

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

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

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:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	<b>309</b>
Повна назва ЗВО	<b>Луцький національний технічний університет</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>05477296</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Вахович Ірина Михайлівна</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b><a href="https://lntu.edu.ua">https://lntu.edu.ua</a></b>

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

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

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

У 2020 році ЛНТУ розпочав провадження освітньої діяльності за другим рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології. У 2020 році ОП «Харчові технології та ресторанне господарство» була схвалена вченою радою ЛНТУ (протокол № 10 від 25.06.2020 р.) і відбувся перший набір здобувачів. ОП була впроваджена для забезпечення можливості випускникам ЛНТУ першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології продовжити навчання за цією ж спеціальністю, а також потребами харчових виробництв і закладів ресторанного бізнесу Волинської та суміжних областей у висококваліфікованих кадрах. Розроблення ОП проходило на основі аналізу інших ОП спеціальності в Україні і закордоном та з урахуванням: законодавства України; результатів опитувань та обговорень з усіма групами стейкхолдерів; кадрового ресурсу ЛНТУ; досвіду підготовки магістрів за іншими ОП. Стейкхолдери висловлювали побажання, щоб ОП передбачала одержання компетентності з організації крафтових виробництв і впровадження інноваційних технологій в галузі, що актуально для регіону. У зв'язку із затвердженням Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого рівня вищої освіти у 2020 році в ОП були внесені відповідні зміни.

Щороку після обговорень ОП з стейкхолдерами, урахуваючи результати проведення внутрішнього моніторингу ОП та акредитаційної експертизи НАЗЯВО (2022 р. – ОП умовно (відкладено) акредитована), а також аналізу тенденцій галузі відбувався перегляд та удосконалення ОП: змінювалися компетентності, програмні результати, освітні компоненти та їх структура. Остання модернізована ОП затверджена рішенням вченої ради ЛНТУ протокол № 10 від 27.04.2023 року. Розвиток ОП висвітлюється на сайті ЛНТУ та в соціальній мережі FB <https://www.facebook.com/groups/455236912550855>

До викладання на ОП залучені НПП кафедр: технологій і обладнання переробних виробництв; матеріалознавства; підприємництва, торгівлі та логістики; іноземної та української філології; товарознавства та експертизи в митній справі. Структура НПП: 2 доктори наук, 6 кандидатів наук, які відповідають ліцензійним умовам для викладання дисциплін. На ОП до освітнього процесу залучаються стейкхолдери (представники академічної спільноти, представники виробництв) як запрошені лектори, а також проводяться практичні заняття на базі харчових виробництв та закладів ресторанного господарства.

#### 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	2022 - 2023	39	34	5	0	0
2 курс	2021 - 2022	9	8	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	<b>47750 Харчові технології та ресторанне господарство</b> <b>32846 Харчові технології</b>
другий (магістерський) рівень	<b>40358 Харчові технології</b> <b>49711 Харчові технології та ресторанне господарство</b> <b>58847 Крафтові харчові технології</b>
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	293	182

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

## 8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП Харчові технології та ресторанне господарство.pdf</i>	zGrrXpKZAu2DASe4gVBknXSkzbzImY9BBEB1c7EyINE =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний_план_денна_2023.pdf</i>	LSQat6trWDcZUKMU/3NAuKvONcLaJvtgZt+avXxKfuM =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний_план_заочна_2023.pdf</i>	Tnf3g/duzJsKoDM1Deo8ZaF15dcPUW4y6vkSB94Py2Q=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_2.pdf</i>	htdqHgU2DoOisbf6nfTxv/94kbFpYcTGOHuW6jehpGM=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_1.pdf</i>	U2f1hU5yJkn+EvJXjWV4tEpekETukPIPFDoE6w8rBV0=

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

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

Особливості ОП: підготовка конкурентоспроможних фахівців, які здатні планувати і проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів у закладах ресторанного господарства та на малих підприємствах із забезпеченням ефективного функціонування їх інфраструктури.

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

Цілі ОП повністю відповідають місії та стратегії ЛНТУ (<https://cutt.ly/bVoAlB7>), що передбачають формування високоосвічених і національно свідомих громадян, фахівців у галузі харчових технологій, які відповідають вимогам ринку праці та здатні до самореалізації. Стратегічна мета ЛНТУ передбачає створення висококонкурентного науково-освітнього простору, інноваційного «полюсу росту» Волинської області, що реалізує формулу «освіта-наука-бізнес-влада». Отже, цілі ОП перегукуються з цілями ЛНТУ, оскільки передбачають підготовку фахівців з урахуванням потреб ринку праці, які здатні проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інновації для розв'язування проблем галузі. Досягненню цих цілей будуть сприяти створені умови в ЛНТУ для навчання, академічної мобільності, дотримання академічної доброчесності та залучення здобувачів до наукової роботи.

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

Групою забезпечення проводяться опитування здобувачів (<http://surl.li/gstbb>) та обговорення з ними (<http://surl.li/gssxt>) реалізації ОП, що дозволяє забезпечити зворотній зв'язок і напрацювати зміни до ОП. Зокрема, І. Клевака запропонувала доповнити тематику ОК питаннями впровадження НАССР у ЗРГ та на малих крафтових підприємствах, а Р. Кухар вказав на важливості вивчення питань пов'язаних із залученням інвестицій для реалізації власних проєктів виробництва крафтових харчових продуктів. За результатами обговорень та опитувань

зроблені зміни в ОП: доповнено тематику ОК03 «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства» та ОК07 «Експертиза якості та безпечності харчових продуктів» питаннями з впровадження системи НАССР у ЗРГ та на малих крафтових підприємствах; змінена назва ОК «Бізнес планування в ресторанному господарстві» на ОК04 «Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів» та розширена її тематика. Також після завершення кожного навчального семестру проводяться опитування здобувачів щодо ОК (<http://surl.li/gstbb>), за результатами яких напрацьовуються рекомендації для ОК та НПП.

#### **- роботодавці**

Обговорення ОП з роботодавцями відбувається у форматі зустрічей, опитувань, круглих столів (<http://surl.li/gstbb> ; <http://surl.li/gssxt>) тощо, також роботодавці можуть надсилати свої пропозиції щодо проєкту ОП, який розміщується на сайті ЛНТУ, на випускову кафедру у зручний для них спосіб. Роботодавці рекомендували більше уваги приділяти вивченню: виробничої інфраструктури та інноваційних технологій ресторанного господарства (В. Смаль, ресторан LEMONGRASS); екологічного менеджменту (В. Огірчук, ТОВ «Дмитрук-Фудз»). Також звернули увагу, що крафтові технології впроваджуються не лише у ЗРГ, але й на малих підприємствах галузі, що необхідно врахувати в ОП (О. Воронов, ТзОВ «Забіяка»). За результатами обговорень: у цілях, фокусі та особливостях ОП акцент зроблено на крафтових технологіях виробництва харчових продуктів у ЗРГ та на малих підприємствах; доповнено зміст ОК03 «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства» питаннями інноваційних технологій в ресторанному господарстві; змінена назва ОК «Інжиніринг у ресторанному господарстві» на ОК08 «Інжиніринг виробничої інфраструктури ЗРГ та малих підприємств» та її зміст з акцентом на виробничу інфраструктуру; відкориговані СК7, СК8 та ПРН12, ПРН13 з урахуванням призначення крафтових технологій для ЗРГ та малих підприємств; доповнено тематику ОК08 та ОК05 питаннями щодо екологічного менеджменту. Також роботодавці висловили готовність до подальшої співпраці у напрямі впровадження дуальної освіти та залучення виробничників до проведення гостьових лекцій.

#### **- академічна спільнота**

Обговорення ОП з представниками академічної спільноти відбувається у форматі зустрічей, опитувань, а також під час наукових заходів (<http://surl.li/gstbb> ; <http://surl.li/gssxt>). Представники академічної спільноти рекомендували: передбачити в межах ОК03 «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства» курсову роботу (к.т.н., доц. О. Хребтань, НУ «Чернігівська політехніка»); посилити експериментальну складову в кваліфікаційних роботах (к.т.н., доц. О. Савінок, МНАУ); доповнити тематику ОК02 «Методологія наукових досліджень» питаннями SWOT-аналізу та визначення кваліметричних показників харчових продуктів (д.т.н., доц. Ю. Березовський, ХНТУ); забезпечити вивчення особливостей системи управління безпечністю харчової продукції закладів ресторанного господарства та можливості застосування системи НАССР в межах обов'язкових дисциплін (д.т.н., проф. Т. Кузьміна, ХНТУ). Усі пропозиції були враховані в ОП та ОК.

#### **- інші стейкхолдери**

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

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

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

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

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

безпеку харчових продуктів (<http://surl.li/wrcx>). Отже, цілі та програмні результати навчання в ОП корелюються з регіональними особливостями харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

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

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

- ОК01 – врахування досвіду ОП «Харчові технології» (2022) Сумський національний аграрний університет (<http://surl.li/gtoic>);
- ОК03 – врахування досвіду ОП «Технології в ресторанному господарстві» (2022) Національного університету харчових технологій (<http://surl.li/gbpmd>);
- ОК02 та ОК07 – врахування досвіду ОП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» (2022) Одеського національного технологічного університету (<http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam>);
- ОК05 – врахування досвіду ОП «Крафтові технології» (2022) Державного торговельно-економічного університету (<https://knute.edu.ua/>);
- ОК08 – врахування досвіду ОП «Технології в ресторанному господарстві» (2021) Полтавського університету економіки і торгівлі (<http://surl.li/gtohd>).

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

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

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

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

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

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

### **Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

90

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

65

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

25

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

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

іноземна мова; ОКО2 Методологія наукових досліджень; ОКО3 Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства; ОКО4 Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів у ресторанному господарстві; ОКО5 Крафтові технології в ресторанному господарстві; ОКО6 Молекулярна гастрономія; ОКО7 Експертиза якості та безпечності харчових продуктів; ОКО8 Інжиніринг виробничої інфраструктури закладів ресторанного господарства; ОКО10 Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи.

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

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

- № 573 про індивідуальний навчальний план здобувача (<https://cutt.ly/89TcXoW>), п.п. 3.8;
- № 710 про організацію освітнього процесу. Редакція 03 (<https://cutt.ly/qVWiu4a>);
- №775 про формування, затвердження та впровадження навчальних планів та робочих навчальних планів підготовки здобувачів за першим (бакалаврським), другим (магістерським) та третім (освітньо-науковим) рівнями вищої освіти у ЛНТУ (<http://surl.li/hguve>);
- № 692 про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів (<https://cutt.ly/2Vo3SwR>);
- Порядок реалізації права на академічну мобільність (<https://cutt.ly/r9Tc3gV>).

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

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

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

- через вибір ОК у ЛНТУ (Положення №692 Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому навчальному технічному університеті, <https://cutt.ly/2Vo3SwR>);
  - через вибір додаткових дисциплін у вищому навчальному закладі-партнері (Порядок реалізації права на академічну мобільність в ЛНТУ, <http://surl.li/ejpkk>).
- Перелік дисциплін, які пропонуються до вибору, розробляється випусковою кафедрою виходячи з принципів інтегрованості (можливості залучення інших кафедр) та колегіальності (всєбічного обговорення доцільності вивчення дисциплін на засіданнях кафедри, конференціях тощо із залученням до прийняття рішень стейкхолдерів).

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

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

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

Соціальні навички softskills формуються упродовж всього періоду навчання й відповідають цілям та результатам навчання, зокрема: комунікація, робота в команді, створення презентацій, вміння формулювати власну думку та приймати рішення, ораторські та комунікативні здібності. Перелічені навички формуються під час виконання і захисту практичних і лабораторних робіт з ОКО1-08, виступів на наукових конференціях, виконання та захисту КПІЗ, захисту курсової роботи ОКО3, захисту звіту з переддипломної практики ОКО9 та кваліфікаційної роботи ОКО10. Softskills формуються також під час проходження переддипломної практики ОКО9. У процесі адаптації здобувачів до робочого місця та колективу формується вміння налагоджувати співпрацю з колегами і здатність працювати в критичних умовах. Лідерство і здатність брати на себе відповідальність набуваються під час вивчення ОК 02, 04, 07, 08. Тайм-менеджмент – за рахунок ОК 04, 09, 10. Дисципліни ОК 02, 07, 08 дозволяють сформувати здатність до логічного та критичного мислення, прояву креативності та навчають самостійно приймати рішення. Формуванню соціальних навичок сприяє використання інтерактивних методів навчання, а саме: дебати, студентські конкурси, конференції, наукові гуртки, співпраця в командах на практичних заняттях, дедлайни для виконання конкретних завдань самостійної роботи, завдання на розвиток креативності. Також softskills формує участь

здобувачів у студентському житті ЛНТУ, різноманітних гуртках та самоврядуванні, спілкування на кураторських годинах .

### **Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?**

Професійний стандарт відсутній.

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

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

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

Дуальна форма здобуття вищої освіти в ЛНТУ регулюється низкою внутрішніх нормативних документів, зокрема: Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНТУ (наказ 49-05-55 від 06.02.2020р., <https://cutt.ly/CV05jeU>); Дорожня карта реалізації концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНТУ (наказ №50-05-35 від 06.02.2020р. <https://cutt.ly/iV05xei>); Положення № 660 Про дуальну форму здобуття вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті», <https://cutt.ly/pV05nV1> ). Протягом 2021-2022 н. р. ННЦ «Volyn Business Hub» розроблено первинну документацію щодо підготовки фахівців за дуальною формою, серед яких програма, індивідуальний план здобувача, договір про співпрацю щодо організації дуальної форми здобуття вищої освіти та трьохсторонній договір про дуальну форму здобуття вищої освіти між здобувачем вищої освіти, ЛНТУ та організацією. Із 2022-2023 н.р. за ОП здійснюється підготовка двох здобувачів освіти за дуальною формою здобуття освіти: Ю. Маркін та О. Чепелевський з базою стажування на ТзОВ «ЗАБІЯКА». Програми стажування мають практичну орієнтованість, оскільки 33% кредитів (10 кредитів ОП) під час навчання реалізується на робочому місці (зокрема, окремі модулі (теми) обов'язкових ОК). Термін навчання за дуальною формою встановлений з 01.02.2023 р. до 15.06.2023 р. (<http://surl.li/gtpzz> ).

## **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

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

<https://lntu.edu.ua/uk/abituriyentu/pravyla-pryyomu-2023>

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

Прийом на навчання для здобуття ступеня «магістра» за спеціальністю 181 Харчові технології (ОП «Харчові технології та ресторанне господарство») здійснюється на конкурсній основі. Участь у конкурсі можуть приймати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр», «магістр» (освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліста»). Конкурсний відбір здійснюється за результатами вступних випробувань у формі ЄВІ з іноземної мови, фахового іспиту у ЛНТУ та мотиваційного листа. На фаховому вступному випробуванні, складеному в рік вступу, абітурієнт повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181 Харчові технології. Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного бала, який розраховується відповідно до Правил прийому. Форма фахових вступних іспитів у ЛНТУ та порядок їх проведення затверджуються кожного року у Правилах прийому. Вступники мають можливість вільного доступу до програми фахових вступних випробувань, яка розміщується на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/eugpj> ). Перегляд програми фахових вступних випробувань проводиться щорічно з метою урахування змін в ОП.

