що дозволяє оновлювати наповнення освітніх компонент відповідно до сучасних досягнень науки і галузі <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vikladachi-ta-studenti-kafedri-topv-proyshli-bazoviy-kurs-z-nassr-fbclid=IwAR2rrzUI5MaASE5OFJY1m1zjsYusc-74J2BplhCz7EtstuBoLSMawMpvM7Q> ; https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-vikladachi-navchalisya-zastosovuvati-obladnannya-smartfactorylab-fbclid=IwAR2lbp5DFgxPU5jYxtdr_puB41fU4HOrGt1-9Pojrkm_V7u59F_9D6ZH6JM

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

В ЛНТУ прийнято Стратегію інтернаціоналізації ЛНТУ <https://drive.google.com/file/d/1A-E1xGqae7A9Qa00Pdpj8xTKop6Xffa/view?usp=sharing> Можливості академічної мобільності здобувачів і НПП регулюються Положенням «Про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНТУ» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf і Положенням №582 «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 У ЛНТУ укладені договори про співпрацю з зарубіжними ЗВО <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/nashi-mizhnarodni-partneri> ЛНТУ бере участь у міжнародних програмах і 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 і НПП мають доступ до міжнародних баз даних Web of Science та Scopus. Здобувачі мають можливість навчатися за програмами подвійних дипломів і проходити практику в європейських університетах <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-akademichnih-obminiv> НПП ОПП проходили стажування у Люблінському природничому університеті, Люблінському науково-технологічному парку, Державному аграрному університеті Молдови, Політехнічному інституті Браганси, Університеті економіки в Бидгощі. НПП беруть участь у міжнародних конференціях і є рецензентами закордонних наукових журналів.

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 освітніх компонент у ЛНТУ передбачене проведення поточного, модульного та підсумкового контролю, що регламентуються Положенням №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf Оцінювання знань студентів відбувається паралельно за 4-бальною національною шкалою, за 100-бальною університетською та накопичувальною шкалою ECTS. Метою поточного контролю є перевірка рівня засвоєння студентами навчального матеріалу під час проведення навчальних занять. При проведенні модульного контролю оцінюється рівень засвоєння теоретичного і практичного матеріалу окремих змістових модулів дисципліни, зокрема самостійне опрацювання тем. Підсумковий контроль включає семестровий контроль успішності здобувачів і проводиться у формі семестрового екзамену чи заліку в обсязі навчального матеріалу, що визначений робочою

програмою, у встановлені терміни відповідно до робочого навчального плану, індивідуального навчального плану студента та розкладу. Семестровий залік є підсумком поточного та модульного контролю і не передбачає обов'язкової присутності студента. Семестровий екзамен – це форма підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу, що проводиться як контрольний захід. Підсумкова оцінка з освітньої компоненти, де передбачено екзамен, визначається як середньозважена результатів, що отримані у кожному заліковому модулі та за семестровий контроль, відповідно до їх вагових коефіцієнтів, які передбачені робочою програмою дисципліни. Прийнята в ЛНТУ система оцінювання дозволяє об'єктивно перевірити досягнення програмних результатів навчання, а також сприяє систематичній і активній роботі студентів, забезпечуючи між ними змагальність в навчанні.

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

У ЛНТУ діють Положення №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf, Положення №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBsIKY/view?usp=sharing, Положення №551 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1vtRvBrVGUCtIQpeOuBvqBJ86K6SBIhLo/view>, які чітко та зрозуміло висвітлюють форми контрольних заходів та загальні критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти. Також інформація щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень міститься у робочих програмах освітніх компонент, які розміщені на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-tehnologiy-i-obladnannya-pererobnih-virobnictv-toriv> Викладачі ОПП на першому занятті з дисципліни ознайомлюють студентів із формами контрольних заходів і критеріями оцінювання їх навчальних досягнень. Терміни проведення контрольних заходів визначені графіком освітнього процесу, який розміщений на сайті ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/grafik_osvitnogo_procesu_na_2021-2022_n.r.pdf

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

Інформація щодо форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання доводиться викладачами ОПП до здобувачів на початку вивчення кожної освітньої компоненти. На сайті ЛНТУ у вільному доступі розміщений графік освітнього процесу https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/grafik_osvitnogo_procesu_na_2021-2022_n.r.pdf Модульний контроль проводиться у визначені розкладом час і місці, про що повідомляється студентам викладачами та на інформаційних дошках. Розклад екзаменів оприлюднюється на інформаційній дошці та на сайті ЛНТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rozklad-luckogo-ntu>

Форми контрольних заходів та загальні критерії оцінювання здобувачів вищої освіти визначені у Положенні №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf, Положенні №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBsIKY/view?usp=sharing На ОПП практикується збирання інформації щодо чіткості та зрозумілості форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання для здобувачів, яка ураховується під час внесення змін в робочі програми та реалізації ОПП <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesiyanoi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne>

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

Атестація здобувачів вищої освіти ОПП здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної магістерської роботи, що передбачено Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, та регламентується у ЛНТУ Положенням №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється під час її публічного захисту на Екзаменаційній комісії, робота якої регламентується Положенням №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBsIKY/view?usp=sharing Під час атестації студентів дотримуються принципів, які відповідають сучасним європейським практикам і зазначені у «Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ЛНТУ» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files/politika_2.pdf Кваліфікаційна робота магістра не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію, тому у завершеному вигляді вона перевіряється на наявність ознак плагіату з використанням спеціалізованого сервісу UNICHECK. Кваліфікаційна магістерська робота має бути оприлюднена на офіційному сайті ЛНТУ або у його репозитарії.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf та Положенням №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/1MZRL2pnnupTtHI9_iB9ovslM5XWBsIKY/view?usp=sharing

usp=sharing , які розміщені на сайті ЛНТУ. Також процедура проведення контрольних заходів відображена у силабусах і робочих програмах освітніх компонент, які розміщені на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/silabusi-vibirkovih-disciplin> ; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-tehnologiy-i-obladnannya-pererobnih-virobnictv-topv>

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

Положення №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf , Кодекс честі ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kodeks-chesti-luckogo-ntu> регламентують процедури проведення контрольних заходів, що забезпечують об'єктивність екзаменаторів. Так, модульний контроль проводиться з використанням комп'ютерної техніки чи в письмовій формі за визначеними критеріями оцінювання, курсові роботи, звіти з практики, кваліфікаційні роботи захищаються публічно перед комісією. На ОПП проводиться опитування здобувачів щодо об'єктивності, чесності і прозорості оцінювання їх результатів навчання <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesijnoyi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne> Порядок апеляції результатів підсумкового контролю регулюється Положенням №551 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1vRvBrVGUCtIQeOuVvqBJ86K6SBhLo/view> Здобувач подає апеляційну заяву декану; створюється апеляційна комісія, що в присутності апелянта розглядає спірне питання. Вирішення інших конфліктних ситуацій (приниження честі і гідності, сексуальні домагання, дискримінація) регулюється Положенням №548 «Про вирішення конфліктних ситуацій у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/19atDWRSHjhXVNrUgbr4iSva03JfrzkM_/view На ОПП випадків застосування відповідних процедур 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 №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf , Положенням №551 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1vRvBrVGUCtIQeOuVvqBJ86K6SBhLo/view> Перескладання негативних результатів поточного модульного контролю дозволяється до настання дати проведення наступного модульного контролю. Перескладання позитивних модульних контролів не допускається. Здобувачі, що мають семестрову оцінку «незадовільно» (від 35 до 59 балів, «FX») або не з'явилися на екзамен, мають можливість ліквідувати академічну заборгованість максимум за два перескладання за поданою заявою в деканат відповідно до складеного графіка. Якщо студент за підсумковий контроль отримав оцінку «незадовільно» (від 1 до 34 балів, «F»), то він повинен пройти повторний курс вивчення освітньої компоненти. У випадку негативної оцінки «незадовільно» (менше 60 балів) за результатами виконання і захисту курсової роботи або проходження і захисту звіту з практики, здобувач зобов'язаний повторно виконати курсову роботу, пройти практику в наступному навчальному періоді.

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 у ЛНТУ урегулюється Положенням №551 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1vRvBrVGUCtIQeOuVvqBJ86K6SBhLo/view> , згідно якого основним завданням апеляційної процедури є забезпечення об'єктивного оцінювання знань здобувачів вищої освіти, уникнення конфліктних та спірних ситуацій. Для цього апеляційна комісія працює на засадах демократичності, прозорості та об'єктивності. Якщо здобувач не погоджується з результатом, отриманим при складанні контрольного заходу, то він має право звернутися до декана факультету із апеляційною заявою, яка фіксується у спеціальному журналі в навчальному відділі. Персональний склад апеляційної комісії, яка розглядає спірні питання з проведення екзаменаційних сесій, визначається наказом ректора ЛНТУ. Апелянту надається можливість повторно скласти екзамен. За відсутності здобувача його заява розглядається членами апеляційної комісії, рішення якої оголошується відразу після засідання, воно є остаточним і оскарженню не підлягає. На ОПП випадків оскарження процедури та результатів проведених контрольних заходів не було.

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

Документи ЛНТУ, що визначають політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності: Кодекс честі ЛНТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kodeks-chesti-luckogo-ntu> ; Антикорупційна програма ЛНТУ <https://drive.google.com/file/d/1TrkJxE9oI7FierwT1MiHisCdPRPGspsy9/view> ; Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files/politika_2.pdf ; Положення №548 «Про вирішення конфліктних ситуацій у ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/19atDWRSHjhXVNrUgbr4iSva03JfrzkM_/view ; Положення №539 «Про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1frccT7UPUkRbRrL9zLJ1dkvHHYESiPQ9/view> ; Порядок №552 «Проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проектів здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1yFL9boeATBBJhQMs1p3tGi8Qa1rogdMW/view> ; Положення №553 «Про протидію та

запобіганню академічного плагіату у кваліфікаційних роботах / проєктах здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1sccGapJTIUcwFETLHsiSIQkGLGUi9EHZ/view> та інші нормативно-правові акти з питань академічної доброчесності, що розміщені на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/normativno-pravovi-akti-z-akademichnoyi-dobrochesnosti>

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

ЛНТУ підтримує проєкт сприяння академічній доброчесності в Україні (Strengthening Academic Integrity in Ukraine Project – SAIUP). Інформація, що стосується питань дотримання академічної доброчесності, знаходиться на сайті ЛНТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/akademichna-dobrochesnist> У ЛНТУ інструментом протидії порушенням академічної доброчесності є спеціалізована програма Unichack <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/unichack-servis-perevirki-na-akademichniy-plagiat> Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації ЛНТУ регулярно проводить тренінги щодо питань академічної доброчесності для здобувачів і НПП <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/studentiv-oznayomili-z-osnovnimi-principami-akademichnoyi-dobrochesnosti?fbclid=IwAR2Tppb6osVsJH2qn9JZxpt3eEWCcXor6BSSXpPQnHOZWK6x9dYjTv-oOrI> Реалізовані проєкти щодо роз'яснення та популяризації питань академічної доброчесності серед здобувачів і НПП у ЛНТУ висвітлені на сайті ЛНТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/realizovani-proekti> Відповідно до Положення №553 «Про протидію та запобіганню академічного плагіату у кваліфікаційних роботах / проєктах здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1sccGapJTIUcwFETLHsiSIQkGLGUi9EHZ/view> у кваліфікаційних та курсових роботах не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Перевірку кваліфікаційних і курсових робіт з метою встановлення унікальності тексту здійснює відповідальна особа на випусковій кафедрі, про що заздалегідь повідомляються здобувачі.

