

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми


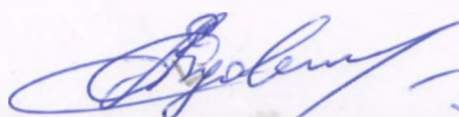
Заклад вищої освіти	<b>Київський національний торговельно-економічний університет</b>
Освітня програма	<b>46775 Харчові технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Молодший бакалавр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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://paqa.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	196
Повна назва ЗВО	Київський національний торговельно-економічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	01566117
ПІБ керівника ЗВО	Мазаракі Анатолій Антонович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	knute.edu.ua
<i>Інформація про ВСП ЗВО</i>	
Реєстраційний номер ВСП ЗВО у ЄДЕБО	129
Повна назва ВСП ЗВО	Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	05476322
ПІБ керівника ВСП ЗВО	Вдовічен Анатолій Анатолійович
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	www.chtei-knute.cv.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/129>

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	46775
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Молодший бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	До освітнього процесу в рамках реалізації даної освітньої програми, а також до викладання окремих дисциплін залучені науково-педагогічні працівники кафедр маркетингу, цифрової економіки та підприємництва; фінансів та банківської справи; менеджменту, міжнародної економіки та туризму; обліку і оподаткування.
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	58002 м. Чернівці, Центральна площа, 7
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	не передбачає
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	107155
ПІБ гаранта ОП	Паламарек Каріна Вікторівна

Посада гаранта ОП

**Завідувач кафедри**

Корпоративна електронна адреса  
гаранта ОП

**karinkap55@gmail.com**

Контактний телефон гаранта ОП

**+38(099)-073-37-77**

Додатковий телефон гаранта ОП

**+38(068)-066-42-44**

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	1 р. 10 міс.

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

Підготовка фахівців ЧТЕІ КНТЕУ розпочалась понад 55 років тому. За цей період, пройшовши тривалий шлях розвитку, ЧТЕІ КНТЕУ став одним із провідних вищих закладів освіти регіону, розвинув і зміцнив власні традиції, набув значного досвіду у сфері підготовки висококваліфікованих фахівців. Перший набір за спеціальністю 181 Харчові технології відбувся 2004 року.

Впровадження освітньо-професійної програми підготовки фахівців за освітнім ступенем «молодший бакалавр» (початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти) галузі знань 18 Виробництво та технології за спеціальністю 181 Харчові технології на кафедрі технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного університету (далі – ЧТЕІ КНТЕУ) з ліцензованим обсягом 30 осіб (Протокол № 141 засідання Ліцензійної комісії Міністерства освіти і науки України від 5 липня 2019 р. (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/protokoly-zasidan-litsenziynoi-komisii/2019/07/141vopto-na-sayt.pdf>)) розпочато у 2019 році. Після успішного проходження ліцензування інформація про ОП була внесена до Правил прийому ЧТЕІ КНТЕУ на 2020 рік (протокол засідання Вченої ради ЧТЕІ КНТЕУ № 7 від 20.05.2020 р.). У 2020 році відбувся перший набір студентів за даною освітньо-професійною програмою.

У 2021 році з метою адаптації до нових вимог та потреб регіонального ринку, а також беручи до уваги рекомендації учасників освітнього процесу, було затверджено нову редакцію освітньо-професійної програми «Харчові технології» (протокол засідання Вченої ради КНТЕУ № 15 від 30.06.2021 р.). Під час здійснення діяльності з розробки ОП робоча група у складі Паламарек К. В., завідувача кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н. доцента; Марусяк Т. М., доцента кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.т.н. та Струтинської Л. Т., старшого викладача кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ та Костинник І., здобувача вищої освіти, керувалася вимогами щодо розробки та реалізації освітніх програм («Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм у ЧТЕІ КНТЕУ» ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/))). Рецензентами освітньої програми виступили: голова громадської спілки «Буковинська гільдія кулінарів» ГС «Український кулінарний союз» Долиняк К.О. та директор ресторану концертохолу «Флора клуб» Шупрудько Н.В., від яких було отримано позитивні відгуки. Освітня програма введена в дію з 01.09.2021 р. наказом «Про введення в дію рішення вченої ради КНТЕУ про затвердження освітніх програм та навчальних планів» № 89 від 01.07.2021 р.