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

Питання визнання результатів навчання за ОП «Харчові технології та ресторанне господарство», отриманих в інших ЗВО, регулюється: Положенням №710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ; Положення №745 про неформальну та інформальну освіту у ЛНТУ (<http://surl.li/expmu>); Порядком реалізації права на академічну мобільність в ЛНТУ (<http://surl.li/ejprkk>). Учасники освітнього процесу можуть ознайомитися з процедурою



визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, із зазначених положень, які розміщені у вільному доступі на сайті ЛНТУ.

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

Випадки застосування зазначених правил на ОП «Харчові технології та ресторанне господарство» відсутні.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті регулюється: Положенням № 710 Про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/qVWiu4a>); Положенням №745 Про неформальну та інформальну освіту у Луцькому національному технічному університеті, що введено в дію наказом № 911/01-02 від 24.11.2022 року (<http://surl.li/ehpmu>). Результати навчання можуть визнаватися в межах кредитів, передбачених ОП та відповідною робочою програмою ОК чи силабусом. Загальний обсяг ОК ОП, які зараховуються здобувачу вищої освіти за підсумками визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, не може перевищувати 25% кредитів ОП. Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті поширюється на нормативні ОК ОП та змістові і залікові модулі вибіркового ОК.

**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 ОП «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**

Для досягнення програмних результатів в ЛНТУ використовуються різні форми організації освітнього процесу та методи навчання, які регламентовані Положенням №710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ, що введено в дію наказом № 30/01-02 від 27.01.2022 року (<https://cutt.ly/ZVWd1Pf>). Відповідно до цього Положення формами освітнього процесу є навчальні заняття, консультації, самостійна та науково-дослідна робота, практична підготовка, комплексні практичні індивідуальні завдання (КПІЗ) та контрольні заходи. При проведенні навчальних використовуються пояснювально-ілюстративні, частково-пошукові, дослідницькі методи та метод проблемного викладання, що сприяють досягненню програмних результатів при підготовці здобувачів за ОП «Харчові технології та ресторанне господарство». В ЛНТУ застосовується змішана форма навчання з використанням платформи дистанційного навчання MOODLE. Кожна ОК викладається відповідно до робочої програми, що містить перелік компетентностей, очікуваних програмних результатів, структуру дисципліни, критерії оцінювання та принципи політики академічної доброчесності.

**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?**

В ЛНТУ забезпечується виконання вимог студентоцентрованого підходу до навчання шляхом урахування індивідуальних інтересів здобувачів вищої освіти, які мають право обирати навчальні дисципліни із вибіркового блоку для формування індивідуальної освітньої траєкторії відповідно до Положення №692 Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ (<https://cutt.ly/QNRUrf>) та Положення №710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ, що введено в дію наказом № 30/01-02 від 27.01.2022 року <https://cutt.ly/ZVWd1Pf>. В ЛНТУ використовується платформа Moodle (<http://mdl.lntu.edu.ua>), де здобувачі мають доступ до навчальних матеріалів. Здобувачам надається можливість індивідуально обирати теми курсових та кваліфікаційних робіт, керівників робіт, бази проходження практичної підготовки. Здобувачі вищої освіти активно долучаються до обговорення освітньої програми (<http://surl.li/gtrax>), входять до складу ради з якості вищої освіти в ЛНТУ, комісії з якості на факультеті та комісії з етики та доброчесності. Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання та викладання визначається за результатами опитування (<https://lntu.edu.ua/uk/rezultaty-opytuvannya>; <http://surl.li/gstbb>). Отримані результати опитувань здобувачів за ОП показали, що методи навчання, які застосовуються, є ефективними і задовольняють вимоги здобувачів.

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

Основні принципи академічної свободи відображені в Положенні №710 Про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті

<https://cutt.ly/UNRU1Ko>, що введене в дію наказом № 30/01-02 від 27.01.2022 року. Відповідно до цього Положення академічну свободу НПП реалізують через вільний вибір форм та методів навчання. Робочі програми з ОК містять перелік необхідних компетентностей та програмних результатів. НПП використовують в навчальному процесі сучасні інформаційні технології, інтерактивні методи навчання, мають можливість проводити наукові дослідження та апробувати їх результати на міжнародних та всеукраїнських конференціях, брати участь у програмах мобільності. Здобувачі вищої освіти за ОП мають право обирати з навчального плану ті дисципліни (обсягом не менше 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, що регламентовано Положенням №692 – <https://cutt.ly/2Vo3SwR>), які допоможуть сформулювати індивідуальну траєкторію навчання. Крім того, вони можуть обрати тему курсової та кваліфікаційної робіт із запропонованого переліку, що розміщений на сайті кафедри (<http://surl.li/gtqhh>). На кафедрі діють науковий гурток «Переробник» та СНВБ «ХaTe», на базі яких виконуються НДР. Результати проведених наукових досліджень здобувачі публікують у матеріалах міжнародних і всеукраїнських конференцій, а також студентському віснику (<http://surl.li/farwt>). Здобувачі вищої освіти мають можливість вносити пропозиції при формуванні ОП шляхом участі в їх обговоренні (<http://surl.li/gtrax>).

### **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 \***

В університеті діє Положення №710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<https://cutt.ly/vVWgH14>), яке містить інформацію про реалізацію освітнього процесу; Положення №760 Про освітню програму у Луцькому національному технічному університеті (<http://surl.li/ejyrg>). У Положенні №710 визначено мету та принципи освітнього процесу в ЛНТУ, подано характеристику його основних складових, інформацію про бюджет часу, навчальне навантаження здобувачів вищої освіти, форми освітнього процесу та види навчальних занять. На сайті ЛНТУ учасники освітнього процесу можуть ознайомитися з графіком організації освітнього процесу (<https://cutt.ly/rVWWhnDG>) та розкладом занять і іспитів (<https://cutt.ly/OVWhQWp>). Оцінювання результатів навчання здобувачів регулюється Положенням №710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ, Пункт 6 (<https://cutt.ly/vVWgH14>).

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

Відповідно до Положення №710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<https://cutt.ly/vVWgH14>) однією з форм організації освітнього процесу є науково-дослідна робота. На кафедрі, де реалізується ОП, виконувалась наукова робота № д/р: 0120U101522 «Розробка технології виробництва овочево-фруктових чипсів», виконавцями якої були здобувачі А. Бойко, Ю. Полюхович, Д. Шевчук, О. Шишка. На базі студентського науково-виробничого бюро «ХaTe» та наукового гуртка «Переробник» здобувачі проводять наукові дослідження, результати яких апробують на міжнародних та всеукраїнських конференціях. Зокрема, в 2022 р. та 2023 р. здобувачі Богданович Р.В., Березовський В.А., Власюк Б.С., Жуковець Д.О., Клевака І.О., Комар П.В., Кухар Р.Ю., Маркін Ю.М., Мисковець М.В. були учасниками VI та VII Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів «Якість і безпечність товарів» (<http://surl.li/guorf>, <http://surl.li/guoqb>). Здобувачі Кухар Р.Ю., Мисковець М.В., Шевчук О.О. публікували результати наукових досліджень за тематикою магістерських робіт у фаховому виданні «Товарознавчий вісник» (<http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik>). Здобувачі вищої освіти за ОП брали участь у конкурсі студентських наукових робіт, де показали хороші результати. У 2021 р. студенти гр. ХТМ-21 Поліщук Н.В. та Кравець М.А. отримали диплом II ступеня за участь у Конкурсі студентських наукових робіт у МНАУ (м. Миколаїв) (<https://www.mnau.edu.ua/olimp-ta-konk/kon-tvpt/>). У 2022 р. студентка групи ХТМ-21 Белаш В. отримала перемогу на міжнародному студентському професійному творчому конкурсі «Аграрні науки та продовольство», який проходив у МНАУ (<http://surl.li/guvyw>), студентка групи ХТМ-21 Полюхович Ю.М. отримала диплом III ступеня за участь у Конкурсі студентських наукових робіт у МНАУ (м. Миколаїв). У 2023 р. здобувачі ОП брали участь в конкурсі наукових робіт Black Sea Science 2023 (<https://www.facebook.com/groups/45236912550855>). При вивченні ОК «Методологія наукових досліджень» здобувачі отримують ґрунтовні знання щодо планування та проведення наукових досліджень, математичного моделювання та оптимізації, методів оброблення експериментальних даних та презентації результатів дослідження. Виконання лабораторних робіт з ОК «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства», «Крафтові технології харчових продуктів» та «Молекулярна гастрономія» також слугують набуттю навичок науково-дослідної роботи.

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

НПП кафедри з метою підвищення якості освітнього процесу та забезпечення відповідності ОП потребам здобувачів постійно проводять періодичний перегляд ОП і оновлюють зміст ОК, враховуючи сучасні наукові досягнення та сучасні практики у харчовій галузі та ресторанному господарстві. Моніторинг і оновлення ОП проводяться відповідно до Положення №760 Про освітню програму у Луцькому національному технічному університеті (<http://surl.li/ejyrg>). Група забезпечення організовує обговорення ОП з представниками академічної спільноти, роботодавцями, випускниками та здобувачами ОП (<http://surl.li/gtrax>), також проводиться опитування стейкхолдерів щодо змісту ОП та її ОК (<http://surl.li/gstbb>), результати яких обговорюються на засіданнях групи забезпечення та засіданнях випускової кафедри. Так, зміст ОК02 доповнено питаннями SWOT-аналізу та визначення кваліметричних показників харчових продуктів. ОК05 доповнено темою «Енергоефективність виробництва. Впровадження системи енергоменеджменту (СЕМ) на виробництві». Тематику ОК03 розширено темами з впровадження інноваційних технологій у ресторанному господарстві, а також питаннями, пов'язаних з особливостями впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства. Доповнено тематику ОК08 питаннями щодо екологічного менеджменту. НПП, що проводять підготовку здобувачів за цією ОП, постійно підвищують свою кваліфікацію, зокрема в 2023 р. пройшли онлайн навчання, організоване PROFi CLUB на тему

«Маркування харчових продуктів», «Контроль шкідників на об'єкті», «Впровадження системи HACCP та нового меню в закладах освіти» (<https://www.facebook.com/groups/455236912550855> ).

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

У ЛНТУ діє Цільова програма інтеграції ЛНТУ в міжнародний освітній і науковий простір (<https://cutt.ly/UR6sPWD> ). Прийнято Стратегію інтернаціоналізації ЛНТУ на період 2021-2025 рр. (<https://cutt.ly/qR6sGOR> ). Можливості академічної мобільності здобувачів в рамках ОП регулюються Порядком реалізації права на академічну мобільність (<http://surl.li/ejpkk> ), Положенням №710 (<https://cutt.ly/ZVWd1Pf>). Укладені договори про співпрацю із зарубіжними ЗВО: Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Technische Universitet Berlin, Politechnika Lodzka, Politechnika Lubelska та ін. Здобувачі вищої освіти та НПП мають доступ до міжнародних інформаційних ресурсів та баз даних: Web of Science, Scopus. Здобувачі вищої освіти в ЛНТУ мають можливість навчатися за програмами подвійних дипломів та проходити практики в європейських університетах. Викладачі кафедри Дударев І.М. та Тараймович І.В. брали участь у міжнародному круглому столі «Розумне споживання в ресторанній індустрії» (НУХТ) (<https://www.facebook.com/groups/455236912550855> ). НПП, які здійснюють підготовку здобувачів за ОП, публікують результати власних наукових досліджень у міжнародних наукових виданнях. Викладач Панасюк С.Г. та здобувач Полухович Ю.М. брали участь у міжнародній академічній мобільності в рамках програми CEEPUS, а саме у роботі літньої школи «Економічні, екологічні та соціальні аспекти управління харчовими відходами» (м. Жешув, Польща) (<http://surl.li/guwwm> , <http://surl.li/guwxd> ).

### **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?**

Основними формами контрольних заходів у межах ОК ОП, що дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання здобувачів освіти, є поточний, модульний та підсумковий контроль і атестація, що викладені у Положенні № 710 Про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/JVWkTyw> ), Положенні № 726 Про порядок формування та організацію роботи ЕК в Луцькому національному технічному університеті з проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/ekxgc> ). З критеріями оцінювання контрольних заходів можна ознайомитися у робочих програмах або силабусах ОК. Також інформація про критерії оцінювання розташована на платформі дистанційного навчання MOODLE. Поточний контроль відповідно до Положення № 710 проводиться упродовж навчального семестру під час проведення лабораторних і практичних занять і має на меті оцінити рівень засвоєння здобувачами навчального матеріалу. Модульний контроль дозволяє здійснити оцінювання рівня засвоєння теоретичного та практичного матеріалу за окремими змістовими модулями ОК. Захист комплексних практичних індивідуальних завдань проводиться з метою оцінювання досягнення програмних результатів навчання здобувачами при виконанні самостійної роботи. Підсумковий контроль проводиться на завершальному етапі і дає можливість перевірити досягнення програмних результатів навчання здобувачів. Він проводиться у формі семестрового заліку або екзамену в обсязі, визначеному робочою програмою ОК.

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

Про форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів НПП інформують на першому занятті з кожної ОК, а також куратори академічних груп, гаранті освітніх програм на зустрічах зі здобувачами відповідно до: Положення № 710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<https://cutt.ly/JVWkTyw> ); Положення № 726 Про порядок формування та організацію роботи ЕК в Луцькому національному технічному університеті з проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/ekxgc> ). Інформація про критерії оцінювання міститься в силабусах та робочих програмах ОК (<http://surl.li/gtqhh> ). Терміни проведення контрольних заходів відображені у графіку освітнього процесу (<http://surl.li/fbqas> ). Перед початком екзаменаційної сесії надається інформація про дату, час та місце проведення семестрових іспитів на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/diozt> ) та електронних кабінетах здобувачів (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login> ).

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання розміщена у вільному доступі на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/diozt> ) та електронних кабінетах здобувачів (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login> ). На сайті ЛНТУ можна ознайомитися з програмою та графіками атестаційних екзаменів, наказами про склад ЕК (<https://cutt.ly/dVWkJAQ>), навчальними планами (<https://lntu.edu.ua/uk/navchalni-planu> ). Система оцінювання регламентується Положенням №710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<https://cutt.ly/kNRPP03> ) та Положенням №726 Про організацію роботи екзаменаційної комісії (<http://surl.li/ekxgc> ). Інформація про кількість модулів, види практичних занять, кількість годин та зміст самостійної роботи, індивідуальну роботу здобувачів, а також систему та шкалу оцінювання результатів контрольних заходів з кожної навчальної дисципліни міститься в робочих програмах ОК. З метою удосконалення освітнього процесу за ОП проводиться опитування здобувачів освіти щодо чіткості та зрозумілості форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання (<http://surl.li/gtqhh> ).