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

ЛНТУ популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти та НПП шляхом проведення занять або тренінгів, надання інформації про необхідність дотримання норм академічної доброчесності при написанні наукових статей, курсових та кваліфікаційних робіт <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/dobrochesnist-ta-vidkriti-naukovi-dani-pro-shcho-govorili-pid-chas-vorkshopu-ortima> Інформація щодо питань дотримання академічної доброчесності оприлюднюється на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/akademichna-dobrochesnist> У ЛНТУ реалізовано проєкт «Правила академічної доброчесності першокурсника»: розроблено буклет у формі річного календаря з використанням ігрового елементу pop-up (календар) та правилами-порадами доброчесності <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/realizovani-proekti> Також у ЛНТУ проведена інформаційно-просвітницька кампанія серед студентів «Щеплення від плагіату». «Стікери доброчесності» розміщені (наклеєні) в навчальних аудиторіях та інших приміщеннях кампусу ЛНТУ і його відокремлених структурних підрозділів <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/realizovani-proekti> У 2020 р. ЛНТУ брав участь у проєкті «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти», який організовано «Американськими Радами з міжнародної освіти» за підтримки Посольства США в Україні, МОН України та НАЗЯВО <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/lucky-ntu-proyshiv-konkursniy-vidbir-do-proiektu-iniciativa-akademichnoyi-dobrochesnosti-ta>

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

У ЛНТУ діє комісія з питань етики та академічної доброчесності <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/komisiya-z-pitan-etiki-ta-akademichnoyi-dobrochesnosti-v-luckomu-nacionalnomu-tehnicnomu>, до якої можуть звернутися учасники освітнього процесу щодо порушення «Кодексу честі ЛНТУ» та академічної доброчесності <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kodeks-chesti-luckogo-ntu> Встановлені комісією порушення академічної доброчесності можуть передбачати накладання санкцій відповідно до Положення №500 «Про комісію з питань етики та академічної доброчесності в ЛНТУ» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/no500_polozhennya_pro_komisiyu_z_pitan_etiki_ta_akademichnoyi_dobrochesnosti_v_luckomu_ntu_protokol_no9_vid_24.04.2018_r.pdf У ЛНТУ відбувається моніторинг результатів інструментальної перевірки на плагіат кваліфікаційних робіт, результати якого розміщуються на сайті ЛНТУ <https://drive.google.com/file/d/14vNfDkP43fOWSvVHwwFCOqoGMuXsrpyd/view?usp=sharing> Випадків порушення академічної доброчесності на ОП не було.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір на посади НПП відбувається відповідно до законодавства України, Статуту ЛНТУ http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/sndt3ofe_o.pdf і Положення №509 «Про порядок проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1jD0aX9NjmdvORevKW0VWLExWfZxuVW5J/view> Інформація про конкурс розміщується на сайті ЛНТУ <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/oficiyna-informaciya> Заяви про участь у конкурсі мають право подавати особи, що мають ступінь магістра (спеціаліста), науковий ступінь, вчене звання. Для організації конкурсу утворюється конкурсна комісія. Конкурсний добір передбачає обговорення кандидатур претендентів на

засіданні кафедри і вченій раді факультету. Рішення про обрання на посади завідувача кафедри, професора і доцента приймає вчена рада університету, а старшого викладача, викладача і асистента – вчена рада факультету. Під час конкурсного добору ураховуються професіоналізм претендента, спроможність забезпечити викладання ОК, аналізуються профільна освіта, навчально-методичні праці, наукові праці, патенти, документи про стажування, ураховуються результати опитування здобувачів щодо претендента і рейтингова оцінка згідно з Положенням №677 «Про рейтингове оцінювання науково-педагогічних працівників у ЛНТУ» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/no677_polozhennya_pro_reytingove_ocinyuvannya_naukovo-pedagogichnih_pracivnikiv_v_luckomu_ntu_protokol_no12_vid_30.06.2021_r._compressed.pdf

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

У ЛНТУ роботодавці залучаються до організації і реалізації освітнього процесу (договори про співпрацю з ДП «Укрспирт» (№180/18Пр від 30.01.2018 р.), ТЗОВ «Волинь-Зерно-Продукт» (№15/20Пр від 20.01.2020 р.), ТЗОВ «Земан» (№176/18Пр від 30.01.2018 р.), ПАТ «ТЕРЕМНО-ХЛІБ» (№ 54-ОПВ від 02.11.2015 р.), ПрАТ «Соціальна сфера» (№181/18Пр від 30.01.2018 р.), пекарня «Любомль» (№178/18НВ від 30.01.2018 р.), дочірнє підприємство «Луґа-Нова» (№177/18НВ від 30.01.2018 р.), Любешівська райспоживспілка (№182/18Пр від 30.01.2018 р.), ПАТ «Луцьк Фудз» (№13/20Пр від 23.01.2020 р.), ФОП Дмитрук Юлія Ростиславівна (№17/20Пр від 23.01.2020 р.)). Фахівці підприємств галузі надають рекомендації здобувачам щодо проходження практики на підприємствах і поради щодо можливості кар'єрного зростання. Вони залучаються в якості рецензентів кваліфікаційних робіт здобувачів і голів ЕК. Для отримання зворотного зв'язку від роботодавців проводиться їх опитування і обговорення ОПІ http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vidomi-restoratori-ta-pidpriiemci-pro-te-yak-vdoskonaliti-navchannya-u-luckomu-ntu?fbclid=IwAR3WK6tGEmYcJpP2IAAs-NfOiEOtkbdL_hC9XsJjKqDvwMC8eozrfEWXdc2k, <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesiynoi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne> У ЛНТУ для інформування і консультування здобувачів щодо проходження практик і працевлаштування функціонує навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» <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

Професіонали-практики проводять зустрічі із здобувачами у вигляді мотиваційних бранчів, лекцій, вебінарів тощо: «Виробництво крафтової плодово-овочевої продукції» https://m.facebook.com/groups/455236912550855/permalink/525918592149353/?m_entstream_source=group «Специфіка ведення власної ресторанної справи» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/pro-restoranniy-biznes-i-specifiku-vlasnoyi-spravi-mayster-shef-volodimir-yurin-v-lntu?fbclid=IwAR2prfQ-ym3m6LzIhWzShdIFl8Zh-QYOKSUsUsDmnQhyrEQMWvULQYoY> «На шляху до успіху!» <https://www.facebook.com/val.tkachuk.9/posts/3709129265819960/> «Технологічний процес виготовлення емульгованих продуктів» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-vebinar-z-procesu-vigotovlennya-emulgovanih-produktiv?fbclid=IwAR0jyJUie4nCEBU4KaOdGvteM5evFCrS8rar7iAW1eycFit7n-lSz8gLR6o> «Управління ризиками з харчової безпеки в умовах сьогодення» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/upravlinnya-rizikami-z-harchovoyi-bezpeki-v-umovah-sogodennya?fbclid=IwAR10Ps9KtQIVcQfFggMtpmDkCsXk5-2rD2ljtJRnmrmjxkGmA2D5sqz8qk> «Сомельє як професія» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/somelie-yak-profesiya-onlayn-zustrich-u-luckomu-ntu?fbclid=IwAR3du9HcrY2C8o3HaJ5FraoxhgkIk-oipIIejSnMNvwKYo2FTOut2oG72o> Роботодавці ознайомлюють здобувачів із прогресивними технологіями на виробництві (ПрАТ «Волиньхолдінг», ВАТ «Луцький пивзавод», компанія «Chocoboomb», ПАТ «ТЕРЕМНО ХЛІБ», ПАТ «ДУБНОМОЛОКО», ПрАТ «Гнідавський цукровий завод», ТОВ «ВОЛИНЬАГРОПРОДУКТ», ПАТ «Луцьк-Фудз»).

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

У ЛНТУ професійному розвитку викладачів сприяють науково-методичні семінари кафедри, навчання, круглі столи, тренінги тощо. Організуються підвищення кваліфікації за програмами академічної мобільності згідно з Положенням №549 «Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних та НПП ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1pC2S7SNbzmuxpBnjmAg9SIGN2WSIEza8/view>, Положенням «Про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНТУ» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf Викладачі ОПІ проходили підвищення кваліфікації у НУХТ, ТДАУ ім. Д. Моторного, Люблінському природничому університеті, Берлінському технічному університеті, Університеті економіки у Бидгощі, Політехнічному інституті Браганси (Португалія), Державному аграрному університеті Молдови. Викладачі проходили тренінги за професійним спрямуванням, підвищення педагогічної майстерності <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/stazhuvannya-ta-obmin-dosvidom> <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-vikladachi-navchalisya-zastosovuvati-obladnannya-smartfactorylab?fbclid=IwAR1shoN4t4KpCvLVBZqy8KRnU2uu2VzH7EpmRZE5MymQVdReDGPDoA5uosgI> <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/profesorско-vikladackiy-sklad-kafedri-4> <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/komandi-luckogo-ntu-u-finali-sikorsky-challenge-2021?fbclid=IwAR1V7kGyQwBRaxR4pAojwTl5Ant7DYAgrDklvwE7SLcEDiTC1mvpPKqgdIA> Викладачі ОПІ 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 функціонує система матеріального і морального заохочення викладачів, заснована на рейтинговому

оцінюванні НПП згідно з Положенням №677 «Про рейтингове оцінювання науково-педагогічного працівників у ЛНТУ» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/no677_polozhennya_pro_reytingove_ocinyuvannya_naukovo-pedagogichnih_pracivnikov_v_luckomu_ntu_protokol_no12_vid_30.06.2021_r._compressed.pdf ЛНТУ преміює науковців за публікації, що індексуються у міжнародних науково-метричних базах даних згідно з «Колективним договором ЛНТУ 2019-2023 р.» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/kolektivniy_dogovir_2019_dlya_druku_z_pechatkami.pdf Така система є ефективним інструментом стимулювання до підвищення кваліфікації, професіоналізму, продуктивності навчальної і наукової роботи, розвитку творчої ініціативи. І. Дударев і І. Тараймович були Стипендіатами КМУ. За визначні досягнення викладачі ОПП нагороджуються грамотами і подяками, зокрема І. Дударев отримав Подяку МОН України, Обласну Премію за заслуги у сфері науки, Грамоту ВРУ За заслуги перед Українським народом <https://www.lutsk-ntu.com.ua/uk/news/naukovciv-luckogo-ntu-vidznachili-gramotami-verhovnoyi-radi-ukrayini> У ЛНТУ є 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=IwAR1RY1eyYnfPSPXPugz5oRoad3Q31-RBy1S93hZjAAMBulqey1WNmCSU-QI>

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?

Інфраструктура ЛНТУ: гуртожитки, їдальні, буфети, медичні пункти, актові зали, бібліотека з читальним залом, навчальні корпуси, спортивний комплекс із басейном, стадіоном і спортивними майданчиками. Для підготовки здобувачів використовується матеріально-технічна база випускової кафедри та інших кафедр ЛНТУ, які задіяні в навчальному процесі за ОПП (навчальні лабораторії, мультимедійні аудиторії, комп'ютерний клас тощо). Здобувачі мають безоплатний доступ до бібліотеки ЛНТУ, де створено повнотекстову електронну базу методичної, навчальної і наукової літератури, наявні підручники і посібники, фахові періодичні видання, авторські розробки викладачів, функціонує репозитарій <http://library.lntu.edu.ua/pro-biblioteku/istoriya.html>, <http://library.lntu.edu.ua/informatsijni-resursi/peredplachena-periodika.html>, <https://lib.lntu.edu.ua/> Для всіх освітніх компонент ОПП розроблено робочі програми та методичне забезпечення <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-tehnologiy-i-obladnannya-pererobnih-virobnictv-topu> Комп'ютерна мережа ЛНТУ підключена до Internet, що дає доступ до нього викладачам і здобувачам. Функціонує електронний освітній портал <https://mdl.lntu.edu.ua/> Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями і прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Лабораторії ЛНТУ оснащені мультимедійним, лабораторним і технологічним обладнанням, спеціалізованим устаткуванням, що необхідне для забезпечення навчального процесу на ОПП і проведення наукових досліджень.

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?

В ЛНТУ створене сприятливе освітнє середовище для всіх учасників. Студентське самоврядування, керівництво ЗВО і гарант ОПП проводять зустрічі із здобувачами для виявлення і врахування їх потреб і інтересів <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/kava-z-rektorom-v-lntu-zapochatkuvali-noviy-format-spilkuvannya-ta-spivpraci> Здобувачі залучаються до процесів забезпечення якості освіти в ЛНТУ, проводяться їх опитування <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/opituvannya-o> Представники студентства входять до складу вченої ради факультету і вченої ради ЛНТУ. Для задоволення потреби і інтересів здобувачів функціонують спортивні секції <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/sportivni-sekciji>, відділ молодіжної політики та соціокультурної роботи <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/culture-life>, база відпочинку <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/studentiv-vikladachiv-ta-usih-ohochih-zaproshtuyut-na-bazu-vidpochinku-luckogo-ntu> Відділ міжнародних зв'язків для здобувачів надає інформацію про міжнародні програми обміну, навчання за програмами подвійного диплому, можливості проходження практики за кордоном <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/international-connection> У ЛНТУ діє Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених, метою діяльності якого є створення і забезпечення сприятливих умов для науково-дослідної та інноваційної діяльності здобувачів <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/naukove-tovarisstvo-studentiv-aspirantiv-doktorantiv-i-molodih-vchenih-luckogo-ntu>

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

Освітнє середовище у ЛНТУ є безпечним для життя і здоров'я здобувачів. Адміністративні та навчальні приміщення ЛНТУ відповідають санітарно-гігієнічним, інженерно-технічним, протипожежним вимогам, є придатними до проведення навчального процесу. Для здобувачів забезпечені санітарні умови для дотримання карантинних норм і правил в умовах пандемії COVID 19 <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchannya-pid-chas-karantinu> Консультативні послуги і психологічна підтримка для всіх учасників освітнього процесу надається уповноваженою особою з питань консультативних послуг та психологічної підтримки <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/konsultativni-poslugi-ta-psihologichna-pidtrimka> В ЛНТУ підтримуються ініціативи здобувачів щодо розвитку освітнього середовища, створено локації для студентства, де вони мають можливість відпочити і проводити свої заходи <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/zi-smakotoyu-i-kinopereglyadom-yak-znayomlyat-pershokursnikiv-lntu-zi-studradoyu>; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/luckomu-ntu-podarovali-inventar-dlya-nastilnogo-tenisu> Здобувачі вищої освіти своєчасно проходять інструктажі з питань охорони праці. Комплексні заходи ЛНТУ щодо забезпечення нормативів охорони

праці та створення безпечних і нешкідливих умов праці відображено в Колективному договорі ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/kolektivniy_dogovir_2019_dlya_druku_z_pechatkami.pdf

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?