#### 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	ОД
1 курс	2021 - 2022	11	11	0
2 курс	2020 - 2021	8	8	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)	35412 Харчові технології 42694 Виробництво харчової продукції 46775 Харчові технології 36123 Ресторанні технології
перший (бакалаврський) рівень	31168 Ресторанні технології 46699 Харчові технології 27632 Ресторанні технології 30823 Технологія та організація ресторанного бізнесу 48785 Ресторанні технології та фуд-дизайн 10298 Ресторанні технології 16170 Харчові технології 784 Ресторанні технології 19836 Ресторанні технології
другий (магістерський) рівень	5862 Харчові технології 29515 Ресторанні технології

	<b>9242 Ресторанні технології</b> <b>30838 Ресторанні технології та бізнес</b> <b>30839 Інноваційні технології в ресторанному бізнесі</b> <b>30840 Крафтові технології</b> <b>29285 Ресторанні технології</b> <b>14317 Харчові технології</b> <b>960 Ресторанні технології</b> <b>17341 Ресторанні технології</b>
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	<b>36834 Харчові технології</b>

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

	<b>Загальна площа</b>	<b>Навчальна площа</b>
Усі приміщення ЗВО	8810	2853
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	4707	904
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	4103	1949
Приміщення, здані в оренду	0	0

*Примітка.* Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

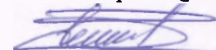
**8. Документи щодо ОП**

<b>Документ</b>	<b>Назва файла</b>	<b>Хеш файла</b>
Освітня програма	<i>46775_OPP_Kharchovi tekhnolohii_2020.pdf</i>	UAgz96GAQMzB6hAlxVhMZJurhf6Q+ZgoPkomW6hog9Q=
Освітня програма	<i>46775_OPP_Kharchovi tekhnolohii_2021.pdf</i>	aPE5skdhFfFEIr2ZKoltf4HnmfbkCNJsX2pw9R5CpxE=
Навчальний план за ОП	<i>46775_NP_Kharchovi tekhnolohii_2020.pdf</i>	jGYIp64OldguqzIWtWBFIB705kTS5lSTYS0SNNT0Sms=
Навчальний план за ОП	<i>46775_NP_Kharchovi tekhnolohii_2021.pdf</i>	lGQ1kN+wdBm7iJkfwE+61DB/3CEFoAromxs7vUhaYpo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Retsenziia Dolyniak_2021.pdf</i>	8E9VoSaCF5hh2r8YkOrA7AKSJkXx7IdN8lGL09moCHI=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Retsenziia Shuprudko_2021.pdf</i>	YTXqnSQ3+hZd55DcZROEGRfJoU4a7vyD9YOm/59coQ8=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Retsenziia Dolyniak_2020.PDF</i>	Db3tXvzcIPucQlRjYpsUXW2pk7sbFq2/uqPEYwaoplg=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Retsenziia Komarova_2020.PDF</i>	4z4Y4Oi4j8pIcYY/sOGRUPN6eW5DObOl7Im78wBtK4w=

**1. Проектування та цілі освітньої програми**

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

Метою ОП є підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, які володіють загальними і фаховими компетентностями. Відповідно до мети, цілями ОП є: розширення перспектив самореалізації здобувача в освітній та професійній діяльності, підготовка конкурентоспроможного фахівця, обізнаного з виробництвом харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень, що забезпечать соціальну мобільність фахівців і затребуваність на ринку праці у Західному регіоні. Основний фокус ОП та спрямований на набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями здобувачами освіти, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності підприємств галузі в західному регіоні, оскільки в цьому регіоні підготовка молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові



технології іншими ЗВО не проводиться.

Особливостями ОП є колаборація усіх учасників освітнього процесу у напрямку ґрунтовної теоретичної та практично-орієнтованої підготовки здобувачів, що здійснюється як на базі власних навчальних лабораторій (кабінетів), так і лабораторій, створених на базі закладів ресторанного господарства та виробничих підприємств сфери обслуговування згідно з укладеними угодами про співпрацю в реальних умовах з врахуванням специфіки роботи підприємств галузі в Західному регіоні та Чернівецькій області зокрема.

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

Цілі ОП Харчові технології спрямовані на забезпечення: Місії та стратегії розвитку КНТЕУ (Стратегія розвитку КНТЕУ: <https://cutt.ly/ZEGGouk>), метою якої є елітарна освіта нинішнього та майбутніх поколінь на засадах прийнятності традицій та інновацій задля забезпечення поступального розвитку України; Місії та стратегії ЧТЕІ КНТЕУ, що визначені Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ на період до 2025 року (<https://cutt.ly/oEGHfPT>).

Місією ЧТЕІ КНТЕУ є високоефективна діяльність в освітньому та науковому просторі з метою задоволення потреб споживачів (особи, суспільства, держави); забезпечення конкурентоспроможності інституту в Україні, зокрема в західному регіоні.