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

Атестація здобувачів вищої освіти для рівня магістра за ОП відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології і здійснюється у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи. Оцінювання проводиться експертною комісією відповідно до Положенням №726 Про організацію роботи експертної комісії (<http://surl.li/ekxgc>). Кваліфікаційна робота магістра перевіряється на академічний плагіат з використанням спеціалізованого сервісу UNICHECK.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням №710 Про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/uVWlfJB>) та Положенням № 726 Про порядок формування та організацію роботи ЕК в Луцькому національному технічному університеті з проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/ekxgc>), Положенням Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті, введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року (<https://cutt.ly/EVWljgs>). Всі вище перелічені документи розміщені у вільному доступі на офіційному сайті ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk>).

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

Об'єктивне та неупереджене оцінювання проведення контрольних заходів екзаменаторами знань та умінь здобувачів вищої освіти забезпечується Положенням №710 Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ (<https://cutt.ly/XVWlzsS>), Положенням № 726 Про порядок формування та організацію роботи ЕК в Луцькому національному технічному університеті з проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/ekxgc>), Положенням № 551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в ЛНТУ, введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року (<https://cutt.ly/8VWlviv>), також Антикорупційною програмою ЛНТУ (<https://cutt.ly/UVWlbZH>). В ЛНТУ прийнято «Кодекс честі ЛНТУ» (<https://lntu.edu.ua/uk/kodeks-chesti>) Конфлікти вирішуються на підставі Положення Про вирішення конфліктних ситуацій в ЛНТУ (<https://cutt.ly/uEVzqz>), Положення №773 Про комісію з етики та академічної доброчесності у ЛНТУ (<http://surl.li/hfbit>). Процедура звернення до уповноваженого з питань корупції описана на сайті ЛНТУ <https://cutt.ly/NNRAdBs>. В ЛНТУ реалізується практика комп'ютерного тестування здобувачів вищої освіти, результати якого автоматично обробляються, що дозволяє забезпечити об'єктивність оцінювання. За час реалізації ОП випадків конфлікту інтересів не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів урегулюється Положенням №710 Про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті <https://cutt.ly/nVWlReu>, Положенням № 551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті, введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року (<https://cutt.ly/2VWlT12>). У випадку отримання здобувачем за підсумковий контроль оцінки «незадовільно» (від 35 до 59 балів) або його неявки без поважної причини на екзамен, йому надається можливість ліквідувати академічну заборгованість за два перескладання. Для ліквідування академічної заборгованості складається графік перескладань. Здобувач, який за підсумковий контроль отримав оцінку «незадовільно» (від 1 до 34 балів), відповідно до чинних Положень, повинен пройти повторний курс вивчення навчальної дисципліни на встановлених ЛНТУ умовах. Якщо здобувач не склав модульний контроль з поважної причини, він може бути допущений до складання за згодою декана.

### **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 урегулюються Положенням № 551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у Луцькому національному технічному університеті, введене в дію наказом № 182-05-35 від 07 травня 2020 року (<https://cutt.ly/jNRAPbq>). Відповідно до Положення здобувач вищої освіти у випадку незгоди із результатом, отриманим при складанні контрольного заходу, має право подати апеляційну заяву на ім'я декана факультету, яка повинна бути розглянута апеляційною комісією не пізніше наступного робочого дня з дати призначення апеляційної комісії. Якщо здобувач вищої освіти не погоджується із результатом захисту кваліфікаційної роботи, та він має право звернутися з апеляційною заявою до ректора ЛНТУ відповідно до затвердженого порядку. Звернень здобувачів вищої освіти на ОП щодо оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів не було.

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

Документи ЛНТУ, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності: Кодекс честі ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/kodeks-chesti>), Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛНТУ (<http://surl.li/eerlq>), Положення №773 Про комісію з етики та академічної доброчесності у ЛНТУ

(<http://surl.li/hfbit> ), Положення Про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах-проєктах здобувачів вищої освіти у ЛНТУ (<https://cutt.ly/lVWlLkd> ), Порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проєктів здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях у ЛНТУ (<http://surl.li/aiwev>; <http://surl.li/aiwfv> ). В ЛНТУ проводилися опитування здобувачів вищої освіти за ОП щодо розуміння принципів засад академічної доброчесності, результати опитування показали, що респонденти розуміють принципи засад академічної доброчесності та вважають, що проведені заходи є достатніми щодо популяризації академічної доброчесності в ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/viddily-lntu/yakist-osviti> ).

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

Технологічними інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є спеціалізована програма Unicheck. ЛНТУ №13-09/04 від 13.09.2022 р. уклав чергову угоду про співпрацю із компанією «Антиплагіат» щодо використання онлайн-сервісу пошуку плагіату Unicheck (<https://cutt.ly/vVWzejH> ). У ЛНТУ діє практика оприлюднення результатів інструментальної перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/elkvo>). У кваліфікаційній роботі на здобуття ОР «магістр» не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації, про що надається інформація здобувачам вищої освіти. Перевірку кваліфікаційних робіт (проєктів) з метою встановлення унікальності тексту здійснює відповідальна особа, яка призначається на кафедрі. Здобувач вищої освіти подає кваліфікаційну роботу (проєкт) на перевірку. Відповідальна особа здійснює інструментальне дослідження унікальності тексту та організовує внесення кваліфікаційної роботи до репозитарію ЛНТУ.

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

У ЛНТУ діють: Положення №773 Про комісію з етики та академічної доброчесності у ЛНТУ (<http://surl.li/hfbit> ), Положення про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах-проєктах здобувачів освіти у ЛНТУ (<https://cutt.ly/9VWzaRz> ), Порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти (<https://cutt.ly/mVWzsqc> ; <http://surl.li/aiwfv> ). Розроблено буклет-календар «Правила академічної доброчесності першокурсника», проводиться інформаційно-просвітницька кампанія «Щеплення від плагіату» (<http://surl.li/elkvu> ). У ЛНТУ наявний сервер перевірки на академічний плагіат (<https://cutt.ly/lVWzjU2> ). У ЛНТУ систематично проводяться навчальні тренінги, семінари, круглі столи, зустрічі щодо принципів дотримання академічної доброчесності та запобігання академічному плагіату (<http://surl.li/gvkvb> ). ЛНТУ є учасником проєкту Academic IQ (<https://academicq.org.ua/> ).

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

Згідно з Положенням №773 Про комісію з етики та академічної доброчесності у ЛНТУ (<http://surl.li/hfbit> ), будь-який громадянин, якому стали відомі факти порушення академічної доброчесності, може звернутися із письмовою заявою на ім'я голови Комісії з питань етики та академічної доброчесності. У випадку, якщо здобувач вищої освіти порушив правила академічної доброчесності, то його можуть зобов'язати пройти повторно оцінювання, відповідний освітній компонент, відрахувати з ЛНТУ, позбавити академічної стипендії або пільг на оплату навчання. Результати інструментальної перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат висвітлюються на сайті (<http://surl.li/elkvo> ). Приклади порушення академічної доброчесності здобувачами вищої освіти на ОП Харчові технології та ресторанне господарство не були виявлені.

## **6. Людські ресурси**

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

Процедуру конкурсного відбору в ЛНТУ регулює Статут ЛНТУ (<http://surl.li/elkmq> ) та Положення № 653 Про порядок проведення конкурсу та призначення на посади науково-педагогічних працівників Луцького національного технічного університету (<https://cutt.ly/iTwjrp37>) зі змінами та доповненнями (<http://surl.li/hgwty> ). Інформація про конкурс розміщується на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/hgwuf> ). Заяви про участь у конкурсі мають право подавати особи, що мають ступінь магістра (спеціаліста), науковий ступінь, вчене звання. Для організації конкурсу утворюється конкурсна комісія. Конкурсний добір передбачає обговорення кандидатур претендентів на засіданні кафедри і вченій раді факультету. Рішення про обрання на посади завідувача кафедри, професора і доцента приймає вчена рада ЛНТУ, а старшого викладача, викладача і асистента – вчена рада факультету. Під час конкурсного добору ураховуються професіоналізм претендента, спроможність забезпечити викладання ОК, аналізуються профільна освіта, навчально-методичні праці, наукові праці, патенти та документи про стажування.

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

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

- укладаються договори про співпрацю (<http://surl.li/gtooo>);
  - надаються бази практик (<http://surl.li/eddgj>);
  - функціонує підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню випускників «Volyn Business Hub» ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/volyn-business-hub>; <http://surl.li/hgwwf>);
  - проводяться спільні науково-практичні заходи (<http://surl.li/gtore>);
  - проводиться громадське обговорення проєкту ОП (<http://surl.li/gtoqe>; <http://surl.li/gto we>);
  - укладаються рецензії-відгуки на ОП;
  - здійснюється головування на ЕК для захисту кваліфікаційних робіт (<http://surl.li/eoxjh>);
  - проводиться опитування щодо реалізації ОП (<http://surl.li/eerlq>).
- Проєкт ОП було публічно представлено для попереднього ознайомлення на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/eetii>).

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

До занять на другому (магістерському) рівні в якості запрошених професіоналів-практиків залучено начальника відділу студхарчування ЛНТУ А. Алієву, технолога-кондитера мережі супермаркетів «Салют» І. Олексин. Здобувачі вищої освіти ОП в межах вивчення ОК 03, 04 та 08 відвідують різноманітні майстер-класи (Правові основи системи НАССР у ресторанному господарстві <http://surl.li/gtpxh>), лекції та вебінари (Що ви знаєте про успіх? <http://surl.li/gtqia>, Трансгенні організми як компонент харчової продукції <http://surl.li/gtrxq>, Як буде розвиватись ресторанний бізнес у 2023? <http://surl.li/gtruz>, Кондитерська та крафтова продукція: кращі агропрактики <http://surl.li/gtqgr>, Маркування харчових продуктів <http://surl.li/gtpzc>, Впровадження системи НАССР та нового меню в закладах освіти <http://surl.li/gtpzg>, Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства <http://surl.li/gtpzw>; Кондитерська: шлях від домашньої кухні до крафтового виробництва (<http://surl.li/hgwwd>); Крафтова фітнес кондитерська (<http://surl.li/hgwxn>); Технологія і інфраструктура виробництва крафтового пива (<http://surl.li/hgwyg>); проводять заняття та наукові дослідження на базі студентської їдальні (<http://surl.li/gtpzq>), ознайомлюються з обладнанням та технологіями виробництва (<http://surl.li/gtqet>). Викладачі кафедри організують екскурсії на підприємства харчової промисловості та в заклади ресторанного господарства (<http://surl.li/gtpzj>). Роботодавці приймають участь у пленарних та секційних засіданнях студентських конференцій.

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

Згідно з Положенням № 549 Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/orwe>), Колективного договору (<http://surl.li/aiwlm>) НПП проходять стажування та підвищують кваліфікацію. У ЛНТУ створено навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» (<http://surl.li/dkeme>), одним із ключових завдань якого є організація і проведення заходів із підвищення кваліфікації НПП. Викладачі ОП проходять підвищення кваліфікації у НУХТ (Дударев І.М.), ТДАУ ім. Д. Моторного (Панасюк С.Г., Голячук С.С., Сай В.А., Гунько Ю.Л., Федорусь Ю.В.), Люблінському природничому університеті (Дударев І.М.), Університеті економіки у Бидгощі (Тараймович І.В.), Політехнічному інституті Браганси (Португалія) (Ягелюк С.Г.), у Жешувському університеті (Панасюк С.Г.). Викладачі проходили тренінги за професійним спрямуванням, підвищення педагогічної майстерності <http://surl.li/gtqhh>. Викладачі ОП отримали вищу освіту за магістерським рівнем зі спеціальності 181 «Харчові технології» у ТДАУ ім. Д. Моторного. За проєктом UTTERLY, в ЛНТУ створена навчально-наукова лабораторія «Центр досконалості викладання». Затверджено Положення про роботу цієї лабораторії (№761 - наказ 965-01-02 від 27 грудня 2022 р.) (<http://surl.li/gtqjh>). Згідно з Положенням №677 Про рейтингове оцінювання науково-педагогічних працівників в Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/kVWxO4j>) був премійований Дударев І.М.

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

ЛНТУ стимулює розвиток викладацької майстерності НПП через матеріальні та моральні заохочення, які регламентуються Положенням №677 Про рейтингове оцінювання науково-педагогічних працівників в Луцькому національному технічному університеті (<https://cutt.ly/kVWxO4j>). У Колективному договорі (<https://cutt.ly/ZVWxCZ4>) передбачено щорічне преміювання за досягнення в навчально-методичній роботі, надання надбавок і доплат до посадового окладу, що стимулює розвиток викладацької майстерності. У межах затвердженого кошторису фонду оплати праці проводиться преміювання працівників. Відповідно до наказу ЛНТУ від 16.09.2021 №124-07-35 за досягнення у науковій сфері премійовано: Гунько Ю.Л., Дударев І.М., Тараймович І.В. Відповідно до наказу ЛНТУ від 09.12.09.2022 №194/01-04 премійовано Дударєва І.М.

## **7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси**

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

Фінансові та матеріально-технічні ресурси ЛНТУ у повному обсязі дозволяють забезпечити досягнення цілей та програмних результатів навчання визначених ОП. Матеріально-технічна база ЛНТУ (<http://surl.li/dksrc>): навчальні корпуси з сучасними навчальними лабораторіями, які оснащені мультимедійним, лабораторним і технологічним

обладнанням та спеціалізованим устаткуванням; актові зала; 2 гуртожитки (<http://surl.li/gviag>); їдальні, буфети; медичні пункти; бібліотека з читальним залом (<http://library.lntu.edu.ua/>); спортивний комплекс із басейном, стадіоном і спортивними майданчиками(<http://surl.li/elkxn>), бази відпочинку «Орбіта», «Технічний» (<http://surl.li/elbou>), укриття (<http://surl.li/gvixh>). За кошти Північної екологічної фінансової корпорації НЕФКО здійснюється реконструкція одного з корпусів під гуртожиток для здобувачів освіти ЛНТУ, в т.ч. з числа ВНО. Усі приміщення ЛНТУ відповідають будівельним та санітарним нормам. Електронний освітній портал ЛНТУ містить платформу Moodle для доступу до методичного та навчального забезпечення дисциплін (<https://mdl.lntu.edu.ua/>). Навчально-методичне забезпечення ОК ОП завантажено на платформу інституційного репозиторію (<http://surl.li/gvidd>). Функціонує Сектор дистанційної освіти та веб-технологій (<http://surl.li/gviev>). У ЛНТУ введена АСУ навчальним процесом. У навчальному процесі використовується ліцензійне програмне забезпечення: Microsoft Office 365, програмне забезпечення для веб-конференцій - Microsoft Teams, BieBlueButton, ZOOM.