В ЛНТУ створені і забезпечені механізми різнобічної освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів під час навчання. Зокрема міжнародна академічна мобільність регламентується Положенням «Про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу в ЛНТУ» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf Програми академічних обмінів розміщені на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-akademichnih-obminiv> Відбір здобувачів для участі в програмах академічної мобільності здійснюється конкурсною комісією вченої ради ЛНТУ з урахуванням рейтингу успішності та інших показників. В ЛНТУ створено систему підтримки здобувачів 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>). ЛНТУ є учасником «Проекту сприяння академічній доброчесності в Україні», напрямками діяльності якого є: 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> Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації ЛНТУ проводить опитування здобувачів щодо якості навчання і викладання, якості організації освітнього процесу та якості освітніх програм, результати яких оприлюднюються на сайті ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/opituvannya-o> Керівництво ЛНТУ та факультету, куратори академічних груп, ознайомлюють здобувачів з нормативно-правовими актами, якими регулюється діяльність ЛНТУ та освітній процес в ньому. Відділи та центри ЛНТУ, Асоціація випускників ЛНТУ покликані сприяти професійному зростанню здобувачів, створювати умови для більш повної їх самореалізації у науковій, професійній, освітній та культурній діяльності <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/nashi-vipuskniki> Активно працює над створенням механізмів підтримки здобувачів студентське самоврядування ЛНТУ <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)

Для навчання здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами адміністрацією ЛНТУ вжиті системні заходи зі створення належних умов: забезпечується доступ до освітніх послуг як інфраструктурно (автоматичні розсувні двері, пандуси, підйомник тощо), так і організаційно (внутрішньо університетська система супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення). Адміністративні та навчальні приміщення ЛНТУ є доступними для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, оскільки вони обладнані відповідно до державних будівельних норм, правил і стандартів. В ЛНТУ є можливість навчатися дистанційно за допомогою Електронного освітнього порталу ЛНТУ <https://mdl.lntu.edu.ua/> У ЛНТУ функціонує сертифікована будівельна лабораторія, яка проводить обстеження і надає рекомендації для проведення першочергових заходів щодо пристосування 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?

В ЛНТУ діє Кодекс честі ЛНТУ, що встановлює моральні принципи і правила етичної поведінки осіб, які працюють і навчаються в університеті <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kodeks-chesti-luckogo-ntu> Здобувачі та НПП мають право на захист під час освітнього процесу від приниження честі і гідності в будь-якій формі (булінг, дискримінація, сексуальні домагання), що регламентується відповідно до Положення №548 «Про вирішення конфліктних ситуацій в ЛНТУ» https://drive.google.com/file/d/19atDWRSHjhXVNrUgpb4iSva03JfrzkM_/view Для роз'яснення здобувачам, яким чином поводитися у конфліктних ситуаціях проводяться зустрічі із психологом <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-rozmovlyali-pro-buling?fbclid=IwAR04nEOa8IE6U8o2SoWEZLNj7e72-XwpY15YIMzqYvorY42Clq--iOCUMbco> Питання, пов'язані із врегулюванням конфліктних ситуацій, які можуть виникнути у зв'язку з корупційними діями, врегульовуються Антикорупційною програмою ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/antikorupciyna_programa-szhatyy.pdf У ЛНТУ гарантується конфіденційність звернень та нерозголошення даних осіб, які надають відповідну інформацію. В ЛНТУ діє комісія з питань етики та академічної доброчесності <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/komisiya-z-pitan-etiki-ta-akademichnoyi-dobrochesnosti-v-luckomu-nacionalnomu-tehnichnomu> В ЛНТУ є уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції, діяльність якої регламентується Положенням №539 «Про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1frcT7UPUkRbRrL9zIj1dkvHHYESiPQ9/view?usp=sharing> Органами студентського самоврядування проводиться активна роз'яснювальна робота серед студентів 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 через Електронний освітній портал ЛНТУ <http://mdl.lntu.edu.ua>, що забезпечує доступність і відкритість результатів навчальних досягнень студентів. В ЛНТУ існує практика проведення анонімного опитування студентів щодо питань, пов'язаних з конфліктними ситуаціями <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 вищої освіти та НПП. 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 ОПП 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) освітніх програм в ЛНТУ регулюються Положенням №665 «Про освітню програму у ЛНТУ» <https://drive.google.com/file/d/1xIDXhxQr-hlYsaTdYz8d6Boycsbv10MJ/view?usp=sharing>, що є у відкритому доступі на сайті ЛНТУ. Частиною стратегічного управління ЛНТУ є «Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти» http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files/politika_2.pdf В ЛНТУ діють Рада з якості вищої освіти згідно з Положенням «Про Раду з якості вищої освіти» <https://drive.google.com/file/d/1zksvx17z-hJS79uzn2Z2mUYMpSF8gDuw/view> та відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/viddil-zabezpechennya-yakosti-osvitnogo-procesu-licenzuvannya-ta-akreditaciyi>, які здійснюють моніторинг та оцінювання якості освітніх програм. У ЛНТУ регулярно проводяться семінари для гарантів освітніх програм <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/monitoring-yakosti-osvitnih-program-u-luckomu-ntu-chergoviy-seminar-dlya-garantiv-op>, де висвітлюються результати моніторингу освітніх програм https://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?

У ЛНТУ щороку відбувається перегляд ОПП за участі усіх стейкхолдерів з метою її покращення. Перегляд ОПП проводиться групою забезпечення на чолі з гарантом із урахуванням пропозицій стейкхолдерів, стратегії розвитку ЛНТУ і регіону, вимог ринку праці і тенденцій розвитку спеціальності. У ЛНТУ дотримуються принципів і норм академічної доброчесності щодо доступності і відкритості інформації, тому перед затвердженням проєкт ОПП оприлюднюється на сайті ЛНТУ для обговорення <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/proiekti-osvitnih-program-o> Групою забезпечення проводяться семінари, круглі столи з стейкхолдерами, їх опитування http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-zi-studentami-obgovorili-proekt-op-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne?fbclid=IwAR3QgW8m-A3CdcqErLkewXLo7SbF6Cm6mipg-6Ygrv9V2_KLjiC2_qdeMCo http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-osvitnih-program-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi?fbclid=IwARoVCHMXQDBk04g3-mkIK5wqyDPHfgiETkR4pPPynQBD__tAejseoe05wHg <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-z-predstavnikami-akademichnoyi-spilnoti-proiektu-op-harchovi-tehnologiyi-ta?fbclid=IwAR2NiZKPF3NH5AFcyuGK1y4ERJHU6oJRO617FU-OXsyL1ylw6uYyu6CeMvg> https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu?fbclid=IwAR2gwhyjccAtgvWQkxd-_VYhot2oIog5jEfm8K1gzqO9RavJw9Ho_IF_enU, виконується аналіз аналогічних ОПП українських і закордонних ЗВО. ОПП розглядається на засіданні кафедри, студентської ради факультету, комісії з якості факультету, ради з якості вищої освіти та ухвалюється вченою радою ЛНТУ і затверджується ректором. За результатами останнього перегляду ОПП у 2021 р. за рекомендаціями усіх стейкхолдерів і членів групи забезпечення було: відкориговані цілі навчання, орієнтація та основний фокус ОПП; особливості ОПП викладено у редакції «Освітньо-професійна програма передбачає підготовку конкурентоспроможних фахівців, які здатні планувати і проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів із метою забезпечення ефективного функціонування міні-підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного бізнесу»; додано до спеціальних (фахових) компетентностей компетентність «СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів»; додано до програмних результатів навчання результат «ПРН 12. Розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів із забезпеченням їх якості та безпечності»; до переліку обов'язкових до вивчення ОК додано «Ділова іноземна мова», «Методологія наукових досліджень», «Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві», «Крафтові технології виробництва харчових продуктів», «Молекулярна гастрономія», «Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів»; розширено список вибіркових освітніх компонент професійного спрямування; структурно-логічну схему подано у вигляді граф-схеми.

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 вищої освіти до процесу періодичного перегляду ОПП відбувається через участь у засіданнях групи забезпечення, вебінарах, круглих столах та опитуваннях щодо реалізації ОПП <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesiyanoi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne> Крім того, представники студентського самоврядування мають можливість долучитися до обговорення ОПП та інших процедур забезпечення її якості через участь у засіданнях студентської ради факультету, комісії з якості факультету, ради з якості вищої освіти та вченої ради ЛНТУ до складу яких вони входять з правом голосу, а також на зустрічах з представниками адміністрації та відділу забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/radi-z-yakosti-luckogo-ntu>; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/sklad-vchenoyi-radi-luckogo-ntu-o>; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/studentiv-lntu-zaklikayut-buti-aktivnimi-u-procesi-zabezpechennya>

yakosti-osviti?fbclid=IwARokDxiLPoJnM2OIE-TgBCA7F-IywdRGoflBwSqknMhkPrgeqXOI25Z5zjw Також здобувачі свої пропозиції щодо змісту, форм і методів навчання за ОПП та її змісту можуть надсилати на електронну пошту або адресу кафедри технологій і обладнання переробних виробництв ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/obgovorennya-osvitnih-program-o>

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

Студентське самоврядування ЛНТУ організоване та діє на основі «Положення про студентське самоврядування у ЛНТУ» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_ss._17.05.2018.pdf, згідно з яким органи студентського самоврядування мають право вносити пропозиції щодо навчальних планів і програм відповідно до пропозицій здобувачів та щодо контролю за якістю навчального процесу. Представники студентського самоврядування запрошуються на засідання групи забезпечення ОПП, де мають можливість висловити свої пропозиції. Крім того, ОПП розглядається на засіданні студентської ради факультету, на комісії з якості факультету, Раді з якості ЛНТУ та вчентій раді ЛНТУ, членами яких є здобувачі вищої освіти <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/struktura-vnutrishnoyi-sistemi-zabezpechennya-yakosti-osviti> Представники студентського самоврядування також запрошуються на зустрічі зі стейкхолдерами, де обговорюється ОПП. Студентська рада ЛНТУ, серед іншого, покликана узагальнити зауваження і пропозиції здобувачів щодо удосконалення навчального процесу та довести ці пропозиції до адміністрації ЛНТУ і гарантів.

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, зокрема в рамках ОПП, шляхом їх залучення до розроблення, перегляду та затвердження ОПП, участі в засіданнях Екзаменаційних комісій в якості голів, участі в різноманітних наукових, науково-практичних, навчально-методичних, профорієнтаційних заходах, організації проходження здобувачами практики на підприємствах, написання на їх матеріалах кваліфікаційних робіт тощо. Роботодавці залучені до перегляду ОПП через опитування <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesiyanoi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne>, також вони висловлюють свої пропозиції щодо модернізації ОПП під час спільних заходів (конференцій, наукових семінарів, вебінарів, круглих столів тощо) та у формі рецензій-відгуків https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu?fbclid=IwAR2gwhyjccAtgvWQkxd-_VYhot2oIOg5jEfm8K1gzqO9RavJw9Ho_IF_enU; http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/vidomi-restoratori-ta-pidpriemci-pro-te-yak-vdoskonaliti-navchannya-u-luckomu-ntu?fbclid=IwAR3WK6tGEMyCJpP2IAAs-NfOiEOtkbdL_hC9XsjjKqDvwMC8e03rfEWXd2k

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

Оскільки ОПП акредитується вперше, відповідно, випускників ще немає. Разом з тим, в ЛНТУ створено навчально-науковий центр «Volyn Business Hub», який налагоджує співпрацю ЛНТУ з підприємствами, установами, організаціями, фізичними особами та іншими категоріями стейкхолдерів з метою працевлаштування студентів і випускників <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalno-naukoviy-centr-volyn-business-hub> Крім того, для зміцнення зв'язків між випускниками, студентами та науково-педагогічним складом ЛНТУ, зареєстрована ГО «Асоціація випускників Луцького національного технічного університету» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/nashi-vipuskniki>

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?

Моніторинг освітніх програм в ЛНТУ проводиться відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації за результатами якого напрацьовуються рекомендації щодо модернізації ОПП <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/monitoring-yakosti> Під час проведення процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП було виявлено недоліки: недостатньо широкий перелік вибіркового дисциплін професійного спрямування; необхідність залучення здобувачів вищої освіти до програм академічної мобільності, що діють в університеті. Задля усунення недоліків розширено перелік вибіркового освітніх компонент професійного спрямування в ОПП та проводиться роз'яснювальна робота серед здобувачів щодо можливості їх участі у програмах академічної мобільності.

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

ОПП акредитується вперше, відповідно, зауважень та пропозицій з акредитацій, що безпосередньо стосуються ОПП немає, але відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації ЛНТУ узагальнюються зауваження і рекомендації, що мали місце під час проходження процедури акредитації інших ОП і на основі яких напрацьовуються рекомендації щодо удосконалення ОП та системи забезпечення якості освітнього процесу в ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/pidsumok_akreditaciynih_ekspertiz_1.pdf Ці рекомендації бралися до уваги під час модернізації ОПП.