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

Освітнє середовище ЛНТУ є сприятливим для здобувачів освіти ОП: оновлено інфраструктуру ЗВО, функціонують студентські СКТБ, гуртки, секції, наявний доступ до інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності. Розроблена стратегія розвитку ЛНТУ на 2021-2025 роки (<http://surl.li/ezosh>). Для забезпечення безпечних умов навчання та праці в умовах воєнного стану в ЗВО підготовлені укриття, проведено інструктаж здобувачів освіти та НПП щодо поведінки в умовах Повітряної тривоги (<http://surl.li/elrew>). У ЗВО працює бібліотека, читальна зала з вільним доступом до користування електронними каталогами. У навчальних корпусах та гуртожитках доступний безкоштовний WI-FI. Представники здобувачів освіти входять до складу вченої ради факультету і вченої ради ЛНТУ, стипендіальної комісії. Навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» для здобувачів надає інформацію про міжнародні програми обміну, навчання за програмами подвійного диплому, можливості проходження практики за кордоном (<https://lntu.edu.ua/uk/struktura/volyn-business-hub>). У ЗВО діє Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених, метою діяльності якого є створення і забезпечення сприятливих умов для науково-дослідної та інноваційної діяльності здобувачів (<http://surl.li/gviyd>). Функціонують бази відпочинку «Орбіта» та «Технічний» (<http://surl.li/elbou>).

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

Усі навчальні та адміністративні приміщення ЗВО відповідають санітарним нормам, освітнє середовище безпечне для життя та здоров'я здобувачів (включаючи психічне здоров'я). Здобувачам освіти створені усі умови для якісного навчання, самореалізації, проживання та відпочинку. Регулярно здійснюється перевірка готовності ЗВО до кожного навчального року (<http://surl.li/gvjst>). Всі корпуси ЛНТУ мають укриття для перебування людей на випадок повітряної тривоги (<http://surl.li/gvixh>). Функціонує система оповіщення у надзвичайних випадках, налагоджена пропускна система на входах у корпуси ЛНТУ та система відеоспостереження. Аудиторний фонд відповідає усім необхідним вимогам з їх експлуатації. У корпусах працюють харчові блоки. Надаються консультативні послуги та психологічна підтримка учасникам освітнього процесу. Функціонує середовище арт-релаксації «ART-TELL-IYA», метою якого є відновлення соціально психологічної стабільності арт-терапевтичними заняттями, проводяться заняття за програмою індивідуальних консультацій зацікавленим особам, в тому числі і здобувачам вищої освіти (<http://surl.li/dksrm>). Відділ охорони праці регулярно проводить навчання та інструктажі з питань охорони праці забезпечення безпеки здобувачам освіти і НПП (<http://surl.li/elrew>). Приміщення ЛНТУ відповідають санітарним нормам.

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

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

факультетів, студради гуртожитків. Механізм соціальної підтримки у ЛНТУ здійснюється через надання соціальної стипендії (<http://surl.li/elbyq>). Достатній рівень задоволеності здобувачів освіти за інформаційною, освітньою, консультативною складовою підтверджується результатами опитування (<http://surl.li/gvkmh>).

**Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)**

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

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

Політика та процедура врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи сексуальні домагання, дискримінацію і корупцію) для учасників освітнього процесу у ЛНТУ є чіткою і визначена Положенням № 548 Про вирішення конфліктних ситуацій (<http://surl.li/aiwhq>). Запобігання виникненню конфліктних ситуацій регулюється Кодексом честі ЛНТУ, що встановлює моральні принципи і правила етичної поведінки осіб, які працюють і навчаються в університеті (<https://lntu.edu.ua/uk/kodeks-chesti>). Питання, які можуть виникнути у зв'язку з врегулюванням конфліктних ситуацій пов'язаних з корупційними діями врегулюється: Антикорупційною програмою ЛНТУ (<http://surl.li/gvkwj>); Положенням Про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції в ЛНТУ (<http://surl.li/gvkwv>); розроблено Комплексний план заходів щодо поширення антикорупційних знань серед працівників, студентів, аспірантів та докторантів ЛНТУ на 2022-2023 роки (<http://surl.li/gvkxq>). Видано наказ ректора Про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції від 29.06.2022 № 327/01-02 (<http://surl.li/gvkxh>). Регулярно в ЛНТУ відбуваються тематичні навчання у рамках реалізації комплексного плану заходів з антикорупційної діяльності ЛНТУ (<http://surl.li/envdi>). Роз'яснювальна робота серед здобувачів освіти з питань запобігання можливим проявам корупції, хабарництва та нестатутним відносинам під час навчального процесу проводиться деканатом, кураторами, органами студентського самоврядування. Проводяться анонімні опитування здобувачів освіти (<http://surl.li/gvlbf>). У разі виникнення конфліктних ситуацій учасники освітнього процесу можуть подати своє звернення через «Скриньку довіри» (корпус В), звернутися в онлайн-формі до уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції (<http://surl.li/elscg>), зателефонувати на «Телефон гарячої лінії». Фактів корупції та корупційних правопорушень на ОП не виникало.

## **8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми**

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

Процедури з розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП проходять згідно з внутрішніми документами ЛНТУ, а саме Положенням Про освітню програму у Луцькому національному технічному університеті (<http://surl.li/elgpi>). Семінари щодо моніторингу ОП (<http://surl.li/eerlq>) та проведення моніторингу здійснюється Відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації (<http://surl.li/gttre>). Процедура перегляду ОП в ЛНТУ передбачає: внутрішній моніторинг ОП; обговорення ОП з стейкхолдерами та їх опитування; розгляд ОП та результатів моніторингу, обговорень та опитувань щодо ОП групою забезпечення; розгляд ОП випусковою кафедрою, комісією з якості факультету, вченою радою факультету; розміщення проекту ОП для громадського обговорення на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/eetii>); розгляд ОП навчально-методичною радою; затвердження ОП вченою радою ЛНТУ; оприлюднення ОП на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/ellqj>).

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

Моніторинг ОП відповідно до Положенням Про освітню програму у Луцькому національному технічному університеті (<http://surl.li/elgpi>) проходить щорічно за визначеними критеріями та шляхом проведення SWOT-аналізу ОП (<http://surl.li/dkubr>). За результатами моніторингу ОП та обговорення її з стейкхолдерами відбувається



щорічний перегляд ОП з метою її удосконалення. За результатами останнього перегляду, урахувавши рекомендації акредитаційної експертизи НАЗЯВО, внутрішнього моніторингу та обговорення з стейкхолдерами, в ОП були зроблені зміни: у цілях, фокусі та особливостях ОП акцент зроблено на крафтових технологіях виробництва харчових продуктів у ЗРГ та на малих підприємствах; відкориговані СК7, СК8 та ПРН12, ПРН13 з урахуванням призначення крафтових технологій для ЗРГ та малих підприємств; в межах ОКО3 передбачено курсову роботу та доповнено питаннями інноваційних технологій в ресторанному господарстві та виробництва продукції кулінарії і щодо управління харчовими відходами; доповнено тематику ОКО4 питаннями щодо впровадження інвестиційних проєктів та приведено у відповідність до нового змісту її назву «Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів»; доповнено тематику ОКО8 та ОКО5 питаннями щодо екологічного менеджменту; доповнено тематику ОКО3 та ОКО7 питаннями з впровадження системи НАССР у ЗРГ та на малих підприємствах; змінено назву ОК «Інжиніринг у ресторанному господарстві» на ОКО8 «Інжиніринг виробничої інфраструктури ЗРГ та малих підприємств» та її зміст з акцентом на виробничу інфраструктуру ЗРГ та малих підприємств; посилено експериментальну складову в кваліфікаційних роботах; доповнено тематику ОКО2 питаннями SWOT-аналізу та визначення кваліметричних показників харчових продуктів.

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

Здобувачі залучаються до обговорення реалізації ОП через участь в: засіданнях групи забезпечення; зустрічах з гарантом ОП та кураторами; обговореннях з стейкхолдерами (<http://surl.li/gssxt>); засіданнях комісії з якості факультету (<http://surl.li/gtwgq>), ради з якості вищої освіти ЛНТУ (<http://surl.li/ercjw> ; <http://surl.li/ehtmt>) та вченої ради ЛНТУ (<http://surl.li/ehtoo>); зустрічах з адміністрацією ЛНТУ (<http://surl.li/ehtpe>). Вони також мають можливість подавати свої пропозиції під час опитувань щодо реалізації ОП (<http://surl.li/gstbb> ; <http://surl.li/eerlq>), які проводяться відповідно до «Порядку проведення опитувань здобувачів вищої освіти, випускників, науково-педагогічних працівників та роботодавців стосовно якості освіти та освітньої діяльності у Луцькому національному технічному університеті» (<http://surl.li/ehtkm>). Пропозиції здобувачів беруться до уваги, зокрема, пропозиції І. Клеваки, яка запропонувала доповнити тематику ОК питаннями впровадження системи НАССР у ЗРГ, та Р. Кухара, який вказав на важливості вивчення питань пов'язаних із залученням інвестицій для реалізації власних проєктів виробництва крафтових продуктів, були враховані в ОП: доповнена тематика ОКО3 та ОКО7 щодо впровадження системи НАССР у ЗРГ; змінена назва ОКО4 та розширена її тематика.

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

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

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

Роботодавці залучені до періодичного перегляду ОП шляхом обговорення реалізації ОП (<http://surl.li/gssxt> ; <http://surl.li/guamn> ; <http://surl.li/guana> ; <http://surl.li/guaqx>), через опитування щодо ОП (<http://surl.li/gstbb> ; <http://surl.li/dksow>) та мають можливість оцінити ОП у формі рецензій-відгуків. Роботодавці очолюють Екзаменаційні комісії та беруть участь в різноманітних науково-практичних і профорієнтаційних заходах (<http://surl.li/ehria>), організації проходження здобувачами практики на підприємствах та навчанні за дуальною формою здобуття освіти (<http://surl.li/guacx>), рецензуванні кваліфікаційних робіт тощо. Крім того, на факультеті є рада роботодавців, що діє відповідно до Положенням «Про раду роботодавців факультету ЛНТУ» (<https://cutt.ly/4VRsBRN>), яка залучена до процесу періодичного перегляду ОП. Під час останнього обговорення роботодавці рекомендували більше уваги приділяти вивченню: виробничої інфраструктури та інноваційних технологій харчової галузі і ресторанного господарства (В. Смаль, ресторан LEMONGRASS); екологічного менеджменту (В. Огірчук, ТОВ «Дмитрук-Фудз», О. Воронов, ТзОВ «Забіяка»). За результатами обговорень: доповнено зміст ОКО3 питаннями інноваційних технологій в ресторанному господарстві; змінена назва ОКО8 та її зміст з акцентом на виробничу інфраструктуру ЗРГ, а також відкоригована СК8; доповнено тематику ОКО8 та ОКО5 питаннями щодо екологічного менеджменту.

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

У ЛНТУ є ННЦ «Volyn Business Hub» (<https://cutt.ly/TVTsuFP>) до функцій якого відноситься налагодження співпраці ЛНТУ з підприємствами, установами, організаціями, фізичними особами та іншими категоріями стейкхолдерів з метою працевлаштування здобувачів і випускників, систематизація інформації для моніторингу кар'єрного шляху випускників. Випускова кафедра і факультет підтримує зв'язки з випускниками, відстежуючи їх кар'єрний ріст, запрошує на форуми випускників та до обговорення ОП (<http://surl.li/gssxt>), проводить їх

опитування щодо реалізації ОП (<http://surl.li/gstbb>), а також на заходи, які організуються в ЛНТУ.

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

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

ОП у 2022 році акредитована НАЗЯВО умовно (відкладено), протокол № 10 (15) від 21.06.2022 р. Під час модернізації ОП були взяті до уваги рекомендації щодо усунення недоліків в ОП, які викладені у звіті ЕГ та експертному висновку ГЕР НАЗЯВО (<http://surl.li/gstbb>), зокрема: узгоджено назву ОП, її цілі і фокус з ПРН; проаналізовано досвід провідних ЗВО України та закордонних університетів; збільшено кількість годин на лабораторні заняття з ОК03 (45 год – було 0 год), ОК06 (30 год – було 15 год), ОК07 (30 год – було 15 год) (<http://surl.li/fqivr>); більше уваги в ОК приділено питанням ресторанного господарства ОК03-06,08; переглянуто зміст ОК07; збільшено кількість аудиторних годин для вивчення ОК, що формують технологічні та управлінські компетентності: ОК03 (75 год – було 45 год), ОК05 (60 год – було 45 год), ОК06 (45 год – було 30 год), ОК04 (45 год – було 30 год); доповнено зміст ОК01 та ОК02 складовими, що сприяють формуванню softskills; ураховано ресторанну складову ОП у програмі фахового вступного випробування; активізовано роботу в напрямі академічної мобільності (в рамках програми SEEPUS здобувач Ю. Полюхович та доц. С. Панасюк були учасниками літньої школи «Економічні, екологічні і соціальні аспекти харчових відходів» у Інституті харчових технологій та харчування Жешувського університету) (<http://surl.li/gulcw>); роботодавці (<http://surl.li/guldp>; <http://surl.li/gulfa>; <http://surl.li/gulfl>; <http://surl.li/gulfs>; <http://surl.li/gulgl>; <http://surl.li/gulhn>; <http://surl.li/gulhz>; ) та представники академічної спільноти (<http://surl.li/gulel>) залучаються до проведення занять; публікаційна активність НПП підвищена; матеріальна база оновлюється (<http://surl.li/gulir>).

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

НПП, які викладають ОК на ОП, безпосередньо залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ЛНТУ через (<http://surl.li/eerlq>; <http://surl.li/gudrh>): проведення моніторингу, оцінювання якості, обговорення та удосконалення ОП; проходження опитувань щодо якості викладання, якості освітнього процесу, якості ОП, якості організації освітнього процесу, а також щодо булінгу, адаптації освітнього процесу до умов карантину, воєнного стану тощо. Гаранті ОП і НПП ЛНТУ входять до складу комісії з якості на факультеті, ради з якості ЛНТУ, вчених рад факультетів та університету, де розглядаються ОП. Також до обговорення ОП залучаються представники академічної спільноти з інших ЗВО у формі вебінарів, конференцій та опитувань (<http://surl.li/gssxt>; <http://surl.li/gstbb>). Представники академічної спільноти рекомендували: передбачити в межах ОК03 курсову роботу (доц. О. Хребтань, НУ «Чернігівська політехніка»); посилити експериментальну складову в кваліфікаційних роботах (доц. О. Савінок, МНАУ); доповнити тематику ОК02 питаннями SWOT-аналізу та визначення кваліметричних показників харчових продуктів (доц. Ю. Березовський, ХНТУ). Усі пропозиції були враховані в ОП та ОК.