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

Гаранти освітніх програм і НПП ЛНТУ входять до складу комісії з якості на факультеті, ради з якості ЛНТУ, вчених рад факультетів та університету, де розглядаються освітні програми. Також до обговорення ОПП залучаються представники академічної спільноти з інших ЗВО у формі вебінарів, конференцій та опитувань <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/obgovorennya-z-predstavnikami-akademichnoyi-spilnoti-proiektu-op-harchovi-tehnologiyi-ta?fbclid=IwAR2NiZKPF3NH5AFcyuGK1y4ERJHU6oJRO617FU-OXsyL1ylw6uYyu6CeMvg>; https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/gromadske-obgovorennya-osvitnih-program-na-kafedri-topv-luckogo-ntu?fbclid=IwAR2gwhyjccAtgvWQkxd-_VYhot2oIOg5jEfm8K1gzqO9RavJw9Ho_IF_enU; <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya-steykholderiv-osvitno-profesiynoyi-programi-harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne> Крім того, НПП ЛНТУ розробляють НМК освітніх компонент, наповнюють необхідними матеріалами Електронний освітній портал ЛНТУ, приймають участь в семінарах з вдосконалення освітнього процесу в ЛНТУ http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/rozpochato-seriyu-seminariv-z-vdoskonalennya-osviti-luckogo-ntu?fbclid=IwAR3qEJsWp_xoyFCodc1FBWKwoFl9G6uT46SMOKtG_Nk7fxzfTb6WlyNTveU Також НПП беруть участь в опитуваннях щодо рівня організації та якості проведення освітнього процесу в ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/rezultati-opituvannya> Якість ОПП обговорюється на засіданні випускової кафедри.

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 ректор, проректор з науково-педагогічної роботи та забезпечення якості освіти і відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/yakist-osviti> Основними завданнями відділу є забезпечення функціонування Системи внутрішнього забезпечення якості в ЛНТУ. Вчена рада ЛНТУ визначає систему якості освіти та затверджує процедури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, а також затверджує освітні програми. Навчально-методичний відділ здійснює планування, організацію освітнього процесу, навчально-методичної роботи в університеті та контроль за її виконанням; координацію діяльності факультетів, кафедр та інших структурних підрозділів, які здійснюють освітню діяльність і забезпечують освітній процес <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchalno-metodichniy-viddil-o> В ЛНТУ на факультетах функціонують комісії з якості факультету та Рада з якості ЛНТУ. Органи студентського самоврядування також беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування здобувачів.

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 і обов'язки учасників освітнього процесу регламентуються Статутом ЛНТУ https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/sndt3ofe_o.pdf та Кодексом честі ЛНТУ <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/kodeks-chesti-luckogo-ntu> Крім того, Положення №582 «Про організацію освітнього процесу» https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/no582_protokol_no10_vid_25.06.2020_r.-min-szhatyy1.pdf регулює права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Усі документи про організацію освітнього процесу в ЛНТУ знаходяться у вільному доступі на сайті ЛНТУ.

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

<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/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)

<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/harchovi-tehnologiyi-ta-restoranne-gospodarstvo-magistr>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

- урахування під час розроблення та модернізації ОПП інтересів і рекомендацій усіх стейкхолдерів;
- існування практики оцінювання здобувачами реалізації ОПП через анонімні опитування;
- створення можливостей для реалізації здобувачами індивідуальних траєкторій навчання;
- гнучкість і готовність групи забезпечення освітнього процесу на ОПП до впровадження інновацій;
- участь здобувачів у формуванні та реалізації освітньої політики ЛНТУ;

- чітко визначені фокус та особливість ОПП;
- організація зустрічей та мотиваційних бранчів для здобувачів з професіоналами-практиками, експертами галузі, власниками успішного бізнесу;
- залучення здобувачів до науково-дослідної роботи та підготовки стартап-проектів, що виконуються на випусковій кафедрі;
- запровадження зворотного зв'язку між роботодавцями і ЛНТУ для об'єктивного оцінювання якості фахової підготовки здобувачів;
- співпраця з підприємствами харчової галузі і ресторанного бізнесу щодо питань проходження здобувачами переддипломної практики, їх майбутнього працевлаштування, ознайомлення з особливостями функціонування підприємств;
- комунікація між кураторами, викладачами та здобувачами, що сприяє реалізації студентоцентрованого підходу на ОПП;
- освітній процес та потужне студентське самоврядування в ЛНТУ сприяють формуванню у здобувачів лідерських якостей, комунікативних навичок, а також набуттю здобувачами soft-skills;
- урахування в ОПП регіональних особливостей та перспектив розвитку Волинської області, зокрема щодо розвитку малого і середнього харчового бізнесу (крафтових виробництв), а також закладів ресторанного господарства з огляду на туристичний потенціал регіону;
- транспарентність у висвітленні реалізації ОПП на офіційному сайті ЛНТУ та у соціальних мережах;
- дотримання професійної етики та принципів академічної доброчесності усіма учасниками освітнього процесу на ОПП.

Слабкі сторони:

- недостатня співпраця на ОПП із закордонними університетами в науковому та освітньому напрямках;
- недостатній рівень міжнародної академічної мобільності усіх учасників освітнього процесу на ОПП;
- дуальна освіта в ЛНТУ перебуває на етапі впровадження;
- недостатній рівень володіння іноземними мовами науково-педагогічних працівників на ОПП, що ускладнює комунікацію в міжнародному академічному середовищі;
- недостатня публікаційна активність викладачів ОПП у журналах, що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних Scopus та Web of Science;
- необхідність посилення роботи науково-педагогічних працівників ОПП щодо підготовки навчально-методичної літератури (підручників, навчальних посібників) для забезпечення освітніх компонент ОПП;
- необхідність розширення матеріально-технічної бази на ОПП;
- обмежена можливість проведення практичних та лабораторних робіт на підприємствах галузі через карантинні умови, що пов'язані з пандемією COVID-19.

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

З огляду на слабкі сторони ОПП, для забезпечення її подальшого розвитку необхідно:

- посилити співпрацю із закордонними університетами в науковому та освітньому напрямках;
- сприяти міжнародній академічній мобільності усіх учасників освітнього процесу;
- впровадити дуальну освіту;
- підвищити рівень володіння іноземними мовами науково-педагогічних працівників;
- підвищити публікаційну активність викладачів у журналах, що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних Scopus та Web of Science;
- активізувати підготовлення навчально-методичної літератури (підручників, навчальних посібників) для забезпечення освітніх компонент;
- розширити матеріально-технічну базу;
- удосконалити форми і методи навчання та викладання із урахуванням світових тенденцій;
- активізувати участь здобувачів у Всеукраїнських олімпіадах та конкурсах студентських наукових робіт;
- урахувати під час модернізації ОПП запити ринку праці, пропозиції усіх стейкхолдерів, тенденції розвитку спеціальності та регіональний контекст.

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: 29.10.2021 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	
Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>Ділова іноземна мова робоча програма.pdf</i>	qXq3lcPp1ks36/nTk w6E3/ENyCoq402OS pYisBAybs0=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, МП-3 програвач audiofiles, Internet, GoogleClassroom.
Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>Методологія наукових досліджень робоча програма.pdf</i>	5se5tkYZjxdU6mFT+LMadPTETBbIBjW3 H98oBE7bxW4=	Мультимедійний проектор, комп'ютерний клас (10 комп'ютерів), програмне забезпечення Windows Professional 7 (номер ліцензії 48442550); безкоштовне, умовнобезкоштовне та вільне у поширенні програмне забезпечення, зокрема Open Office, MathCAD14, Model Vision Studio 3.2 Free. Лабораторний посуд та прилади, що передбачені лабораторними роботами та необхідні для проведення досліджень, зокрема ваги електронні, термометри технічні, бюкси, ексикатор, рефрактометр, ареометр, пікнометр, дегідратор Excalibur 4926T Black, слайсер GORENJE R 506 E, бланшувач, шафа сушильна СЕІІ.
Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу робоча програма.pdf</i>	rZb726Hle2lfFxpPUsj ov9oZ6kqiNmlSEV89 JGxLJGo=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Windows Professional 7 (номер ліцензії 48442550). Нормативна документація. Лабораторний посуд та обладнання, що передбачені практичними роботами, зокрема ваги електронні, термометри технічні, плита електрична ЕПШ-1, сушарка RAVANSON, слайсер GORENJE R 506 E, бланшувач, тістомішалка лабораторна У1-ЕТК, міксер «DELFA», кухонний комбайн KENWOOD, дегідратор Excalibur 4926T Black, електрична духовка Liberton, пароварка Brown, електрична плита Laretti.
Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу	курсова робота (проект)	<i>Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу метод вказівки курс робота.pdf</i>	64/02Vd9ut48scopG1 EdWsAB8IAjwcMnk Q/rLMsKQVpQ=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Windows Professional 7 (номер ліцензії 48442550). Нормативна документація. Лабораторний посуд та обладнання, що передбачені практичними роботами, зокрема ваги електронні, термометри технічні, плита електрична ЕПШ-1, сушарка RAVANSON, слайсер GORENJE R 506 E, бланшувач, тістомішалка лабораторна У1-ЕТК, міксер «DELFA», кухонний комбайн KENWOOD, дегідратор Excalibur 4926T Black, електрична духовка Liberton, пароварка Brown, електрична плита Laretti.

Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві робоча програма.pdf</i>	OnODgNVpS6sWMCV7qRdPe7qIbSj7kpoF9NBj40Wr9YQ=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Windows Professional 7 (номер ліцензії 48442550); безкоштовне, умовнобезкоштовне та вільне у поширенні програмне забезпечення, зокрема Open Office.
Крафтові технології виробництва харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>Крафтові технології виробництва харчових продуктів робоча програма.pdf</i>	zSw70+nnpe/VczHK2zFj8muSh+IHR19ESWTT+91zCro=	Мультимедійний проектор, термометри технічні, ексикатор, вібраційний розсів-РА, тістомішалка лабораторна У1-ЕТК, міксер «DELFA», вологомір ВЧМ, прилад для визначення клейковини ИДК-1, шафа сушильна СЕШ, сепаратор-вершковідокремлювач РЗ-ОПС, ареометр АМ, віскозиметр ВЗ-1, ареометри АЦ-3, плита електрична ЕПШ-1, пісочна баня, рН-метр, солемір TDS-3, сушарка RAVANSON, нітратомір, термометри технічні рідинні ТТЖ-М, кухонний комбайн KENWOOD, слайсер GORENJE R 506 E, дегідратор Excalibur 4926T Black, електрична духовка Liberton, пароварка Brown, електрична плита Laretti.
Молекулярна гастрономія	навчальна дисципліна	<i>Молекулярна гастрономія робоча програма.pdf</i>	H3PZ5YXqJcQzPjWta5C9gW1ifs8IKNYpnG7cHTeczow=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet, хімічний посуд, хімічні реактиви та харчові добавки, електрична плита, технічні ваги, потенціометр, рН-метр, термометри.
Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів робоча програма.pdf</i>	4VWRNKB90oTBZqaJp1LiuJPMREnvioUkLf/aWtSHrMo=	Мультимедійний проектор, вимірювальні прилади (спектрофотометр Unico 2800, Digital Microscope, оптичні мікроскопи, ваги (аналітичні та електронні), прилад Чижової), лабораторне обладнання (сушильна шафа, ексикатор, лабораторний посуд), нормативно-технічні документи, зразки товаросупровідних документів, зразки харчових продуктів.
Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу робоча програма.pdf</i>	BbKwC9rTxDRB/nxWkEvE+t991A6GSwlS5Zl+fUg86hg=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet.
Переддипломна практика	практика	<i>Переддипломна практика робоча програма.pdf</i>	QjFK+dkpNHlOpEIE7ZLiK6LiSHGJDKGz9iKKAznzc1I=	
Підготовки кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>Кваліфікаційна робота магістра методичні вказівки.pdf</i>	1/mgWjryxQwYNczmBzCEeB3pNAi/P5yJGz51dsuCGaI=	

* 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
65442	Ягелюк Світлана Володимирівна	Професор кафедри товарознавства та експертизи в митній справі Луцького НТУ, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом доктора наук ДД 009881, виданий 14.05.2020, Диплом кандидата наук ДК 020485, виданий 08.10.2003	24	Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів	<p>Ягелюк С.В. – виконання п. 1–5, 7, 8, 12, 14, 19 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов</p> <p>1. Yaheliuk, S. Peredriy, O., Tkachuk, V. (2016). Developing a HACCP plan for quality and safety of mineral water. <i>Sciences of Europe</i>, 2,5(5), 95-99. http://www.europe-science.com/wp-content/uploads/2020/10/VOL-2-No-5-5-2016.pdf</p> <p>2. Ягелюк, С.В., Сидорук, А.В. (2016). До питання про стан досліджень безпеки мінеральної води. <i>Товарознавчий вісник</i>, 9, 167-172.</p> <p>3. Ягелюк, С.В., Войтович, С.Я., Загоруйко, В.Л. (2018). Особливості функціонування ринку питного водопостачання та водовідведення. <i>Економічні науки. Серія «Економічна теорія та економічна історія»</i>, 15(60), 236-243.</p> <p>4. Ягелюк, С., Дідух, В. (2020). Напрямки використання продукції переробки льону олійного та льону-довгунця. <i>Товарознавчий вісник</i>, 1(13), 292-305. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2020-13-25</p> <p>5. Yaheliuk, S., Didukh, V., Boyko, G. (2020). The improved technology of biomass processing to obtain products of various applications. <i>Agricultural machines</i>, 45, 155-164. https://doi.org/10.36910/acm.vi45.382</p> <p>6. Ягелюк, С.В., Дідух, В.Ф., Артюх, Т.Н., Голій, О.В. (2021). Зусилля різання біомаси олійних луб'яних культур з урахуванням вологості. <i>Сільськогосподарські машини</i>, 46, 124-132.</p>

<https://doi.org/10.36910/acm.vi46.496>

П. 2 ліцензійних умов

1. Пристрій для розмотування та подрібнення луб'яної сировини: пат. на кор. мод. 121747 Україна, МПК 2017.01 Do1B1/00 Дідух В.Ф., Кірчук Р.В., Онюх Ю.М., Ягелюк С.В. - № u201707177; заявл. 07.07.2017; опубл. 11.12.2017, Бюл. № 23. 2 с.

2. Спосіб отримання однотипного волокнистого матеріалу з льону олійного: пат. на кор. мод. 123407 Україна, МПК 2018.01 A01D45/06 Do1C1/00. Дідух В.Ф., Онюх Ю.М., Ягелюк С.В. - № u201709202; заявл. 18.09.2017; опубл. 26.02.2018, Бюл. № 4. 2 с.

3. Універсальний зернозбиральний комбайн: пат. на кор. мод. 126454 Україна, МПК 2018.01 A01D41/14 (2006.01). Дідух В.Ф., Бодак В.І., Ягелюк С.В., Бойчук Б.В. - № u201712861; заявл. 26.12.2017; опубл. 25.06.2018, Бюл. № 12. 4 с.

4. Машина для формування паливних рулонів. пат. на кор. мод. 135725 Україна, МПК A01D43/04 (2006.01). Дідух В.Ф., Буснюк В.В., Бойчук Б.В., Ягелюк С.В. - № u201901620; заявл. 18.02.2019; опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4 с.

5. Машина для підбирання валків льону олійного: пат. на кор. мод. 147778 Україна, МПК A01D 45/06 (2006.01), A01D 82/00. Дідух В.Ф., Ягелюк С.В., Альбота Д.С., Бодак М.С. - № u202100637; заявл. 15.02.2021; опубл. 10.06.2021, Бюл. № 13. 4 с.

П. 3 ліцензійних умов

1. Ягелюк, С.В. (2016). Формування властивостей льняних матеріалів: монографія. Луцьк: Луцький НТУ, 128 с.

П. 4 ліцензійних умов

1. Експертиза товарів: метод. вказівки до викон. курсового проекту для студ. спец.

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

2. Міжнародне технічне регулювання: метод. вказівки до практичних занять для студ. спец. 292

«Міжнародні економічні відносини», 076

«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 075

«Маркетинг» денної та заоч. форм навч. / уклад. С.В. Ягелюк. – Луцьк : Луцький НТУ, 2017. – 36 с.

3. Міжнародне технічне регулювання: метод. вказівки до викон. самостійної роботи для здобувачів другого

(магістерського) рівня освітньо-професійних програм

«Товарознавство та експертиза в митній справі», «Економіка підприємства», галузі знань 07 Управління та адміністрування, спец. 076

Підприємництво, торгівля та біржова діяльність; освітньо-професійної програми «Маркетинг», галузі знань 07 Управління та адміністрування, спец. 075 Маркетинг; освітньо-професійної програми

«Економіка», галузі знань 05 Соціальні і поведінкові науки, спец. 051 Економіка; освітньо-професійної програми

«Міжнародні економічні відносини», галузі знань, 29 Міжнародні відносини, спец. 292

Міжнародні економічні відносини; денної та заоч. форм навч. / уклад. С.В.

Ягелюк. – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. – 32 с.

П. 5 ліцензійних умов
Захист дисертації на тему «Розвиток наукових основ технологій переробки стебел соломи льону на основі класифікаційних ознак стеблостою» на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук в спеціалізованій вченій

раді Д67.052.02 в Херсонському національному технічному університеті, спец. 05.18.02. На підставі рішення Атестаційної колегії Міністерства освіти і науки України від 14 травня 2020 року видано Диплом доктора технічних наук (ДД №009881).

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

Спеціалізована вчена рада К 32.075.04 (спец. 05.18.08; 05.18.02), заступник голови, Луцький національний технічний університет.
Офіційний опонент:
Офіційний опонент дисертаційної роботи О.О. Горач на тему: «Науковий розвиток інноваційних технологій одержання технічного текстилю з волокон льону олійного різного функціонального призначення», поданої на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур, 2021 р.

П. 8 ліцензійних умов
Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № 0121U109763 «Рециклінгові технології збирання та первинної переробки біомаси олійних луб'яних культур», 2021-2023 рр.

П. 12 ліцензійних умов
1. Цвяк, М.А., Ягелюк, С.В. (2017). Сучасний стан технічного регулювання у сфері продажу пива. Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства», 27-28

квітня 2017 р., Київ: ЦП КОМПРИНТ, 34-35.

2. Ostapiuk, K., Yaheliuk, S. (2017). International technical regulations of natural coffee beans quality. Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства», 27-28 квітня 2017 р., Київ: ЦП КОМПРИНТ, 32-33.

3. Ягелюк, С.В. (2017). Висвітлення питань технічного регулювання інтернет-ресурсами. Formation of Knowledge Economy as the Basis for Information Society. Thesis of the 2nd International scientific seminar. Prague, Czech Republic, 114-117.

4. Ягелюк, С.В. (2020). Підвищення ефективності проведення експертизи борошна пшеничного. Актуальні проблеми у сфері торгівлі та товарознавства: матеріали Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, (16-18 вересня 2020 р.). Херсон: Книжкове вид-во ФОП Вишемирський В.С., 90-93.

5. Ягелюк, С.В. (2021). Сертифікація як складова економіки замкнутого циклу. Інноваційні технології в АПК: збірник тез доповідей VIII всеукраїнської науково-практичної конференції, 20-21 травня 2021 р., м. Луцьк [Електронний ресурс]. – Луцьк: Луцький НТУ, 164 с.

6. Ягелюк, С., Артюк, Т., Архіпов, В. (2021). Концептуальна модель проведення експертизи якості натуральної кави в зернах. Сучасна товарознавча експертиза: теоретичні розробки, практичний досвід, проблеми і

						<p>перспективи : матеріали І-ої Міжнародної наук.- практ. конф. (Львів, 30 вересня 2021 року) : тези доповідей / Відп. ред. Роман Заяць – Львів : Видавництво «Растр- 7», 42-45.</p> <p>П. 14 ліцензійних умов 1. Переможець у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «Метрологія та інформаційно- вимірвальна техніка» (3-є місце, 2018 , м. Луцьк) студент М. Цвяк. Наукова робота: «Дослідження показників якості безалкогольних напоїв».</p> <p>2. Переможець І-го туру та учасник підсумкової конференції ІІ-го туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Метрологія та інформаційно вимірвальна техніка» студент А. Сидорук. Наукова робота: «Управління якістю продовольчих товарів з врахуванням міжнародно визнаних стандартів» (м. Луцьк, 2015).</p> <p>3. Переможець І-го туру та учасник підсумкової конференції ІІ-го туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Метрологія та інформаційно вимірвальна техніка» студент Т. Павлюк. Наукова робота: «Встановлення безпеки напоїв, призначених для окремих категорій населення». Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт (м. Луцьк, 2019).</p> <p>П. 19 ліцензійних умов Член Волинського осередку Українського товариства товарознавців і технологів.</p>	
1811	Сай	Доцент	Факультет	Диплом	30	Інжиніринг	Сай В.А. – виконання

Володимир Анатолійови ч	кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького НТУ, Основне місце роботи	митної справи, матеріалів та технологій	магістра, Таврійський державний агротехнологіч 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	харчових виробництв та ресторанного бізнесу	<p>п. 1, 3, 4, 8, 12, 14 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V. (2021). Effect of fruit and vegetable blanching and compression on the loss of multilayer chips. INMATEH – Agricultural Engineering, 64(2), 247-256. https://doi.org/10.35633/inmateh-64-24 (Scopus) 2. 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) 3. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Денисюк, О.В. (2019). Дослідження руху насінини соняшника у відцентровому обрушувачі. Сільськогосподарські машини, 42, 71-81. 4. Сай, В.А., Панасюк, С.Г., Козел, Л.М. (2017). Обґрунтування технології виробництва олії з насіння льону олійного. Сільськогосподарські машини, 38, 133-138. 5. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Калахан, О.В. (2017). Моделювання процесу переміщення потоків у тарілчастій ректифікаційній колоні. Сільськогосподарські машини, 37, 76-85.</p> <p>П. 3 ліцензійних умов 1. Технологічне обладнання харчових виробництв (курс лекцій). Електронний навчальний посібник / укладач В.А. Сай. Довідка №18-26. Луцьк: Луцький НТУ, 2018.</p> <p>П. 4 ліцензійних умов 1. Технологічне обладнання галузі [Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми</p>
-------------------------------	---	---	--	--	---

«Харчові технології»
галузі знань 18
Виробництво та
технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання /
уклад. В. Сай. Луцьк:
Луцький НТУ, 2021. –
122 с.

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

3. 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.

П. 8 ліцензійних умов
1. Рецензент наукових
статей в журналі
«Сільськогосподарські
машини», що
видається ЛНТУ
(категорія «Б», наказ
МОН України №409
від 17.03.2020 р., КВ
№24919–14859 ПР від
30.06.2021 р.).

П. 12 ліцензійних
умов
1. Лапчук, Я., Сай, В.А.
(2020). Особливості
технології
виробництва дитячого
кефіру. Тези XI
студентської науково-
технічної конференції
машинобудівного
факультету «Сучасні
технології в

машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ.

2. 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.

3. 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, 10-12.

4. 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.

5. Сай, В.А., Козел, Л.М. (2017). Хімічний склад та харчова цінність насіння льону олійного. Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів». Луцьк, Луцький НТУ, 65-66.

П.14 ліцензійних умов
1. Керівництво студенткою Н. Поліщук, 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.
55937	Тараймович Ірина Володимирівна	Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького НТУ, 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</p> <p>Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва, Диплом кандидата наук ДК 054266, виданий 08.07.2009, Аттестат доцента 12ДЦ 042639, виданий 30.06.2015, Аттестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 008028, виданий 31.05.2011</p>	12	Крафтові технології виробництва харчових продуктів	<p>Тараймович І.В. – виконання п. 1, 4, 7, 8, 12, 14, 19 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов</p> <p>1. Dudarev, I., Zabrodotska, L., Satsiuk, V., Taraymovich, I., Olkhovskiy, V. (2020). Research on seed separation process on a gravity-cascade separator. INMATEH – Agricultural Engineering, 62(3), 173-180. https://doi.org/10.35663/inmateh-62-18 (Scopus)</p> <p>2. Herasymenko, T., Silchenko, K., Hotvianska, A., Kyrsanova, G., Budnyk, N., Kainash, A., Polozhyshnikova, L., Taraymovich, I., et. al. (2021). Design of an auger thermo-radiation dryer for drying plant-derived pomace. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/1(111), 62-69. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.232116 (Scopus)</p> <p>3. Онюх, Ю.М., Дідух, В.Ф., Тараймович, І.В. (2016). Дослідження умов вирощування льону олійного. Сільськогосподарські машини, 34, 104-110.</p> <p>4. 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>5. Тараймович, І.В., Тимчук, С.П. (2017). Обґрунтування доцільності гранулювання лляного жмиху в технології отримання продуктів різного функціонального призначення. Сільськогосподарські машини, 38, 81-86.</p> <p>6. Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2020).</p>

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., 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>

8. Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2021). Інноваційна технологія перероблення овочів та фруктів для крафтових агровиробництв. Сільськогосподарські машини, 46, 85-92.

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

П. 4 ліцензійних умов

1. 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. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. Методичні вказівки до практичних занять для студентів спеціальності 181 – «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк: Луцький НТУ, 2017. – 54с.

3. Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання практичних занять для студентів галузі знань 18 – «Виробництво та технології» денної форми навчання /

уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк : Луцький НТУ, 2018. – 98 с.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Технологія комбікормів. 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. – 74 с.

9. Крафтові технології виробництва харчових продуктів [Текст] : опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.В. Тараймович. – Луцьк: ЛНТУ, 2021. – 75 с.

П. 7 ліцензійних умов
Член постійної спеціалізованої вченої ради К 32.075.04 (вчений секретар, спец. 05.18.08; 05.18.02), 2020-2021 рр., Луцький національний технічний університет.

П. 8 ліцензійних умов
1. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0120U100521, «Розробка технологічного обладнання для змішування та сепарування сипких і гранульованих матеріалів» (Луцький національний технічний університет).
2. Рецензент журналу «Сільськогосподарські машини», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., КВ №24919–14859 ПР від 30.06.2021 р.).

П. 12 ліцензійних умов
1. Тараймович, І., Душук, М. (2016). 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, 21-22.