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

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

## 9. Прозорість і публічність

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

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

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

Адреса веб-сторінки <https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-tekhnologiy-i-obladnannya-pererobnykh-vyrobnystv>

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

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

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

**Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

Сильні сторони:

1. Урахування під час удосконалення ОП інтересів та рекомендацій всіх стейкхолдерів.
2. Здобувачам забезпечена можливість для реалізації індивідуальних траєкторій навчання.
3. Готовність групи забезпечення ОП до впровадження інновацій.
4. Організація зустрічей для здобувачів із професіоналами-практиками, експертами галузі, власниками успішного бізнесу.
5. Залучення здобувачів до науково-дослідної роботи.
6. Співпраця із виробниками крафтових харчових продуктів та закладами ресторанного господарства щодо питань проходження здобувачами переддипломної практики та навчання за дуальною формою освіти.
7. Комунікація між кураторами, викладачами та здобувачами, що сприяє реалізації студентоцентрованого підходу у навчанні на ОП.
8. Урахування в ОП 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.
9. Транспарентність у висвітленні реалізації ОП на офіційному сайті ЛНТУ та у соціальних мережах.
10. Дотримання професійної етики та принципів академічної доброчесності усіма учасниками освітнього процесу на ОП.

11. Внутрішній моніторинг ОП та оцінювання здобувачами реалізації ОП і викладання ОК шляхом анонімних опитувань.

Слабкі сторони:

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

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

1. Сприяти підвищенню рівня міжнародної академічної мобільності усіх учасників освітнього процесу на ОП.

3. Забезпечити можливості для підвищення рівня володіння іноземними мовами НПП.
4. Підвищення публікаційної активності НПП у журналах, що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних Scopus та Web of Science.
5. Активізація підготовки навчально-методичної літератури (підручників, навчальних посібників) для забезпечення ОК.
6. Сприяти розширенню матеріально-технічної бази випускової кафедри.
7. Удосконалення форм і методів навчання та викладання із урахуванням світових тенденцій.
8. Активізація участі здобувачів у Всеукраїнських олімпіадах та конкурсах студентських наукових робіт.
9. Запрошення фахівців галузі та представників академічної спільноти із інших ЗВО з гостьовими лекціями тощо.
10. Урахування під час модернізації ОП запиту ринку праці, пропозицій всіх стейкхолдерів, тенденцій розвитку спеціальності та регіонального контексту.

### **Запевнення**

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

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

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

Додатки:

*Таблиця 1.* Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

*Таблиця 2.* Зведена інформація про викладачів ОП

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

\*\*\*

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

*Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.*

Інформація про КЕП

**ПІБ: Вахович Ірина Михайлівна**

Дата: 25.05.2023 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>OK_01.pdf</i>	KlvJIy7NDIdCAPamwsoYWw8TctE2pxo6VwXkYoJT5bA=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, МП-3 програвач аудіофайлів, Internet, GoogleClassroom.
Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>OK_02.pdf</i>	zlkHO81MPEthGzG/CuZOmrqEMTr5vBjh6b5tS5UWgE=	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 господарства	навчальна дисципліна	<i>OK_03.pdf</i>	bwyWCiTuaOxpHmsrk4iVubnqw8wmpH4UeiovnBRHXDA=	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 ЕПІІ-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 та впровадження інвестиційних проєктів	навчальна дисципліна	<i>OK_04.pdf</i>	jAopJontJY3oiBH6n9wt5Svi2CeuzTL/vn wBd5cQbHQ=	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 харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>OK_05.pdf</i>	/zkWAI7MZNoySs5cA4izksjGf7eX4Lm/V8T5ba5joD8=	Мультимедійний проектор, термометри технічні, ексикатор, вібраційний розсів-РА, тістомішалка лабораторна У1-ЕТК, міксер «DELFA», вологомір ВЧМ, прилад для визначення клейковини ИДК-1, шафа сушильна СЕІІ, сепаратор-вершковідокремлювач РЗ-ОПС, ареометр АМ, віскозиметр ВЗ-1,

				ареометри АЦ-3, плита електрична ЕППШ-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	OK_06.pdf	x4ZZWOwVrzt/bAnxfaLFXH6Vb8NbWP6Kk6jsluXwm+8=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet, хімічний посуд, хімічні реактиви та харчові добавки, електрична плита, технічні ваги, потенціометр, рН-метр, термометри.
Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK_07.pdf	rDU1gVOnwSFUjq8sv/4pofNmjHkyWCq63LLmn4otVoI=	Мультимедійний проектор, вимірювальні прилади (спектрофотометр Unicо 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 виробничої інфраструктури ЗРГ та малих підприємств	навчальна дисципліна	OK_08.pdf	ZwDPXvyRuZwE+PH/KsAo1ZXkrHGJmAmEFNJJRDCFYQ=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet, інфраструктура студентської їдальні.
Переддипломна практика	практика	OK_09.pdf	cFygnpPbqiQYE5BV Mtn52IiukVKmM1bqjpmPV/Bi/cs=	бази практик
Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	підсумкова атестація	Метод_квал_робота_2023.pdf	dAomYkFRNFMzilo4Nnp56vx3TOkEoH3BQleozwU7nM4=	МТЗ випускової кафедри.
Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства	курсозна робота (проект)	Курсозна_робота.pdf	I74em+72vayttjbGtW+Pir28YMD99JLJhZ0Vyxo6sPo=	Нормативна документація. Лабораторний посуд та обладнання, що передбачені практичними роботами, зокрема ваги електронні, термометри технічні, плита електрична ЕППШ-1, сушарка RAVANSON, слайсер GORENJE R 506 E, бланшувач, містомішалка лабораторна У1-ЕТК, міксер «DELFA», кухонний комбайн KENWOOD, дегідратор Excalibur 4926T Black, електрична духовка Liberton, пароварка Brown, електрична плита Laretti.

\* 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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх	Обґрунтування
--------------	-----	--------	-----------------------	------------------------	------	-----------------------------	---------------

						<b>викладає викладач на ОП</b>	
30893	Дударев Ігор Миколайови ч	Професор, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом бакалавра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0902</p> <p>Інженерна механіка, Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090215</p> <p>Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва, Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2023, спеціальність: 181 Харчові технології,</p> <p>Диплом доктора наук ДД 005962, виданий 29.09.2016,</p> <p>Диплом кандидата наук ДК 043770, виданий 13.12.2007,</p> <p>Атестат доцента 12ДЦ 032481, виданий 26.10.2012,</p> <p>Атестат професора АП 000851, виданий 23.04.2019,</p> <p>Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) МР 001112, виданий 18.10.2009</p>	15	Методологія наукових досліджень	<p>Дударев І.М. – виконання п. 1 – 4, 7, 8, 12, 14 пункту 38 ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов</p> <p>1. Дударев, І. М., Сай, В. А. (2023). SWOT-аналіз інфраструктури закладу ресторанного господарства на прикладі ідальні університету. Товарознавчий вісник, 1(16), 47-62. <a href="https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-4">https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-4</a></p> <p>2. Дударев, І. М., Кухар, Р. Ю. (2023). Дослідження властивостей соковмісних напоїв з вівсяним молоком. Товарознавчий вісник, 1(16), 28-46. <a href="https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-3">https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-3</a></p> <p>3. Дударев, І. М., Кузьмін, О. В. (2022). Стратегії удосконалення майонезного соусу. Товарознавчий вісник, 2(15), 5-21. <a href="https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-1">https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-1</a></p> <p>4. Дударев, І., Панасюк, С., Тараймович, І. (2022). Інноваційна технологія глазурованих шоколадом багатошарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 131-146. <a href="https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260886">https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260886</a></p> <p>5. Дударев, І. М., Панасюк, С. Г., Краглик, О. М. (2022). Оптимізація рецептурних композицій піци. Товарознавчий вісник, 1(15), 328-340. <a href="https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29">https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29</a></p> <p>6. 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. <a href="https://doi.org/10.3563">https://doi.org/10.3563</a></p>

3/inmateh-64-24  
(Scopus)  
7. Dudarev, I.,  
Olkhovskiy, V.,  
Panasyuk, S., Khomych,  
S. (2021). Simulation of  
the bulk and granular  
materials separation  
process in the scissor  
type gravity separator.  
In: Ivanov V., Pavlenko  
I., Liaposhchenko O.,  
Machado J., Edl M.  
(eds) Advances in  
Design, Simulation and  
Manufacturing IV.  
DSMIE 2021. Vol. 2. P.  
218–227.  
[https://doi.org/10.1007/978-3-030-77823-1\\_22](https://doi.org/10.1007/978-3-030-77823-1_22) (Scopus)  
8. Dudarev, I.,  
Holiachuk, S., Hunko,  
Y., Panasyuk, S. (2021)  
Modeling of the mixing  
process in the  
gravitational mixer  
using the theory of  
Markov chains. In:  
Tonkonogyi V. et al.  
(eds) Advanced  
Manufacturing  
Processes II.  
InterPartner 2020. P.  
119–128.  
[https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5\\_12](https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12) (Scopus)  
9. Dudarev, I.,  
Zabrodotska, L.,  
Satsiuk, V.,  
Taraymovich, I.,  
Olkhovskiy, V. (2020).  
Research on seed  
separation process on a  
gravity-cascade  
separator. INMATEH –  
Agricultural  
Engineering, 62(3),  
173–180.  
<https://doi.org/10.35633/inmateh-62-18>  
(Scopus)

П. 2 пункту 38  
ліцензійних умов  
1. Патент на корисну  
модель №152166  
Україна, МПК  
A23L27/60, A23D9/00.  
Спосіб виготовлення  
соусу майонезного з  
вівсяним молоком /  
Дударев І.М.;  
Заявлено 20.06.2022;  
Опубл. 02.11.2022;  
Бюл. № 44.  
2. Патент на корисну  
модель №151394  
Україна, МПК  
A23B7/02, F26B3/06,  
A23L19/18. Спосіб  
виробництва  
глазурованих  
багатошарових чипсів  
/ Дударев І.М.;  
Заявлено 14.02.2022;  
Опубл. 13.07.2022;  
Бюл. № 28.  
3. Патент на корисну  
модель №146539



Україна, МПК  
В01F3/18, В01F7/16,  
В01F11/00, В01F13/00.  
Нонміксинговий  
спосіб формування  
суміші сипких  
матеріалів / Дударєв  
І.М.; Заявлено  
26.10.2020; Опубл.  
24.02.2021; Бюл. № 8.  
4. Патент на корисну  
модель №146536  
Україна, МПК  
A23B7/02, F26B3/06,  
A23L19/00. Спосіб  
виробництва  
багатошарових чипсів  
/ Дударєв І.М.,  
Панасюк С.Г.,  
Тараймович І.В.,  
Бойко А.А., Шишка  
О.Б.; Заявлено  
26.10.2020; Опубл.  
24.02.2021; Бюл. № 8.  
5. Патент на корисну  
модель №141534  
Україна, МПК  
В01F3/18, В01F7/00,  
В01F7/08. Формувач  
суміші сипких  
матеріалів / Дударєв  
І.М.; Заявлено  
28.10.2019; Опубл.  
10.04.2020; Бюл. № 7.

П. 3 пункту 38  
ліцензійних умов  
1. Дударєв, І.М.,  
Панасюк, С.Г. (2019).  
Технологічні  
розрахунки  
переробних та  
харчових виробництв:  
навчальний посібник.  
ІВВ Луцького НТУ,  
Луцьк. 432 с.

П. 4 пункту 38  
ліцензійних умов  
1. Методологія  
наукових досліджень  
[Текст] : опорний  
конспект лекцій для  
здобувачів другого  
(магістерського) рівня  
вищої освіти освітньо-  
професійної програми  
«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.  
Дударєв. Луцьк :  
ЛНТУ, 2021. 108 с.  
2. 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.

3. 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.

4. Методологія наукових досліджень [Текст] : методичні вказівки до лабораторних 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. 105 с.

5. Кваліфікаційна робота магістра [Текст] : методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістра 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 / уклад. І.М. Дударев, С.Г. Панасюк. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 42 с.

П. 7 пункту 38 ліцензійних умов Членство в постійній спеціалізованій вченій раді:  
1. 3 2022 р. член

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

2. З 2022 р. член спеціалізованої вченої ради Д 32.075.01 в Луцькому національному технічному університеті. Профіль ради: 01.02.04 «Механіка деформівного твердого тіла» (наказ Міністерства освіти і науки України від 23 грудня 2022 року № 1166).

Офіційний опонент:

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

2. Шпак Віталій Миколайович «Удосконалення технології приймально-відпускних операцій та зберігання зерна на зернових терміналах», представлена на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за

спеціальністю  
05.18.02 – технологія  
зернових, бобових,  
круп'яних продуктів і  
комбікормів, олійних і  
луб'яних культур  
(захист 20 квітня 2021  
року в Одеській  
національній академії  
харчових технологій,  
спеціалізована вчена  
рада Д 41.088.01).  
3. Макаринська Алла  
Василівна «Науково-  
технічні основи  
удосконалення  
технології збагачення  
комбікормів  
біологічно активними  
речовинами»,  
представлена на  
здобуття наукового  
ступеня доктора  
технічних наук за  
спеціальністю  
05.18.02 – технологія  
зернових, бобових,  
круп'яних продуктів і  
комбікормів, олійних і  
луб'яних культур  
(захист 21 квітня 2021  
року в Одеській  
національній академії  
харчових технологій,  
спеціалізована вчена  
рада Д 41.088.01).

П. 8 ліцензійних умов  
Наукові теми:

1. Керівник науково-  
дослідної роботи №  
д/р 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).  
3. Керівник науково-  
дослідної роботи №  
д/р 0123U101560,  
«Розроблення  
технологій харчових  
продуктів із  
використанням  
«рослинного  
молока»» (Луцький  
національний  
технічний  
університет).  
Наукові видання,  
включені до переліку  
фахових видань  
України:  
1. Член редколегії  
наукового журналу  
«Технічні науки та

технології», що видається НУ «Чернігівська політехніка».

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

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

П. 12 ліцензійних умов

1. 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. Мелітополь: ТДАТУ. С. 95-98.

2. 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]. Луцьк: Луцький НТУ. С. 104-106.

3. 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]. Луцьк: Луцький НТУ. С. 116-117.

4. Дударев, І. М., & Панасюк, С. Г. (2021). Технологія виробництва органічних багат шарових чипсів із фруктових-овочевої

сировини та насіння.  
Збірник матеріалів  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції “Наукові  
передумови  
оптимізації  
органічного бізнесу” в  
рамках V  
Міжнародного  
“Конгресу Органічна  
Україна 2021”  
Трансформуємося.  
Сильніші. Разом. м.  
Київ, 17 квітня 2021 р.  
Київ: Видавництво  
“Органічна Україна”,  
С. 66-69.