2. Тараймович, І.В., Тимчук, С.П. (2017). Гранулювання лляного жмиху для виробництва функціональних продуктів. Якість та безпека товарів: [матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк – 24 березня 2017 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Редакційно-видавничий відділ ЛНТУ.

3. Тараймович, І.В. (2018). Створення продуктів харчування функціонального призначення з використанням місцевої олійної сировини. The 6th International youth conference «Perspectives of science and education» (December 14, 2018) SLOVO\WORD, New York, USA, 619-627.

4. Роспопа, Д., Тараймович, І. (2019). Технологічний процес комплексної переробки кістки. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Машинобудівний факультет, ЛНТУ, 44-46.

5. Рушак, В., Тараймович, І. (2019). Вивчення технології варених ковбасних виробів. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Машинобудівний факультет, ЛНТУ, 46-48.

6. Барда, К., Тараймович, І. (2020). Технохімічний та мікробіологічний контроль процесу виробництва вершкового масла. Тези XI студентської науково-технічної конференції машинобудівного

факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». – Луцьк: Машинобудівний факультет, ЛНТУ, 152-153.

7. Барда, К.І., Тараймович, І.В. (2021). Підвищення якості кетчупів за рахунок використання льняного насіння. Якість та безпечність товарів: [матеріали V міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, 9 квітня 2021 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Луцький НТУ, 103-104.

8. Ткачук, К.В., Тараймович, І.В. (2021). Функціональні молочні продукти з додаванням продуктів переробки льняного насіння. Якість та безпечність товарів: [матеріали V міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, 9 квітня 2021 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Луцький НТУ, 130-132.

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

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. Николаїв, 2020 р.
- II туру

						<p>Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», Пешко Вікторія, Краглик Олександр (диплом 3-го ступеня), м. Миколаїв, 2021 р.</p> <p>2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком кафедри технологій і обладнання переробних виробництв «Переробник».</p> <p>П. 19 ліцензійних умов Член громадської наукової організації «Міжнародний центр розвитку науки і технологій» (довідка № 1069 від 14 вересня 2021 року).</p>	
27716	Шемерт Васи́ліна Я́рославівна	Доцент кафедри матеріалознавства Луцького НТУ, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом кандидата наук ДК 040236, виданий 15.03.2007, Аттестат доцента 12ДЦ 028237, виданий 10.11.2011	14	Молекулярна гастрономія	<p>Шемерт В.Я. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 12, 19 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Hulaj, 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. https://doi.org/10.30889/2523-4692.2018-03-01-023 2. Гулай, О., Шемерт, 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. 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) 4. 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 Er₂S₃-In₂S₃-Ga₂S₃ quasi-ternary system at 770 K and the</p>

properties of the intermediate compounds. J. Solid State Chem., 288, 121-339.
<https://doi.org/10.1016/j.jssc.2020.121339> (Scopus)
5. Шемет, В., Гулай, О., Мороз, І. (2021). Фізико-хімічні аспекти молекулярної гастрономії. Наукові праці НУХТ, 27(3), 163-171.
<https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-27-3-19>

П. 3 ліцензійних умов
1. Гулай, Л.Д., Шемет, В.Я. (2016). Фазові рівноваги та кристалічні структури сполук у системах R – Cu (Ag) – X (R – рідкісноземельний елемент; X – S, Se, Te): монографія. РВВ ЛНТУ, Луцьк, 132 с.

П. 4 ліцензійних умов
1. 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.
2. Фізична і колоїдна хімія: 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.
3. 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.

4. Молекулярна
гастрономія:
методичні вказівки до
лабораторних занять
та до виконання
самостійної роботи
для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
освітньо-професійної
програми «Харчові
технології та
ресторанне
господарство» галузі
знань 18 Виробництво
та технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання /
уклад. В. Я. Шемет –
Луцьк: Луцький НТУ,
2021. – 26 с.

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

6. Методи аналізу
харчової продукції:
конспект лекцій для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
освітньо-професійної
програми «Харчові
технології та
ресторанне
господарство» галузі
знань 18 Виробництво
та технології
спеціальності 181
Харчові технології
денної та заочної
форм навчання/
уклад. В. Я. Шемет –
Луцьк: Луцький НТУ,
2021. – 50 с.

7. Методи аналізу
харчової продукції:
методичні вказівки до
практичних занять та
до виконання
самостійної роботи
для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
освітньо-професійної

програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання/ уклад. В. Я. Шемет – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 16 с.

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.

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

П. 12 ліцензійних умов

1. Гулай, О.І., Шемет, В.Я. (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, 25-26 жовтня 2018 р., м. Луцьк. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 203-204.

2. Фурс, Т., Гулай, О., Шемет, В. (2020). Реалізація STEM-орієнтованої підготовки здобувачів вищої технічної освіти. Modern Science and Practice. Abstracts of XV International Scientific and Practical Conference. Varna, Bulgaria, 250-253. URL: <http://isg-konf.com>

3. Гулай, О., Мороз, І., Шемет, В. (2020). Структура хімічної компоненти навчального плану спеціальності «Харчові технології».

						<p>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., 85-87.</p> <p>4. Гулай, О.І., Мороз, І.А., Шемет, В.Я. (2020). 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, 28.</p> <p>5. Гулай, О., Мороз, І., Шемет, В. (2021). Мотиваційні фактори вступу на технічні спеціальності університету. Проблеми та інновації в природничо-математичній, технологічній і професійній освіті: зб. матеріалів XI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, м. Кропивницький, 7 травня – 14 травня 2021 р., 128-129.</p> <p>П. 19 ліцензійних умов Член Наукового товариства ім. Т.Г. Шевченка, посвідчення № 3486, рік вступу 2021 р.</p>	
396342	Лобанова Світлана Іванівна	доцент кафедри іноземних мов, Основне місце роботи	Факультет цифрових, освітніх та соціальних технологій	<p>Диплом спеціаліста, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2004, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 001004, виданий 10.11.2011, Атестат доцента ДЦ 036446, виданий 21.11.2013</p>	15	Ділова іноземна мова	<p>Лобанова С.І. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 12, 19 ліцензійних умов</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Sodomora, P.A., Gutor, L.V., Tryndiuk, V.A., Lobanova, S.I. (2021). Student Storytelling for Communication Skill Development Online (in the Time of Covid-19 Quarantine). The New Educational Review, 63(1), 149-161. (Scopus) 2. Лобанова, С.І., Стернічук, В.Б. (2017). Епітекст як інтертекстуальна гра «Свій - Чужий». Наукові записки Національного університету</p>

«Острозька академія». Серія «Філологічна», 64, 136-139.

3. Лобанова, С.І., Триндюк, В.А. (2017). Компоненти готовності студентів вищих технічних навчальних закладів до академічної мобільності. Гуманітарний вісник ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди», 37(3)/1(21), 304-313.

4. Лобанова, С.І., Стернічук, В.Б. (2018). Експліцитність, імпліцитність та інтертекстуальність як основні складові реалізації образу автора в епітекстах. Науковий журнал «Молодий вчений», 3.2(55.2), 37-41.

5. Лобанова, С.І., Триндюк, В.А. (2019). Особистісно-орієнтовані навчально-педагогічно ситуації успіху на заняттях іноземної мови у педагогічних закладах освіти. Сучасні проблеми германського та романського мовознавства, 104-108.

6. Лобанова, С.І., Забіяка, І.М. (2019). Іншомовна комунікативна компетентність як детермінанта конкурентоспроможності майбутнього фахівця. Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки. Серія «Педагогічні науки», 2(386), 57-63.

7. Лобанова, С.І., Триндюк, В.А. (2020). Використання веб-ресурсів для розвитку навичок аудіювання у студентів. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах, 70(1), 41-44.

8. Лобанова, С.І., Забіяка, І.М. (2020). Міжкультурна комунікативна компетентність майбутніх фахівців технічного та гуманітарного профілю у контексті глобалізації

освітнього простору.
Сучасні проблеми
германського та
романського
мовознавства, 2(11),
120-127.

П. 3 ліцензійних умов
Біскуб, І.П.,
Гордієнко, Ю.А.,
Гусак, Л.Є., Лобанова,
С.І., Мельничук, О.В.,
Сорокіна, Л.Є.,
Яцишин, Н.П. (2021).
Англійська мова.
Підготовка до
складання ЄВІ:
Training and Practice:
навчально-
практичний посібник
для студентів
гуманітарних
спеціальностей. ВНУ
ім. Лесі Українки,
Луцьк, 323 с.

П. 4 ліцензійних умов
1. Англійська мова.
Підсумковий
контроль у формі
комп'ютерного
тестування :
навчально-методична
розробка для
студентів IV курсу
гуманітарних
спеціальностей СНУ
імені Лесі Українки,
ОКР Бакалавр
(факультетів історії,
політології, та
національної безпеки,
культури і мистецтв,
педагогічної освіти та
соціальної роботи,
філології та
журналістики,
юридичного
факультету) / Т.В.
Воробйова, Ю.А.
Гордієнко, Л.Є. Гусак,
С.І. Лобанова та ін; за
ред. Н.П. Яцишин.
Луцьк , 2019. 136 с.
2. Лобанова, С.І.
(2018). Лексикологія
англійської мови.
Конспект лекцій для
студентів I курсу
спеціальності – 035
«Філологія»
(прикладна
лінгвістика)». Луцьк:
Луцький НТУ, 2018.
28 с.

3. Англійська мова.
Підсумковий
контроль у формі
комп'ютерного
тестування :
навчально-методична
розробка для
студентів III курсу
гуманітарних
спеціальностей СНУ
імені Лесі Українки,
ОКР Бакалавр
(факультетів історії,
політології, та
національної безпеки,
культури і мистецтв,

педагогічної освіти та соціальної роботи, філології та журналістики, юридичного факультету) / Т.В. Воробйова, Ю.А. Гордієнко, Л.Є. Гусак, С.І. Лобанова та ін.; за ред. Н.П. Яцишин. Луцьк, 2019. 260 с.

П. 8 ліцензійних умов
Член редакційної колегії (2017-2018 рр.) журналу «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., КВ №20504-10304 ПР від 30.12.2013 р.).

П. 12 ліцензійних умов
1. Лобанова, С.І. (2017). Теорія вільного виховання в контексті процесу соціалізації молоді. Іншомовна комунікативна культура: специфіка, традиції, інновації. Луцьк: Луцький НТУ, 104-106.
2. Лобанова, С.І. (2019). Основні принципи формування комунікативної компетенції при вивченні іноземної мови в педагогічних ВНЗ. Мовні універсалії у міжкультурній комунікації. Луцьк: СНУ імені Лесі Українки, 257-259.
3. Лобанова, С.І. (2019). Дослідницька діяльність – найважливіший ресурс професійної компетентності педагога. Академічна культура дослідника в освітньому просторі: Європейський та національний досвід. Суми: Сумський державний педагогічний університет імені А.С.Макаренка.
4. Лобанова, С.І. Забіяка, І.М. (2020). Роль самостійної роботи студентів немовних спеціальностей при вивченні іноземних мов в педагогічних ЗВО. Актуальні проблеми іншомовної комунікації: лінгвістичні, методичні та

						<p>соціально-психологічні аспекти. Луцьк: Луцький НТУ, 167-169.</p> <p>5. Лобанова, С.І. (2021). Застосування методу комп'ютерного тестування студентів при навчанні іноземної мови. IV Всеукраїнська науково-методична інтернет-конференція Актуальні проблеми іншомовної комунікації: лінгвістичні, методичні та соціально-психологічні аспекти, Луцький НТУ, 14 квітня 2021 р., 43-45.</p> <p>6. Лобанова, С.І. (2021). Метод проєктів як один із засобів комунікативного підходу при вивченні іноземних мов. Всеукраїнський науково-практичний семінар «Пріоритетні напрями сучасної лінгводидактики», ВНУ ім. Лесі Українки, 25-26 березня 2021 р., 104-106.</p> <p>П. 19 ліцензійних умов З 29 квітня 2021 р. є членом Громадської наукової організації «Міжнародний центр з розвитку науки і технологій» на підставі Рішення Правління Громадської наукової організації Міжнародний центр з розвитку науки і технологій №1042 від 29 квітня 2021 р.</p>	
30893	Дударев Ігор Миколайович	Професор кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького НТУ, 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 сільськогоспод</p>	14	<p>Методологія наукових досліджень</p>	<p>Дударев І.М. – виконання п. 1 – 5, 7, 8, 12, 14 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1. Дударев, І.М. (2017). Моделювання процесу змішування сипких матеріалів у спіральному змішувачі. Сільськогосподарські машини, 36, 35-46. 2. Dudarev, I., Kirchuk, R. (2017). Simulation of bulk materials separation process in spiral separator. INMATEH – Agricultural engineering, 53(3), 57-64. (Scopus) 3. Дударев, І.М., Забродоцька, Л.Ю.,</p>

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

Схаб, С.П., Голій, О.В. (2017). Експериментальне дослідження змішування сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 38, 60-65.
4. Дударев, І.М., Тарасюк, В.В., Гусєв, В.А. (2018). Моделювання процесу сепарування із використанням воксельної моделі шару матеріалу. Сільськогосподарські машини, 39, 61-68.
5. 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>
6. 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, 54-64.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6 (Scopus)
7. 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>
8. 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>
9. 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)
10. 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>

11. 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>

12. 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)

13. 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)

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

15. Dudarev, I., Olkhovskiy, V., Panasyuk, S., Khomych, S. (2021). Simulation of the bulk and granular materials separation process in the scissor type gravity separator. In: Ivanov V., Pavlenko I., Liaposhchenko O., Machado J., Edl M. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing IV.