5. Дударев, І. М.  
(2022). Моніторинг  
продукції на наявність  
харчових алергенів у  
закладах  
ресторанного бізнесу.  
Якість та безпечність  
товарів: матеріали VI  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції, м. Луцьк,  
Луцький  
національний  
технічний університет  
(13 травня 2022 року).  
Луцьк: Відділ іміджу  
та промоції ЛНТУ. С.  
30-32.

6. Бойко, А. А., &  
Дударев, І. М. (2022).  
Технологія  
виробництва  
глазурованих  
багатошарових чипсів.  
Якість та безпечність  
товарів: матеріали VI  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції, м. Луцьк,  
Луцький  
національний  
технічний університет  
(13 травня 2022 року).  
Луцьк: Відділ іміджу  
та промоції ЛНТУ. С.  
100-102.

7. Kuzmin, O., Polovyk,  
V., & Dudarev, I.  
(2022). Schematization  
of functional zones in  
restaurants according to  
НАССР. Наукові  
дослідження:  
парадигма  
інноваційного  
розвитку: збірник тез  
наукових праць XII  
Міжнародної наукової  
конференції (Прага,  
Чехія, 28 вересня  
2022 року). ГО  
«Міжнародний  
науковий центр  
розвитку науки та  
технологій». С. 47-51.

8. Дударев, І. М., &  
Кузьмін, О. В. (2022).  
Інноваційна  
технологія соусу  
майонезного з  
вівсяним молоком.  
Інноваційні технології  
розвитку харчових і

переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2022 р. Харків: ДБТУ. С. 21.

9. Бойко, А. А., & Дударев, І. М. (2022). Інноваційна технологія глазуrowаних шоколадом фруктово-ягідно-овочевих чипсів. Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2022 р. Харків: ДБТУ. С. 91.

10. Дунаєвський, Н. Я., & Дударев, І. М. (2022). Інноваційна технологія квасолевого соусу з додаванням сублімованої сировини. Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2022 р. Харків: ДБТУ. С. 92.

11. Kuzmin, O., Stukalska, N., Dudarev, I., & Mykhailov, B. (2022). Improvement of water preparation technology for the production of alcoholic beverages of stable quality. Proceedings of the 4th International scientific and technical conference «Future prospects and reality towards water treatment technologies», October 25-26, 2022. K.: NUFT, 2022. P. 91-92.

12. Stukalska, N., Kuzmin, O., & Dudarev, I. (2022). Influence of chicken meat grinding process conditions on its structural and

						<p>mechanical characteristics. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2022. С. 121-124. 13. Дударев І., Кузьмін О. (2023). Використання «рослинного молока» у технології ресторанної продукції. Матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 3–7 квітня 2023 р. К.: НУХТ, 2023. Ч.3. С. 332.</p> <p>П. 14 ліцензійних умов 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). 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>	
159164	Павлюк Людмила Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет бізнесу та права	Диплом спеціаліста, Луцький індустріальний інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: Економіка підприємства,	23	Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Павлюк Л.В. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 11 пункту 38 ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Павлюк Л.В., Ковальська Л.Л. Використання сучасних концепцій



Диплом  
кандидата наук  
ДК 032278,  
виданий  
13.12.2005,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
018616,  
виданий  
24.12.2007

вдосконалення бізнес-процесів у садівництві. Економічний форум. 2018. № 2. С. 38-43.  
2. Pavliuk L., Kryvovyazyuk I., Kovalska L., Savosh L., Kaminska I., Okseniuk K., Baula O., Zavadaska O. Strategic decision and transnational corporation efficiency. Academy of Strategic Management Journal. 2019. Volume 18, Issue 6. (Scopus)  
3. Pavliuk L., Kryvovyazyuk I., Kovalska L., Gudz P., Kovalchuk O., Kravchuk P., Okseniuk K., Baula O., Oleksandrenko I. Entrepreneurial initiative as a factor for the development of the innovation activity of country enterprises. Academy of Entrepreneurship Journal. 2019. Volume 25, Issue 4. (Scopus)  
4. Павлюк Л.В. Важливість бізнес-планування при прийнятті управлінських рішень. Економічні науки: збірник наукових праць. Серія Регіональна економіка. 2020. Вип. 17 (67). С. 160–168.  
5. Павлюк Л.В., Савош Л.В. Оцінка результатів господарювання та напрямів управління економічним потенціалом підприємств сільських територіальних громад (на прикладі Волинської області). Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. 2020. Вип. 25. С. 99-105.

П. з пункту 38 ліцензійних умов  
1. Павлюк Л. В. Підприємництво і торгівля : навч. посібн. / [Павлюк Л. В., Волинчук Ю. В., Завадська О. М. та ін.] ; під заг. ред. Л. Л. Ковальської та І. В. Кривов'язюка. Київ, 2018. 620 с. (Особистий внесок – розд. 6).  
2. Павлюк Л. В. Механізми створення регіональних студій підприємницької майстерності в умовах децентралізації економіки :

монографія [Л. Павлюк, Л. Ковальська, І. Кривов'язюк та ін.] / під заг. ред. д.е.н., проф. Л. Л. Ковальської. Луцьк, 2019. 184 с. (Особистий внесок – пункти 1.2; 2.3; 6.2).

3. Павлюк Л. В. Економіка підприємства : підручник / [Павлюк Л. В., Бондарук Х.В., Вахович І.М. та ін.] / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л. Л. та проф. Кривов'язюка І. В. Київ, 2020. 700 с. (Особистий внесок – розд. 5).

Павлюк Л. В. Підприємництво як чинник розвитку інноваційної моделі економіки України та її регіонів : монографія / [Павлюк Л. В., Бондарук Х.В., Волинчук Ю. В. та ін.] / під заг. ред. к.е.н., проф. Кривов'язюка І. В. Київ, 2020. 172 с. (Особистий внесок – пункти 4.1; 4.3).

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов

1. Бізнес-планування в харчових виробництвах і ресторанному господарстві: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології», 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. Павлюк Л.В. Проектний та інвестиційний аналіз: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Економіка підприємства», «Підприємницькі студії» спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність галузі знань 07 Управління та адміністрування

						<p>денної та заочної форм навчання / уклад. Л.В. Павлюк. Луцьк, 2020. 24 с.</p> <p>3. Павлюк Л.В. Методи і моделі прийняття управлінських рішень : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Економіка підприємства», «Підприємницькі студії» спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність галузі знань 07 Управління та адміністрування денної та заочної форм навчання / уклад. Л.В. Павлюк. Луцьк: Луцький НТУ, 2020. 38 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</p> <p>1. Наукове консультування ТОВ «УПБ Сад» – «Розробка бізнес-плану диверсифікації діяльності підприємства» (довідка про впровадження № 25 від 14.11.2018 р.).</p> <p>2. Наукове консультування ТзОВ «Алфайнтерпласт» – «Розробка логістичних рішень щодо диверсифікації діяльності підприємства» (довідка про впровадження № 27 від 13.11.2019 р.).</p>	
77648	Панасюк Світлана Григорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом спеціаліста, Львівський ордену Леніна політехнічний інституту ім. Ленінського комсомолу,, рік закінчення: 1988, спеціальність: сільськогосподарські машини, Диплом магістра, Таврійський державний	31	Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства	<p>Панасюк С.Г. – виконання п. 1, 3, 4, 8, 12, 14 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов</p> <p>1. Dudarev I., Kirchuk R., Hunko Y., Panasyuk S. (2020) Modeling of Mixing Bulk Materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, p. 54-64.</p>

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

[https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6\\_6](https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6)  
(Scopus).  
2. Dudarev, I., Holiachuk, S., Hunko, Y., Panasyuk, S. (2021). Modeling of the mixing process in the gravitational mixer using the theory of Markov chains. In: Tonkonogyi V. et al. (eds) Advanced Manufacturing Processes II. InterPartner 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham, 119-128. (Scopus)  
3. Dudarev, I., Olkhovskiy, V., Panasyuk, S., Khomych, S. (2021). Simulation of the bulk and granular materials separation process in the scissor type gravity separator. In: Ivanov V., Pavlenko I., Liaposhchenko O., Machado J., Edl M. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing IV. DSMIE 2021. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Volume 2: Mechanical and Chemical Engineering. Springer, Cham, 218–227. (Scopus)  
4. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V. (2021). Effect of fruit and vegetable blanching and compression on the loss of multilayer chips. INMATEH – Agricultural Engineering, 64(2), 247-256 (Scopus)  
5. Дударев, І. М., Панасюк, С. Г. (2020) Дослідження впливу товщини нарізування плодів та коренеплодів на площу поверхні шматочків. Сільськогосподарські машини, 44. 51–70. <https://doi.org/10.36910/agromash.vi44.294>  
6. Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2021) Інноваційна технологія перероблення овочів та фруктів для крафтових агропромислових машини. № 46. С. 85-93. <https://doi.org/10.36910/acm.vi46.495>  
7. Дударев, І. М., Панасюк, С. Г., Краглик, О. М. (2022).

Оптимізація рецептурних композицій піци. Товарознавчий вісник. № 1 (15). С. 328-340. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29>

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

9. Панасюк С.Г., Тараймович І. В. (2022) Використання овочево-фруктових порошоків як інноваційних інгредієнтів у рецептурі крафтових хлібобулочних виробів. Товарознавчий вісник. № 2 (15), С. 49-62 <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-4>

10. Панасюк С.Г., Мисковець М.В. (2023). Інноваційна технологія виробництва діабетичного желеино-фруктового мармеладу. Товарознавчий вісник. № 1 (16). С. 73-84. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-6>

11. Панасюк С.Г., Тараймович І. В. (2023). Технологія виробництва крафтових цукерок з оздоровчими властивостями із плодів калини звичайної. Товарознавчий вісник. № 1 (16). С. 85-97 <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-7>

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

П. 4 ліцензійних умов  
1. Панасюк С.Г.

Технологія консервування плодів та овочів [Текст]: конспект лекцій для студентів спеціальності 181 - "Харчові технології" денної та заочної форм навчання. Луцьк: Луцький НТУ, 2019. 82 с.

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

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

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

5. Панасюк С.Г. Технологія кондитерського виробництва. [Текст]:

конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми “Харчові технології” галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання Луцьк: ЛНТУ, 2023. 90 с.

П. 8 ліцензійних умов Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р: 0120U101522 “Розробка технології виробництва овочево-фруктових чіпсів”, Луцький національний технічний університет, 2020-2023 р.р. Член редакційної колегії фахового збірника «Сільськогосподарські машини», що видається ЛНТУ (категорія «Б», наказ МОН України №409 від 17.03.2020 р., КВ №24919–14859 ПР від 30.06.2021 р.).

П. 12 ліцензійних умов  
1. Дударев І.М., Панасюк С.Г. (2021). Технологія виробництва органічних багатошарових чіпсів із фруктово-овочевої сировини та насіння. Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Наукові передумови оптимізації органічного бізнесу» в рамках V Міжнародного «Конгресу Органічна Україна 2021» Трансформуємося. Сильніші. Разом. м. Київ, 17 квітня 2021 р. / Київ: видавництво «Органічна Україна». С. 66–69.

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.:

						<p>[матеріали конференції]. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 95-99.</p> <p>3. Карпюк Т.Г., Панасюк С.Г. (2021). Використання харчових волокон для виробництва продуктів функціонального призначення. Якість та безпечність товарів: [матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк. 9 квітня 2021 року], Луцький НТУ, 2021. с.114-116.</p> <p>4. Dudarev I., Kirchuk R., Hunko Y., Panasyuk S. (2020). Modeling of mixing bulk materials. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. P. 54-64. <a href="https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6">https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_6</a></p> <p>5. Панасюк, С.Г., Мисковець М.В. (2023). Особливості впровадження системи НАССР в кондитерському цеху. Якість та безпечність товарів: [матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк. 28 квітня 2023 року], ЛНТУ, 2023.</p> <p>П. 14 ліцензійних умов Під керівництвом були зайняті призові місця студентами: II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство», спеціальність 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», Полохович Юлія Миколаївна (диплом 3-го ступеня, м. Миколаїв, 2022 р.).</p>	
1811	Сай Володимир Анатолійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом спеціаліста, Луцький індустріальний інститут, рік закінчення: 1991, спеціальність: сільськогосподарські машини, Диплом магістра,	31	Інжиніринг виробничої інфраструктур и ЗРГ та малих підприємств	Сай В.А. – виконання п. 1, 4, 8, 12, 14 пункту 38 ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 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.



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

INMATEH – Agricultural Engineering, 64(2), 247-256.  
<https://doi.org/10.35663/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. Дударев І.М., Сай В.А. SWOT-аналіз інфраструктури закладу ресторанного господарства на прикладі ідальні університету. Товарознавчий вісник. 2023. Вип. 16. С. 47-62.  
4. Сай В.А., Тараймович І.В., Сацюк Т.А. Екологізація процесу миття плодоовочевої сировини. Товарознавчий вісник. 2022. Вип. 15. Ч. 2. С. 63-71.  
5. Панасюк С.Г. Сай В.А., Денисюк О.В. Дослідження руху насінини соняшника у відцентровому обрушувачі. Сільськогосподарські машини. 2019. Вип. 42. С. 71-81.

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов  
1. Технології водопідготовки харчових виробництв [Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2022. – 66 с.  
2. Інжиніринг харчових виробництв та ресторанного бізнесу [Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові

технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2022. – 60 с.

3. Технологічне обладнання галузі [Текст]: Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Сай. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – 122 с.

4. 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..

5. 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. Сай В.А., Шевчук Д.М. Результати дослідження масової частки вологи і летких речовин в лляній олії. Якість та безпечність товарів: Матеріали VI міжнар. наук.-практ. конф, Луцьк: ЛНТУ, 2022. С. 49–51.  
2. Дунаєвський Н.Я. Сай В.А., Аналіз асортименту майонезів та тенденції його розширення. Якість та безпечність товарів: Матеріали VI міжнар. наук.-практ. конф, Луцьк: ЛНТУ, 2022. С. 108–110.  
3. Лапчук Я., Сай В.А. (2020). Особливості технології виробництва дитячого кефіру. Тези XI студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2020 р.  
4. 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). С. 63-67.  
5. Романова, К.О., Сай, В.А. (2019). Технологія вершечкового масла. Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету «Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті». Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2019 р. С. 10-12.

П. 14 ліцензійних умов  
1. Керівництво

						студенткою Поліщук Н., яка зайняла III місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади із спеціальності 181 – «Харчові технології», м. Одеса, Одеська національна академія харчових технологій, 13 – 15 травня 2019 р. 2. Член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади із спеціальності 181 – Харчові технології, м. Одеса, Одеська національна академія харчових технологій, 13 – 15 травня 2019 р.	
55937	Тараймович Ірина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом бакалавра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2015, спеціальність: 7.05050313 обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090215</p> <p>Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва, Диплом кандидата наук ДК 054266, виданий 08.07.2009, Атестат доцента 12ДЦ 042639, виданий 30.06.2015, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 008028, виданий 31.05.2011</p>	14	Крафтові технології харчових продуктів	<p>Тараймович І.В. – виконання п. 1, 4, 7, 8, 12, 14, 19 п. 38 ліцензійних умов. 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. <a href="https://doi.org/10.35633/inmateh-62-18">https://doi.org/10.35633/inmateh-62-18</a> (Scopus)</p> <p>2. Herasymenko, T., Silchenko, K., Hotvianska, A., Kursanova, 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) 2021, 62–69. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.232116">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.232116</a></p> <p>Публікації у виданнях, що включені до переліку фахових видань України:</p> <p>3. Дударев, І.М., Тараймович, І.В. (2020). Обґрунтування нонміксингового способу формування суміші із сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 44, 71–83. <a href="https://doi.org/10.36910/agromash.v44.295">https://doi.org/10.36910/agromash.v44.295</a></p> <p>4. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г., Тараймович, І.В. (2020).</p>

Обґрунтування технологічних параметрів об'ємного дозатора сипких матеріалів. Сільськогосподарські машини, 45, 57–71. <https://doi.org/10.36910/acm.vi45.309>

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

6. 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.

7. Панасюк, С. Г., & Тараймович, І. (2022). Використання овочево-фруктових порошків як інноваційних інгредієнтів у рецептурі крафтових хлібобулочних виробів. Товарознавчий вісник, 2(15), 49-62. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-4>.

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

9. Тараймович, І. В., Панасюк, С., & Шевчук, О. (2023). Технологія виробництва крафтових цукерок з оздоровчими властивостями із плодів калини звичайної. Товарознавчий вісник, 1(16), 85-97. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-7>.

П. 4 ліцензійних умов

1. Технологія молока та молочних продуктів. Методичні

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

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

3. 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.

4. 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 (вчений секретар), спеціалізована вчена рада К 32.075.04, 2020–2021 рр., Луцький національний технічний університет.

П. 8 ліцензійних умов  
1. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0116U001949, (шифр 28-16 к) “Розробка технології отримання паливних брикетів з сапропелю та рослинної сировини” (Луцький національний технічний університет), 2016-2019 рр.  
2. Експерт (рецензент) фахового журналу «Сільськогосподарські машини».  
3. Експерт (рецензент) фахового видання Journal of Chemistry and Technologies.

П.12 ліцензійних умов  
1. Руцак В. Вивчення технології варених ковбасних виробів / Руцак В., І.В. Тараймович // Тези X студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету “Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті”. Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ – 2019 р. С.46-48.  
2. Барда К. Технохімічний та мікробіологічний контроль процесу виробництва вершкового масла / К. Барда, І.В. Тараймович // Тези XI студентської науково-технічної конференції машинобудівного факультету “Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті”. Луцьк: Машинобудівний факультет, Луцький НТУ. 2020 р. С.152-153.  
3. Барда, К.І., Тараймович, І.В. Підвищення якості кетчупів за рахунок використання льняного насіння. Якість та безпечність товарів: [матеріали V міжнародної науково-практичної

конференції молодих учених та студентів, 9 квітня 2021 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Луцький НТУ, 2021. – С. 103–104.

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

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

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

7. Taraimovych Iryna. Technology of tomato sauce for craft manufacturers / I Taraimovych // Participant of the International scientific-practical conference "Search for scientific answers to the challenges of our time '2021" (No 10 on November 11-12, 2021) SWorld in conjunction with D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria, 2021 – 5-10.



						<p><a href="https://www.sworld.com.ua/konferbg10/cp-bg-10.pdf">https://www.sworld.com.ua/konferbg10/cp-bg-10.pdf</a> 8. Тараймович І.В. Когнітивні технології при виробництві продуктів харчування. Abstracts of VI International Scientific and Practical Conference. Warsaw, Poland. P. 16-18. <a href="https://eu-conf.com/events/modern-ways-of-solving-the-problems-of-science-in-the-world/">https://eu-conf.com/events/modern-ways-of-solving-the-problems-of-science-in-the-world/</a></p> <p>П.14 ліцензійних умов 1. Під керівництвом були зайняті призові місця студентами: - II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності «Технологія ВППТ» Секція «Технологія переробки продукції тваринництва», Онєгін Сергій (диплом 3-го ступеня), м. Миколаїв, 2020 р. - II туру Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», Пешко Вікторія, Краглик Олександр (диплом 3-го ступеня), м. Миколаїв, 2021 р. 2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком кафедри «Переробник».</p> <p>П.19 ліцензійних умов 1. Членкиня громадської наукової організації "Міжнародний центр розвитку науки і технологій" (довідка № 1069 від «14» вересня 2021року.) 2. Членкиня громадської організації «Міжнародна фундація науковців та освітян» IESF (посвідчення № ES0705, дійсне до 01.09.2024 р.).</p>	
383865	Шевчук Анастасія Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет цифрових, освітніх та соціальних технологій	Диплом магістра, Волинський національний університет імені Лесі Українки, рік	12	Ділова іноземна мова	Шевчук А.В. – виконання п. 1, 4, 10, 12, 13, 14, 19, 20 пункту 38 Ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Martyniuk A., Hubina

закінчення:  
2010,  
спеціальність:  
030505  
Прикладна  
лінгвістика,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 039652,  
виданий  
13.12.2016

A., Kyseliuk N.,  
Shevchuk A., Tryndiuk  
V. & Voitenko I.  
Peculiarities of Using  
Stylistic Means in  
American Artistic  
Discourse. World  
Journal of English  
Language. Vol 13, No 4.  
Sciedu Press, USA.  
2023. P. 8-13.  
<https://doi.org/10.5430/wjel.v13n4p8> (Scopus)

2. Шевчук А.В.  
Особливості  
дефініціювання  
зоонімів через  
відсилку до  
прототипу. Актуальні  
питання гуманітарних  
наук: міжвузівський  
збірник наукових  
праць молодих вчених  
Дрогобицького  
державного  
педагогічного  
університету імені  
Івана Франка.  
Редактори-  
упорядники: М.  
Пантюк, А. Душний, І.  
Зимомря. Дрогобич:  
Видавничий дім  
«Гельветика», 2021.  
Вип. 35. Том 8. С. 200-  
204.

3. Шевчук А. В.,  
Яновець А. І.  
Інтерпретація  
параметра «загальний  
розмір» у  
тлумаченнях  
зоонімічної лексики.  
Академічні студії.  
Серія «Гуманітарні  
науки», Вип. 3. 2021.  
С.239-242.

4. Літкович Ю.В.,  
Шевчук А.В., Яновець  
А.І. Навчання  
англійської мови у  
контексті «Flipped  
learning». Академічні  
студії. Серія  
«Педагогіка», Вип. 4.  
2021. С.137-139.

5. Яновець А. І.,  
Літкович Ю. В.,  
Шевчук А. В.  
Досягнення  
релевантності в  
прагматичному  
перекладі імплікатур  
політичного дискурсу  
як тріадна когнітивна  
взаємодія між  
комунікантом,  
перекладачем та  
реципієнтом.  
Академічні студії.  
Серія «Гуманітарні  
науки», (1). 2022. С.  
290-299.  
<https://doi.org/10.52726/as.humanities/2022.1.45>

6. Літкович Ю.,  
Яценко Л., Шевчук А.  
Лексичні особливості  
перекладу документів  
Ради Європи.

Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 60. Том 5. 170 с. С33-38.

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов

1. Іноземна мова [Текст]: Граматичний практикум для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх освітніх програм, усіх галузей знань, усіх спеціальностей / уклад. А. В. Шевчук. Луцьк : Відділ іміджу та промоції Луцького НТУ, 2021. 39 с.

2. Комп'ютерна лексикографія. Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Філологія» галузь знань 03 Гуманітарні науки спеціальності 035 «Філологія» денної та заочної форм навчання / уклад. С.В. Лавренчук, А.В. Шевчук. Луцьк: Луцький НТУ, 2022. 120 с.

3. Комп'ютерна лексикографія. конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Філологія» галузь знань 03 Гуманітарні науки спеціальності 035 «Філологія» денної та заочної форм навчання/ уклад. А.В. Шевчук, С.В. Лавренчук. Луцьк: Луцький НТУ, 2022. 100 с.

4. Шевчук А.В. Комп'ютерна лінгвістика та технології автоматизованого перекладу. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Філологія» (Прикладна лінгвістика) галузі

знань 03 Гуманітарні науки спеціальності 035 Філологія спеціалізації 035.10 Прикладна лінгвістика денної та заочної форм навчання. Луцьк : Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2023. 80 с.

5. Шевчук А.В. Комп'ютерна лінгвістика та технології автоматизованого перекладу. Методичні вказівки до виконання практичних завдань та самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Філологія» (Прикладна лінгвістика) галузі знань 03 Гуманітарні науки спеціальності 035 Філологія спеціалізації 035.10 Прикладна лінгвістика денної та заочної форм навчання. Луцьк : Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2023. 50 с.

6. Шевчук А.В. Комп'ютерна лексикографія. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Філологія» (Прикладна лінгвістика) галузі знань 03 Гуманітарні науки спеціальності 035 Філологія спеціалізації 035.10 Прикладна лінгвістика денної та заочної форм навчання. Луцьк : Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2023. 30 с.

П. 10 пункту 38 ліцензійних умов Міжнародне стажування «Фандрейзинг та основи проектної діяльності в закладах освіти: досвід європейських країн», Фондація «Зустріч» (Республіка Польща), ГО «Соборність», Луганський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти

(Україна) 12 червня - 18 липня 2021 р. Тема проекту: Formation of Transversal Competencies (Soft Skills) in the Conditions of a Higher Education Institution. Сертифікат: SZFL-000493 (180 год / 6 кредитів).

П. 12 пункту 38 ліцензійних умов  
1. Шевчук А.В. Національно-культурна специфіка фразеологізмів: сучасні підходи. Проблеми лінгвістичної семантики: IV Міжнародна науково-практична інтернет-конференція (21 листопада 2019 року):. зб. матеріалів. Рівне : РДГУ, 2019. 235 с. С. 22-25  
2. Шевчук А.В. Лексикографічна компетенція як складник мовної культури студента Сучасні проблеми германського та романського мовознавства: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, 15 лютого 2019 року, Рівне. 2019. С. 184-187.  
3. Шевчук А.В. Лексикографічна компетенція як невід'ємний складник професійної компетентності. Сучасні проблеми германського та романського мовознавства: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції, 16 – 18 березня 2020 року, Рівне. 2020. С. 323-325.  
4. Шевчук А.В. Гіперонім BIRD (птахи) в орнітофразеології англійської мови. Актуальні проблеми іншомовної комунікації: лінгвістичні, методичні та соціально-психологічні аспекти: зб. матеріалів III Всеукраїнської науково-методичної Інтернет-конференції, 26 березня 2020 року, Луцьк / Луцький національний технічний університет. Луцьк: ІВВ Луцького

НТУ, 2020. С. 257-259.  
5. Шевчук А. В.  
Лінгвоекотологічний  
аспект сучасного  
освітнього  
середовища.  
Актуальні проблеми  
іншомовної  
комунікації:  
лінгвістичні,  
методичні та  
соціально-  
психологічні аспекти:  
зб. матеріалів ІV  
Всеукраїнської  
науково-методичної  
Інтернет-конференції,  
14 квітня 2021 року,  
Луцький  
національний  
технічний університет.  
Луцьк: Відділ іміджу  
та промоції Луцького  
НТУ, 2021. С. 74-76.  
6. Шевчук А. В.  
Лінгвотоксичність  
повідомлень  
електронної онлайн  
комунікації.  
Пріоритети  
германської та  
романської філології:  
зб. матеріалів XV  
Міжнародної наукової  
онлайн-конференції,  
18-20 червня 2021  
року. Луцьк:  
Волинський  
національний  
університет імені Лесі  
Українки, 2021. С. 101-  
103.

П. 13 пункту 38  
ліцензійних умов  
Проведення  
навчальних занять із  
спеціальних  
дисциплін іноземною  
мовою (комп'ютерна  
лексикографія,  
комп'ютерна  
лінгвістика та  
технології  
автоматизованого  
перекладу) в обсязі  
123 аудиторних  
години на навчальний  
рік.

П. 14 пункту 38  
ліцензійних умов  
Участь у складі  
організаційного  
комітету ІV  
Всеукраїнської  
науково-методичної  
Інтернет-конференції  
«Актуальні проблеми  
іншомовної  
комунікації:  
лінгвістичні,  
методичні та  
соціально-  
психологічні аспекти»  
(15 березня 2021р.,  
ЛНТУ).  
Участь у складі  
організаційного  
комітету Студентської  
науково-практичної  
конференції «Мова і

						<p>наука XXI століття: виклики, пріоритети, перспективи» (19 травня 2021р., ЛНТУ).</p> <p>П. 19 пункту 38 ліцензійних умов Член громадської організації «Міжнародна фундація науковців та освітян». <a href="https://iesfukr.org/members">https://iesfukr.org/members</a></p> <p>П. 20 пункту 38 ліцензійних умов Позаштатний перекладач агентства</p>	
27716	Шемет Васирина Ярославівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом магістра, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 040236, виданий 15.03.2007, Атестат доцента 12ДЦ 028237, виданий 10.11.2011</p>	16	Молекулярна гастрономія	<p>«Уніка» (з 2016 року). Відповідність п. 1, 3, 4, 8, 12, 15, 19 п. 38 Ліцензійних умов. П. 1 пункту 38 ліцензійних умов 1. Гулай О., Шемет В., Жилко В., Клімович О. Інгібіторна ефективність і склад екстракту кори дуба. Праці НТШ. Хім. наук. 2020 Т. LX. С. 107-117. <a href="https://doi.org/10.37827/ntsh.chem.2020.60.107">https://doi.org/10.37827/ntsh.chem.2020.60.107</a></p> <p>2. Furs T.V., Hulaj O.I., Shemet V.Ya. Investigation of Electronic Conductivity in PbI<sub>2</sub>:Hf Single Crystals. Physics and Chemistry of Solid State, V. 20, № 4 (2019) P. 396-400. <a href="https://doi.org/10.15330/pcss.20.4.396-400">https://doi.org/10.15330/pcss.20.4.396-400</a> (Web of Science).</p> <p>3. Ivashchenko I.A., Kozak V.S., Olekseyuk I.D., Daszkiewicz M., Halyan V.V., Tishchenko P.V., Shemet V.Ya., Gulay L.D. The phase equilibria in the Er<sub>2</sub>S<sub>3</sub>-In<sub>2</sub>S<sub>3</sub>-Ga<sub>2</sub>S<sub>3</sub> quasi-ternary system at 770 K and the properties of the intermediate compounds. J. Solid State Chem. 2020. Vol. 288. P. 121-339. <a href="https://doi.org/10.1016/j.jssc.2020.121339">https://doi.org/10.1016/j.jssc.2020.121339</a> (Scopus).</p> <p>4. Шемет В., Гулай О., Мороз І. Фізико-хімічні аспекти молекулярної гастрономії. Наукові праці НУХТ. 2021. Том 27, № 3. С. 163-171. <a href="https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-27-3-19">https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-27-3-19</a></p> <p>5. Гулай О., Шемет В., Фурс Т. Рідкісноземельні метали як критична сировина. Короткий</p>

огляд. Праці НТШ.  
Хім. наук. 2022. Том.  
LXX. С. 79-89.  
<https://doi.org/10.37827/ntsh.chem.2022.70.079>  
6. Мороз І.А., Шемет В.Я. Особливості проникнення рідин в порошкові матеріали. Наукові нотатки. 2022. № 73. С. 64-66. <https://doi.org/10.36910/775.24153966.2022.73.9>  
7. Шемет В., Гулай О. Харчові добавки натурального походження: короткий огляд. 2023. 1(16). С. 6-18. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-1>

П. 3 пункту 38 ліцензійних умов  
1. Фурс Т.В., Гулай О.І., Шемет В.Я., Шваб'юк В.І. Технології одержання і властивості монокристалів PbI<sub>2</sub>: монографія. Луцьк: ЛНТУ, 2022. 148 с. (рек. вченою радою ЛНТУ, протокол № 10 від 26.05.2022 р.)  
2. Мороз І.А., Гулай О.І., Шемет В.Я. Харчова хімія : навчальний посібник. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 с.