DSMIE 2021. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Volume 2: Mechanical and Chemical Engineering. Springer, Cham, 218–227.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-77823-1_22 (Scopus)
16. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V. (2021). Effect of fruit and vegetable blanching and compression on the loss of multilayer chips. INMATEH – Agricultural Engineering, 64(2), 247-256.
<https://doi.org/10.35633/inmateh-64-24> (Scopus)

П. 2 ліцензійних умов
1. Патент на корисну модель №104470 Україна, МПК F26B11/00, F26B11/02, F26B11/04, F26B17/00. Барабанна сушарка / Дударев І.М.; Заявлено 19.05.2014; Опубл. 10.02.2016; Бюл. № 3.
2. Патент на винахід №111203 Україна, МПК B07B13/11. Спиральний сепаратор / Дударев І.М.; Заявлено 16.12.2013; Опубл. 11.04.2016; Бюл. № 7.
3. Патент на корисну модель №111130 Україна, МПК A23N15/00, B09B1/00. Спиральний сепаратор / Дударев І.М.; Заявлено 19.05.2014; Опубл. 10.11.2016; Бюл. № 21.
4. Патент на корисну модель №115776 Україна, МПК B01F3/18, B01F7/02, B01F15/02, B01J2/10. Змішувач сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 18.11.2016; Опубл. 25.04.2017; Бюл. № 8.
5. Патент на корисну модель №116273 Україна, МПК B07B13/11. Спиральний сепаратор / Дударев І.М., Гусев В.А.; Заявлено 12.12.2016; Опубл. 10.05.2017; Бюл. № 9.
6. Патент на корисну модель №117550 Україна, МПК B01F7/08, B01F13/00, B65G33/00. Спиральний змішувач сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 08.02.2017;

Опубл. 26.06.2017;
Бюл. № 12.
7. Патент на корисну модель №118266
Україна, МПК
В07В13/11.
Спіральний сепаратор / Дударев І.М.;
Заявлено 20.03.2017;
Опубл. 25.07.2017;
Бюл. № 14.
8. Патент на корисну модель №118273
Україна, МПК
В01F3/18, В01F7/00, В01F7/08, В65G33/00.
Спіральний змішувач сипких матеріалів / Дударев І.М.;
Заявлено 20.03.2017;
Опубл. 25.07.2017;
Бюл. № 14.
9. Патент на корисну модель №118809
Україна, МПК
В01F3/18, В01F7/08, В65G33/00.
Спіральний змішувач сипких матеріалів / Дударев І.М.;
Заявлено 20.03.2017;
Опубл. 28.08.2017;
Бюл. № 16.
10. Патент на корисну модель №121356
Україна, МПК
В07В13/11, В07В15/00, А23N15/00.
Спіральний сепаратор / Дударев І.М.;
Заявлено 26.10.2015;
Опубл. 11.12.2017;
Бюл. № 23.
11. Патент на корисну модель №124591
Україна, МПК
В01F3/18, В01В13/00.
Гравітаційний змішувач сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 08.12.2017; Опубл. 10.04.2018; Бюл. № 7.
12. Патент на корисну модель №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.
13. Патент на корисну модель №127950
Україна, МПК
В01F3/18, В01F13/00.
Гравітаційний змішувач сипких матеріалів / Дударев І.М.; Заявлено 26.03.2018; Опубл. 27.08.2018; Бюл. № 16.
14. Патент на винахід №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.

15. Патент на корисну
модель №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.

16. Патент на корисну
модель №139435
Україна, МПК
В07В1/00, В07В13/00.
Сепаратор
гравітаційно-
каскадного типу /
Дударев І.М.;
Заявлено 20.05.2019;
Опубл. 10.01.2020;
Бюл. № 1.

17. Патент на корисну
модель №139608
Україна, МПК
А23N15/00,
В07В13/11, В09В1/00.
Каскадний сепаратор
/ Дударев І.М.;
Заявлено 24.06.2019;
Опубл. 10.01.2020;
Бюл. № 1.

18. Патент на корисну
модель №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.

19. Патент на корисну
модель №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.

20. Патент на корисну
модель №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.

21. Патент на корисну
модель №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.

22. Патент на корисну

модель №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.
23. Патент на корисну
модель №146814
Україна, МПК
A23N15/00, В07В1/00,
В07В13/11. Сепаратор
ножичного типу /
Дударев І.М.,
Ольховський В.О.;
Заявлено 23.11.2020;
Опубл. 17.03.2021;
Бюл. № 11.

П. 3 ліцензійних умов
1. Дударев, І.М. (2017).
Розрахунок машин зі
спіральними
робочими
поверхнями:
монографія. ІВВ
Луцького НТУ, Луцьк.
228 с.
2. Дударев, І.М.,
Панасюк, С.Г. (2019).
Технологічні
розрахунки
переробних та
харчових виробництв:
навчальний посібник.
ІВВ Луцького НТУ,
Луцьк. 432 с.

П. 4 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 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. І.М. Дударев. – Луцьк: Луцький НТУ, 2019. – 72 с.

5. 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.

6. 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.

7. Методологія наукових досліджень [Текст] : опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня

вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання.
Частина 1 / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк : ЛНТУ, 2021. – 108 с.
8. Методологія наукових досліджень [Текст] : опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання.
Частина 2 / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк : ЛНТУ, 2021. – 88 с.
9. Методологія наукових досліджень [Текст] : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударев. – Луцьк: ЛНТУ, 2021. – 100 с.

П. 5 ліцензійних умов 10 червня 2016 року захист дисертації на тему «Розвиток наукових основ ресурсозберігаючої технології первинної обробки луб'яних культур» на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук в спеціалізованій вченій раді Д67.052.02 в Херсонському національному технічному університеті, спец. 05.18.02. На підставі рішення Атестаційної колегії Міністерства освіти і науки України від 29 вересня 2016 року видано Диплом

доктора технічних наук (ДД № 005962).

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

1. Спеціалізована вчена рада К 32.075.04 (спец. 05.18.08; 05.18.02), 2017-2021 рр., Луцький національний технічний університет.

2. Спеціалізована вчена рада Д 32.075.01 (спец. 01.02.04), 2017-2021 рр., Луцький національний технічний університет.

Офіційний опонент:

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

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

3. Макаринська Алла Василівна «Науково-технічні основи удосконалення технології збагачення комбікормів біологічно активними речовинами», представлена на

здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур (захист 21 квітня 2021 року в Одеській національній академії харчових технологій, спеціалізована вчена рада Д 41.088.01).

П. 8 ліцензійних умов Наукові теми:

1. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0120U100521, «Розробка технологічного обладнання для змішування та сепарування сипких і гранульованих матеріалів» (Луцький національний технічний університет).

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

Наукові видання, включені до переліку фахових видань України:

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

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

П. 12 ліцензійних умов

1. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2019). Modeling of mixing bulk materials. In: Design, Simulation and Manufacturing: The Innovation Exchange: Book of Abstracts of the 2nd International Conference, June 11-14,

2019 / Vitalii Ivanov, Oleg Zabolotnyi, Oleksandr Liaposhchenko, Ivan Pavlenko, Oleksandr Gusak, Oleksandr Povstyanov (Eds.). Sumy, PF «Publishing House «University Book», 64.

2. Дударев, І.М., Ольховський, В.О. (2020). Обґрунтування конструкції зернового сепаратора ножичного типу. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 27–29.

3. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2020). Дослідження впливу часу бланшування на адгезійні властивості багат шарових чипсів. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 95–98.

4. Бойко, А.А., Шишка, О.Б., Дударев, І.М. (2021). Органічні чипси від крафтових виробників. Якість та безпечність товарів: [матеріали V міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, 9 квітня 2021 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Луцький НТУ, 104–106.

5. Краглик, О.М., Дударев, І.М. (2021). Адитивні технології в ресторанному бізнесі. Якість та безпечність товарів: [матеріали V міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, 9 квітня 2021 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Луцький НТУ,

116–117.
6. Dudarev, I., Olkhovskiy, V., Panasyuk, S., Khomych, S. (2021). Simulation of the bulk and granular materials separation process in the scissor type gravity separator. In: Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange: Book of Abstracts of the 4th International Conference, Lviv, Ukraine, June 8-11, 2021 / Vitalii Ivanov, Ivan Pavlenko, Oleksandr Liaposhchenko, Oleksandr Gusak (Eds.). – Sumy: IATDI, 139.

7. Ольховський, В.О., Дударев І.М. (2021). Дослідження роботи зернового сепаратора ножичного типу. Новітні технології в агроінженерії: проблеми та перспективи впровадження: матеріали I Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 1–2 червня 2021 р., ПДАУ, Полтава, 149–153.

8. Гусев, В.А., Дударев, І.М. (2021). Особливості сепарування зерна та насіння. Інноваційні технології в АПК: збірник тез доповідей VIII всеукраїнської науково-практичної конференції, 20–21 травня 2021 р., м. Луцьк [Електронний ресурс], Луцький НТУ, Луцьк, 36–37.

9. Ольховський, В.О., Дударев, І.М. (2021). Зерновий сепаратор ножичного типу. Інноваційні технології в АПК: збірник тез доповідей VIII всеукраїнської науково-практичної конференції, 20–21 травня 2021 р., м. Луцьк [Електронний ресурс], Луцький НТУ, Луцьк, 90–92.

10. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2021). Технологія виробництва багатошарових чипсів із фруктово-овочевої сировини та насіння. Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Наукові передумови оптимізації органічного бізнесу» в

						<p>рамках V Міжнародного «Конгресу Органічна Україна 2021» Трансформуємося. Сильніші. Разом. м. Київ, 17 квітня 2021 р. / редкол.: Березовська та ін. Київ: видавництво «Органічна Україна», 66–69.</p> <p>П. 14 ліцензійних умов</p> <p>1. Член галузевої конкурсної комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство», спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», секція «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаївський національний аграрний університет, 2020 рік).</p> <p>2. Член журі Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Аграрні науки та продовольство» зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (Миколаївський національний аграрний університет, 2021 рік).</p>	
77648	Панасюк Світлана Григорівна	Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького НТУ, 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 12ДЦ 025714, виданий 01.07.2011	30	Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу	<p>Панасюк С.Г. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 12, 14 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов</p> <p>1. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Калахан, О.В. (2017). Моделювання процесу переміщення потоків у тарілчастій ректифікаційній колоні. Сільськогосподарські машини, 37, 76-85.</p> <p>2. Панасюк, С.Г., Сай, В.А., Денисюк, О.В. (2019). Дослідження руху насінини соняшника у відцентровому обрешувачі. Сільськогосподарські машини, 42, 71-81.</p> <p>3. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2020). Modeling of mixing bulk materials. In: Ivanov V. et al. (eds)</p>

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)

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>

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, 119-128.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12 (Scopus)

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

8. Dudarev, I., Panasyuk, S.,

Taraymovich, I., Say, V. (2021). Effect of fruit and vegetable blanching and compression on the loss of multilayer chips. INMATEH – Agricultural Engineering, 64(2), 247-256. <https://doi.org/10.35633/inmateh-64-24> (Scopus)

9. Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2021) Інноваційна технологія перероблення овочів та фруктів для крафтових агровиробництв. Сільськогосподарські машини, 46, 85-93. <https://doi.org/10.36910/acm.vi46.495>

П. 3 ліцензійних умов

1. Дідух, В.Ф., Панасюк, С.Г. (2016). Основи збереження сільськогосподарської продукції: навчальний посібник. Вежа-Друк, Луцьк. 243 с.

2. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2019). Технологічні розрахунки переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. ІВВ Луцького НТУ, Луцьк. 432 с.

П. 4 ліцензійних умов

1. Управління якістю харчових продуктів та їх стандартизація [Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2016. – 52 с.

2. Технологія жирів та жирозамінників [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, 2018. – 71 с.

3. 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.

4. 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.

5. Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу [Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 42 с.

6. Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу [Текст]: методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології

денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 22 с.

П. 8 ліцензійних умов Наукові теми:

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

Наукові видання, включені до переліку фахових видань України:

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

П. 12 ліцензійних умов

1. Dudarev, I., Kirchuk, R., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2019). Modeling of mixing bulk materials. In: Design, Simulation and Manufacturing: The Innovation Exchange: Book of Abstracts of the 2nd International Conference, June 11-14, 2019 / Vitalii Ivanov, Oleg Zabolotnyi, Oleksandr Liaposhchenko, Ivan Pavlenko, Oleksandr Gusak, Oleksandr Povstyanov (Eds.). Sumy, PF «Publishing House «University Book», 64.

2. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2020). Дослідження впливу часу бланшування на адгезійні властивості багатошарових чіпсів. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 95–98.