П. 4 пункту 38 ліцензійних умов  
1. Фізична і колоїдна хімія: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Я. Шемет. Луцьк: Луцький НТУ, 2020. 82 с.  
2. Молекулярна гастрономія: методичні вказівки до лабораторних занять та до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Харчові технології та ресторанне господарство» галузі знань 18 Виробництво та технології



спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. В. Я. Шемет. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 26 с.

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

4. 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.

5. 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  
ПП. 8 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Керівник науково-дослідної роботи № д/р 0116U001946, «Структура та властивості багатокомпонентних халькогенідних сполук» (Луцький національний

технічний університет), 2016-2020 рр.  
2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0121U108196, «Фізико-хімічні властивості речовин та матеріалів» (Луцький національний технічний університет), 2021-2023 рр.  
3. Виконавець науково-дослідної роботи № д/р 0123U101560, «Розроблення технологій харчових продуктів із використанням "рослинного молока"» (Луцький національний технічний університет), 2023-2025 рр.

П. 12 ліцензійних умов  
1. Гулай О., Мороз І., Шемет В. Структура хімічної компоненти навчального плану спеціальності «Харчові технології». Проблеми та інновації в природничо-математичній, технологічній і професійній освіті: зб. матеріалів X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, м. Кропивницький, 25 травня – 4 червня 2020 р. С. 85-87.  
2. Гулай О.І., Мороз І.А., Шемет В.Я. Особливості викладання хімічних дисциплін для студентів спеціальності «Харчові технології». Тези доповідей VI Науково-методичної конференції «Сучасні тенденції навчання хімії», Львівський національний університет імені Івана Франка, 27 березня 2020 року. С. 28.  
3. Гулай О., Мороз І., Шемет В. 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. С. 128-129.

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

5. Суп. К.І., Шемет В.Я. Технологічна схема отримання соєвого молока. XIII Всеукраїнська конференція «Молоді вчені 2023 – від теорії до практики», Інститут промислових та бізнес-технологій УДУНТ, м. Дніпро, 23 березня 2023 р., С. 225-226.

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

7. Жуковець Д.О., Шемет В.Я. Види заквасок для приготування хлібобулочних виробів. Якість та безпечність товарів: [матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк (28 квітня 2023 року) / за наук. ред. д.т.н., проф. В.В. Ткачук. Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ, 2023. – с. 29-30.

ПП. 15 п. 38  
Ліцензійних умов Керівництво учнем, який став переможцем II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Малої академії наук (напряму

							<p>– технічні науки, секція – Екологічно безпечні технології та ресурсозбереження) (Князеза М., 2023 р., диплом III ступеня).</p> <p>П. 19 пункту 38 ліцензійних умов Член Наукового товариства ім. Шевченка, посвідчення № 3486, рік вступу 2021.</p>
65442	Ягелюк Світлана Володимирівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом спеціаліста, Луцький індустріальний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: приладобудування, Диплом доктора наук ДД 009881, виданий 14.05.2020, Диплом кандидата наук ДК 020485, виданий 08.10.2003, Аттестат професора АП 003365, виданий 30.11.2021</p>	25	Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	<p>Ягелюк С.В. – виконання п. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 19 пункту 38 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 пункту 38 ліцензійних умов</p> <p>1. Didukh, V., Yaheliuk, S. Artyukh, T, Albota, D, Holiy, O (2022) Decrease of elastic properties of oleanginous flax residues by decortication. INMATEH-Agricultural Engineering 67(2), 285–292. (Scopus)</p> <p>2. Ягелюк, С. В., Артюх, Т. Н., &amp; Данильчук, А. М. (2023). Забезпечення якості розчинної кави. Товарознавчий вісник, 1(16), 224-234.</p> <p>3. Ягелюк С.В. (2022). Експертиза якості плодоовочевої продукції. Сільськогосподарські машини, 48. 118-124.</p> <p>4. Ягелюк С.В., &amp; Дідух В. Ф.. (2022). Електричний метод вимірювання вологості біомаси олійних луб'яних культур. Товарознавчий вісник, 1(15), 298-307.</p> <p>5. Ягелюк, С. В., Фомич, М. І., Голій, О. В., &amp; Хомич, А. В. (2021). Ідентифікація та класифікація залишків сільськогосподарських культур для подальшого використання. Сільськогосподарські машини, 47, 95-101.</p> <p>6. Ягелюк, С., &amp; Дідух, В. (2020). Напрямки використання продукції переробки льону олійного та льону-довгунця. Товарознавчий вісник, 1(13), 292-305.</p> <p>7. Ягелюк С.В., Войтович С.Я., Загоруйко В.Л. (2018) Особливості функціонування</p>

ринку питного водопостачання та водовідведення. Економічні науки. Серія "Економічна теорія та економічна історія", 15 (60), 236-243.

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

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

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

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

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

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

30.06.2021 р.).

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

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

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

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

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

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

6. Ягелюк С.В. Особливості оцінки якості сільськогосподарської продукції на прикладі льону. Матеріали Міжнародна науково-практична конференція присвячена 90-річчю від дня народження професора Рибак Тимофія Івановича та 60-річчю кафедри технічної механіки та сільськогосподарських машин «Процеси, машини та обладнання агропромислового виробництва: проблеми теорії та практики», м. Тернопіль. 2022. С.85-87.



						<p>П. 14 пункту 38 ліцензійних умов</p> <p>1. Переможець у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка» (3-є місце, 2018 , м. Луцьк) студент М. Цвяк з науковою роботою: «Дослідження показників якості безалкогольних напоїв».</p> <p>2. Переможець I-го туру та учасник підсумкової конференції II-го туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка» Т. Павлюк. «Встановлення безпечності напоїв, призначених для окремих категорій населення». Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт.( м. Луцьк, 2019).</p> <p>3. Переможець I-го туру. Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності Товарознавство. Харчові продукти. Київський національний торговельно-економічний університет. Анна Данильчук.гр. «Забезпечення якості кави натуральної розчинної». Другий тур не проводився відповідно до наказу МОН №508 від 31.05.2022 (м. Київ, 2022).</p> <p>П. 19 пункту 38 ліцензійних умов Член Волинського осередку Українського товариства товарознавців і технологів.</p>
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
----------------------------------	---------------------------	---	-----------------	----------------------------

	навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)			
<p><i>ПРН 13. Мати навички щодо надання інжинірингових послуг з підготовки процесу виробництва харчових продуктів у закладах ресторанного господарства та на малих підприємствах із забезпеченням ефективного функціонування їх інфраструктури.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Інжиніринг виробничої інфраструктури ЗРГ та малих підприємств</p>	<p>Аудиторні заняття; самостійна робота; виконання вправ за поданим зразком; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.</p>	<p>Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.</p>	<p>Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.</p>
		<p>Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи</p>	<p>Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.</p>	<p>Захист кваліфікаційної роботи.</p>
<p><i>ПРН 12. Розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів у закладах ресторанного господарства та на малих підприємствах.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи</p>	<p>Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.</p>	<p>Захист кваліфікаційної роботи.</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.</p>	<p>Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.</p>
		<p>Інжиніринг виробничої інфраструктури ЗРГ та малих підприємств</p>	<p>Аудиторні заняття; самостійна робота; виконання вправ за поданим зразком; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.</p>	<p>Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.</p>
		<p>Експертиза якості та безпечності харчових продуктів</p>	<p>Аудиторні заняття; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; відео-екскурсії з використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій.</p>	<p>Усне опитування; написання рефератів та есе; оцінювання підготовлених звітів; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.</p>
		<p>Молекулярна гастрономія</p>	<p>Аудиторні заняття; самостійна робота студентів; пояснювально-ілюстративний метод; частково-пошуковий метод; дослідницький метод.</p>	<p>Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання;</p>

				студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології 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.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства	Аудиторні заняття; самостійна робота; робота під керівництвом викладача.	Усна відповідь на практичному занятті; оцінювання виконання курсової роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Аудиторні заняття; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; самостійна робота здобувачів.	Усна відповідь на практичному занятті; підготовка презентацій; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
<i>ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</i>	☒	Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства	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.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Аудиторні заняття; 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-	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів

			ілюстративний метод; частково-пошуковий метод; дослідницький метод.	виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології 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.
<i>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</i>	☒	Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод; виконання завдань під керівництвом викладача.	Поточне опитування, оцінювання виконання практичних завдань; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; самостійна робота студентів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; 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.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
<i>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових</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	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних

технологій.			задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; словесні методи: бесіда, пояснення; самостійна робота.	Поточне опитування; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Ділова іноземна мова	Словесний метод; практичний метод; наочний метод; робота з навчально-методичною літературою; відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями; самостійна робота.	Стандартизовані тести; опитування; командні проекти; написання есе; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; модульна контрольна робота; інші види індивідуальних та групових завдань.
ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	☒	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.
ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.	☒	Переддипломна практика	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.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; пояснювально-ілюстративний метод; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; дослідницький метод; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології харчових продуктів	Пояснювально-ілюстративний метод; проблемно-пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства	Аудиторні заняття; самостійна робота (підготовка презентацій, доповідей).	Усна відповідь на практичному занятті; оцінювання виконання курсової роботи; обговорення доповідей та презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.

		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; оцінювання підготовлених доповідей і презентацій; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
<p><i>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи оброблення експериментальних даних у галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для оброблення експериментальних даних.</i></p>	☒	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.
<p><i>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</i></p>	☒	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.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Інжиніринг виробничої інфраструктури ЗРГ та малих підприємств	Аудиторні заняття; самостійна робота; виконання вправ за поданим зразком; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми.	Усне опитування; виконання практичних завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання;

				студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології 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 та впровадження інвестиційних проєктів	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 господарства	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.
ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	☒	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Розв'язування задач на основі практичних ситуацій; використання матеріалів комплексу навчально-методичного забезпечення практики, які розроблені кафедрою; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Аудиторні заняття; визначення властивостей та показників якості харчових продуктів з допомогою сучасних методів досліджень; математико-статистичне оброблення дослідних даних.	Відповіді на тестові завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; пояснювально-ілюстративний метод; дослідницький метод; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та

				виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод; робота під керівництвом викладача із використанням сучасних інформаційних та комунікативних технологій.	Поточне опитування; оцінювання результатів проведених досліджень; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
<p><i>ПРН 2. 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>	☒	Крафтові технології 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 та впровадження інвестиційних проєктів	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.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства	Аудиторні заняття; самостійна робота; проблемно-пошукові методи: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми; індуктивно-дедуктивні методи: порівняння, узагальнення.	Усна відповідь на практичному занятті; обговорення конкретних ситуацій; вирішення практичних проблем; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; пошуковий метод; евристичний метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		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.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Аудиторні заняття; самостійна робота; розв'язання задач пов'язаних з оцінкою відповідності, сертифікацією, експертизою харчових продуктів, визначенням гатунку, розбір інцидентів, що спричиняють псування харчових продуктів.	Усне опитування; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Інжиніринг виробничої	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошукові	Усне опитування; виконання практичних



		інфраструктури ЗРГ та малих підприємств	та, дослідницькі методи; робота під керівництвом викладача.	завдань; презентації результатів виконаних завдань; студентські презентації та виступи на наукових заходах; 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.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
<p><i>ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи	Пошуковий метод, дослідницький метод, практичний метод, аналітичний метод, креативно-інноваційний метод.	Захист кваліфікаційної роботи.
		Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінювання звіту з переддипломної практики; усний захист перед комісією основних положень, які входять до програми практики; презентація звіту про проходження переддипломної практики.
		Інжиніринг виробничої інфраструктури ЗРГ та малих підприємств	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.
		Молекулярна гастрономія	Аудиторні заняття; заняття-дискусія; репродуктивний метод; метод проблемного викладу; частково-пошуковий метод; дослідницький метод; самостійна робота здобувачів.	Поточне опитування; захист лабораторних робіт; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів комплексного практичного індивідуального завдання; студентські презентації та виступи на наукових заходах; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Крафтові технології 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.
		Бізнес планування та впровадження інвестиційних проєктів	Аудиторні заняття; самостійна робота (підготовка звітів щодо аналізу науково-технічної інформації, самостійно	Усне опитування; робота на практичних заняттях; самостійна робота; тестові завдання; презентації; поточний, модульний та

			опрацювання додаткових питань).	підсумковий контроль знань.
		Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного господарства	Аудиторні заняття; самостійна робота (підготовка звітів щодо аналізу науково-технічної інформації).	Усна відповідь на практичному занятті; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Методологія наукових досліджень	Аудиторні заняття; самостійна робота; пошуковий метод; дослідницький метод.	Поточне опитування; оцінювання письмових відповідей на завдання для самостійної роботи; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
		Ділова іноземна мова	Словесний метод; практичний метод; наочний метод; робота з навчально-методичною літературою; відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями; самостійна робота.	Стандартизовані тести; опитування; командні проекти; написання есе; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; модульна контрольна робота; інші види індивідуальних та групових завдань.
		Експертиза якості та безпечності харчових продуктів	Аудиторні заняття; підготовка до проведення лабораторних досліджень; аналіз та систематизація наукових даних; опрацювання нормативно-технічної та законодавчої документації; порівняння результатів досліджень.	Усне опитування; оцінювання підготовлених звітів; письмові відповіді на завдання; поточний, модульний та підсумковий контроль знань.
<i>ПРН 6. Розробляти та реалізувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</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.
		Крафтові технології 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 та впровадження інвестиційних проектів	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.