3. 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.

4. Панасюк, С.Г., Полюхович, Ю.М. (2020). Аналіз контролю технологічного процесу виробництва хлібобулочних виробів. Студентський науковий вісник. Серія «Технічні науки», 37, 109-111.

5. Карпюк, Т.Г., Панасюк, С.Г. (2021). Використання харчових волокон для виробництва продуктів функціонального призначення. Якість та безпечність товарів: [матеріали V міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, 9 квітня 2021 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Луцький НТУ, 2021, 114–115.

6. Dudarev, I., Olkhovskiy, V., Panasyuk, S., Khomych, S. (2021). Simulation of the bulk and granular materials separation process in the scissor type gravity separator. In: Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange: Book of Abstracts of the 4th International Conference, Lviv, Ukraine, June 8-11, 2021 / Vitalii Ivanov, Ivan Pavlenko, Oleksandr Liaposhchenko, Oleksandr Gusak (Eds.). – Sumy: IATDI, 139.

7. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г. (2021). Технологія виробництва органічних багатошарових чипсів із фруктово-овочевої сировини та насіння. Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Наукові передумови оптимізації органічного бізнесу» в рамках V Міжнародного «Конгресу Органічна Україна 2021» Трансформуємося. Сильніші. Разом. м.

						Київ, 17 квітня 2021 р. / редкол.: Березовська та ін. Київ: видавництво «Органічна Україна», 66–69. 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.).
159164	Павлюк Людмила Вікторівна	Доцент кафедри підприємництва, торгівлі та логістики Луцького НТУ, Основне місце роботи	Факультет бізнесу та права	Диплом спеціаліста, Луцький індустріальний інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 032278, виданий 13.12.2005, Аттестат доцента 12ДЦ 018616, виданий 24.12.2007	22	Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві Павлюк Л.В. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 11, 15 ліцензійних умов П. 1 ліцензійних умов 1. Kryvovyazyuk, I., Kovalska, L., Savosh, L., Pavliuk, L., Kaminska, I., Okseniuk, K., Baula, O., Zavadaska, O. (2019). Strategic decision and transnational corporation efficiency. Academy of Strategic Management Journal, 18(6). (Scopus) 2. Kryvovyazyuk, I., Kovalska, L., Gudz, P., Kovalchuk, O., Pavliuk, L., Kravchuk, P., Okseniuk, K., Baula, O., Oleksandrenko, I. (2019). Entrepreneurial initiative as a factor for the development of the innovation activity of country enterprises. Academy of Entrepreneurship Journal, 25(4). (Scopus) 3. Павлюк, Л.В. (2017). Розвиток інноваційного підприємництва. Економічний форум, 2. 4. Оксенюк, К.І., Павлюк, Л.В. (2017). Стартап як форма розвитку інноваційного підприємництва. Економічний форум, 3. 5. Павлюк, Л.В. (2017). Дослідження здійснюваних бізнес-процесів у садівництві. Економічні науки, 14(55), 258-264. 6. Павлюк, Л.В., Завадська, О.М. (2019). Значення гудвілу та його оцінка для здійснення успішної

підприємницької діяльності. Економічний форум, 1, 94-99.

7. Павлюк, Л.В. (2019). Особливості формування інноваційної політики підприємства в сучасних умовах. Економічний форум, 3, 154-158.

8. Павлюк, Л.В. (2019). Механізм управління фінансовими потоками підприємства. Економічний форум, 4, 149-152.

9. Павлюк, Л.В., Савош, Л.В. (2019). Напрями нарощення вартості гудвілу машинобудівних підприємств регіону. Економічні науки. Серія Регіональна економіка, 16(63), 107-114.

10. Павлюк, Л.В. (2020). Важливість бізнес-планування при прийнятті управлінських рішень. Економічні науки. Серія Регіональна економіка, 16(63), 107-114.

П. з ліцензійних умов
1. Павлюк, Л.В., Волинчук, Ю.В., Завадська, О.М. та ін. (2018).

Підприємництво і торгівля: навч. посібн.; під заг. ред. Л.Л. Ковальської та І.В. Кривов'язюка. Київ, Кондор, 620 с.

2. Павлюк, Л., Ковальська, Л., Кривов'язюк, І. (2019). Механізми створення регіональних студій підприємницької майстерності в умовах децентралізації економіки: монографія; під заг. ред. д.е.н, проф. Л.Л. Ковальської. Луцьк, ІВВ Луцького НТУ, 184 с.

3. Павлюк, Л.В., Бондарук, Х.В., Вахович, І.М., Волинчук, Ю.В. та ін. (2020). Економіка підприємства: підручник; під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ, Видавничий дім «Кондор», 700 с.

4. Павлюк, Л.В., Бондарук, Х.В., Волинчук, Ю.В. та ін. (2020).

Підприємництво як чинник розвитку інноваційної моделі економіки України та її регіонів: монографія; під заг. ред. к.е.н, проф. Кривов'язюка І.В. Київ, Видавничий дім «Кондор», 172 с.

П. 4 ліцензійних умов
1. Бізнес-планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології та ресторанне господарство», галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Л.В. Павлюк. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 36 с.

2. Бізнес-планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології та ресторанне господарство», галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Л.В. Павлюк. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 12 с.

3. Бізнес-планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології та ресторанне господарство», галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Л.В. Павлюк.

						<p>Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 20 с.</p> <p>П. 8 ліцензійних умов Відповідальний виконавець держбюджетної теми «Механізми створення регіональних студій підприємницької майстерності в умовах децентралізації економіки» (№ 222-17 д/б) (2017-2019 рр.).</p> <p>П. 11 ліцензійних умов Наукове консультування ТзОВ «УПБ Сад» – «Розробка бізнес-плану диверсифікації діяльності підприємства» (довідка про впровадження № 25 від 14.11.2018 р.).</p> <p>П.15 ліцензійних умов Робота у складі журі фінального етапу XIV Всеукраїнського учнівського турніру юних економістів (2018 р.).</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
Розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів із забезпеченням їх якості та безпечності.	<input type="checkbox"/>	Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота; виконання вправ за поданим зразком; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.	Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів	Аудиторні заняття; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; відео-екскурсії з використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій.	Усне опитування; написання рефератів та есе; оцінювання підготовлених звітів; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; самостійна робота студентів; пояснювально-ілюстративний метод; частково-пошуковий метод;	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання

			дослідницький метод.	результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології виробництва харчових продуктів	Проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; дослідницький метод; пояснювально-ілюстративний метод; робота під керівництвом викладача із використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій; словесні методи: бесіда, пояснення; брейнстормінг («мозковий штурм»).	Оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві	Аудиторні заняття; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; самостійна робота здобувачів.	Усна відповідь на практичному занятті; підготовка презентацій; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота; робота під керівництвом викладача.	Усна відповідь на практичному занятті; оцінювання виконання курсової роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Підготовлення кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	☒	Підготовлення кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів	Аудиторні заняття; лабораторні заняття (вибір методів дослідження, проведення експертних досліджень за допомогою органолептичних та фізико-хімічних методів з наступним обговоренням отриманих результатів та виведенням загального висновку).	Усне опитування; написання есе; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; самостійна робота студентів; пояснювально-ілюстративний метод; частково-пошуковий метод;	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання

			дослідницький метод.	результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології виробництва харчових продуктів	Дослідницький метод; пояснювально-ілюстративний метод; робота під керівництвом викладача із використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій.	Оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.	Усна відповідь на практичному занятті; обговорення конкретних ситуацій; вирішення практичних проблем; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	☒	Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; самостійна робота студентів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод; виконання завдань під керівництвом викладача.	Поточне опитування, оцінювання виконання практичних завдань; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Підготовки	Пошуковий метод,	Захист кваліфікаційної

		кваліфікаційної магістерської роботи	дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	роботи.
<i>Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</i>	☒	Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; словесні методи: бесіда, пояснення; самостійна робота.	Поточне опитування; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Ділова іноземна мова	Словесний метод; практичний метод; наочний метод; робота з навчально-методичною літературою; відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями; самостійна робота.	Стандартизовані тести; опитування; командні проекти; написання есе; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; модульна контрольна робота; інші види індивідуальних та групових завдань.
		Переддипломна практика	Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
<i>Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</i>	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.	Поточне опитування; оцінювання виконання практичних завдань; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
<i>Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</i>	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота (підготовка презентацій, доповідей).	Усна відповідь на практичному занятті; оцінювання виконання курсової роботи; обговорення доповідей та презентацій; поточний, модульний та підсумковий

		Крафтові технології виробництва харчових продуктів	Пояснювально-ілюстративний метод; проблемно-пошуковий метод; дослідницький метод.	контроль знань. Поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; пояснювально-ілюстративний метод; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; дослідницький метод; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
<i>Застосовувати статистичні методи оброблення експериментальних даних у галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для оброблення експериментальних даних.</i>	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пояснювально-ілюстративний метод; репродуктивний метод; дослідницький метод; робота під керівництвом викладача із використанням спеціалізованого програмного забезпечення для оброблення експериментальних даних.	Поточне опитування; оцінювання виконання практичних завдань; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
<i>Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</i>	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота; виконання вправ за поданим зразком; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.	Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод;	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та

			дослідницький метод.	досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології виробництва харчових продуктів	Проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; дослідницький метод; пояснювально-ілюстративний метод; робота під керівництвом викладача із використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій; словесні методи: бесіда, пояснення; брейнстормінг («мозковий штурм»).	Оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві	Аудиторні заняття; заняття-дискусії; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; дослідницький метод.	Усне опитування; виконання практичних завдань; обговорення доповідей та презентацій; підготовка індивідуальних робіт; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота; пояснювально-ілюстративний метод; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; Індуктивно-дедуктивні методи: порівняння, узагальнення.	Усна відповідь на практичному занятті; обговорення конкретних ситуацій; вирішення практичних проблем; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	☒	Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів	Аудиторні заняття; визначення властивостей та показників якості харчових продуктів з допомогою сучасних методів досліджень; математико-статистичне оброблення дослідних даних.	Відповіді на тестові завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна	Аудиторні заняття;	Поточне опитування; захист

		гастрономія	пояснювально-ілюстративний метод; дослідницький метод; самостійна робота здобувачів.	лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод; робота під керівництвом викладача із використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій.	Поточне опитування; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
<p><i>Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; пошуковий метод; евристичний метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; індуктивно-дедуктивні методи: порівняння, узагальнення.	Усна відповідь на практичному занятті; обговорення конкретних ситуацій; вирішення практичних проблем; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві	Словесні методи: бесіди; наочні методи: ілюстрація, демонстрація; практичні методи: вправи, доповіді.	Усне опитування; виконання практичних завдань; обговорення доповідей та презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології виробництва харчових продуктів	Пояснювально-ілюстративний метод; проблемно-пошуковий метод; дослідницький метод.	Усна відповідь на лабораторному занятті; написання рефератів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Бесіда; аудиторні заняття; ілюстрація; демонстрація; доповідь; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Стандартизація,	Аудиторні заняття;	Усне опитування;

		сертифікація та експертиза якості харчових продуктів	самостійна робота; розв'язання задач пов'язаних з оцінкою відповідності, сертифікацією, експертизою харчових продуктів, визначенням ґатунку, розбір інцидентів, що спричиняють псування харчових продуктів.	оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошукові та, дослідницькі методи; робота під керівництвом викладача.	Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Підготовки кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	☒	Ділова іноземна мова	Словесний метод; практичний метод; наочний метод; робота з навчально-методичною літературою; відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями; самостійна робота.	Стандартизовані тести; опитування; командні проекти; написання есе; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; модульна контрольна робота; інші види індивідуальних та групових завдань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота (підготовка звітів щодо аналізу науково-технічної інформації).	Усна відповідь на практичному занятті; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві	Аудиторні заняття; самостійна робота (підготовка звітів щодо аналізу науково-технічної інформації, самостійно опрацювання додаткових питань).	Усне опитування; робота на практичних заняттях; самостійна робота; тестові завдання; презентації; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології виробництва харчових продуктів	Аудиторні заняття; проблемно-пошуковий метод; дослідницький метод; пояснювально-ілюстративний метод.	Усна відповідь на лабораторному занятті; написання рефератів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; тестування; поточний, модульний та

				підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; заняття-дискусія; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; дослідницький метод; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Стандартизація, сертифікація та експертиза якості харчових продуктів	Аудиторні заняття; підготовка до проведення лабораторних досліджень; аналіз та систематизація наукових даних; опрацювання нормативно-технічної та законодавчої документації; порівняння результатів досліджень.	Усне опитування; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу	Аудиторні заняття; самостійна робота (підготовка звітів щодо аналізу науково-технічної інформації, самостійно опрацювання додаткових питань).	Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Підготовлення кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.	☒	Підготовлення кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Крафтові технології виробництва харчових продуктів	Пояснювально-ілюстративний метод; проблемно-пошуковий метод; дослідницький метод.	Усна відповідь на лабораторному занятті; написання рефератів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.

		Бізнес планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошукові та дослідницькі методи; робота під керівництвом викладача.	Усне опитування на практичному занятті; підготовка індивідуального завдання; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
--	--	---	---	--