Стратегічна ціль інституту орієнтована на розвиток та закріплення у західному регіоні країни провідних позицій, спрямованих на підготовку висококваліфікованих фахівців, які характеризуються компетентністю у конкретній професійній галузі, наявністю практичних навичок та вміння вирішувати дослідницькі та практичні задачі, ціннісною орієнтацією, здатністю задовольняти, як особисті потреби, так і потреби суспільства до 2025 року. Цілі ОП повною мірою корелюються з місією та стратегією ЗВО, а зміст освітніх компонентів ОП та їх логічна послідовність забезпечують загальну та професійну підготовку здобувачів на засадах інтеграції освіти, науки й культури з урахуванням змін потреб освітнього середовища та ринку праці, залучаючи до організації освітнього процесу студентів і роботодавців.

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

Інтереси здобувачів враховуються шляхом орієнтації на досягнення комплексної мети практично-орієнтованого навчання, готовності до працевлаштування у змінних умовах ринку праці, формування і розвитку загальних та професійних компетентностей майбутніх фахівців.

На постійній основі проводиться системний діалог між гарантом ОП, здобувачами вищої освіти та стейкхолдерами (роботодавцями, випускниками) щодо врахування пропозицій покращення якості освітнього процесу за даною ОП. Так як акредитація ОП є первинною, інтереси здобувачів вивчалися шляхом анкетування з метою визначення рівня задоволеності якістю надання освітніх послуг (<https://cutt.ly/8EGJeeD>), оцінки рівня залученості студентів до розробки і перегляду освітніх компонентів (<https://cutt.ly/xEGJqbY>) та враховувалися при розробці нової редакції ОП у 2021 р. Зокрема, за рекомендаціями студентів оновили інвентар у лабораторії з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування. Пропозиції стейкхолдерів та здобувачів вищої освіти були розглянуті на засіданнях кафедри за участю робочої групи, відповідно було замінено дисципліну «Психологія» на дисципліну «Психологія лідерства та кар'єри». Здобувачі ЧТЕІ КНТЕУ регулярно залучаються до обговорення проектів ОП. Зокрема, за рекомендацією студентів 1 курсу до переліку освітніх компонентів за вибором здобувачів (ОП 2021 р.) було введено дисципліну «Товарознавство харчових продуктів».

### **- роботодавці**

Інтереси роботодавців враховані в аспекті досягнення мети навчання – підготовки висококваліфікованих фахівців, які будуть здатними демонструвати свої знання, уміння і навички, необхідні для здійснення фахової діяльності та швидкої адаптації в умовах зростання турбулентного ринкового середовища.

Інтереси стейкхолдерів активно враховуються при формуванні проектів ОП, оскільки ЧТЕІ КНТЕУ тісно співпрацює з провідними закладами ресторанного бізнесу регіону, що підтверджується великою кількістю укладених договорів про співпрацю. Позиції стейкхолдерів з питань формування, розробки та перегляду ОП, коригування змісту ОК з урахування вимог ринку ресторанної сфери розглядаються та враховуються на засіданнях кафедри за участі робочої групи. Стейкхолдери активно залучаються до обговорення освітніх проектів та беруть участь у освітньому процесі, зокрема виступають партнерами для проходження практичної підготовки та запрошуються для проведення майстер-класів (<https://cutt.ly/zEGKfV>).

До формування ОП було залучено таких потенційних роботодавців, як голова «Буковинська гільдія кулінарів» ГС «Український кулінарний союз» Доляняк К. О., директор ресторану, концерт холу «Флора клуб» Шупрудько Н. В., які внесли пропозиції щодо посилення уваги до таких компонентів ОП: Організація ресторанного господарства, Технології ресторанної продукції, Інформаційні технології у професійній діяльності, які, на їхню думку, забезпечують підготовку конкурентоспроможної особистості на сучасному ринку праці.

### **- академічна спільнота**

Інтереси та пропозиції академічної спільноти реалізуються шляхом впровадження в освітній процес інноваційних форм та методів навчання. Під час розробки ОП з метою покращення якості освітнього процесу за даною ОП внесені зміни, зокрема за пропозицією гаранта ОП збільшено кількість спеціалізованих лабораторій (лабораторія з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування, лабораторії кафедри на базі ресторану концерт-холу «Флора клуб», РГК «Буковинська зірка»), позитивно вплинуло на якість підготовки

майбутніх фахівців.

НПП постійно беруть участь у роботі професійних асоціацій (ГО «HoReCa Буковина», з метою розвитку туристичної галузі, готельного та ресторанного бізнесу регіону; громадської спілки «Буковинська гільдія кулінарів» (консолідація та активізація зусиль рестораторів, освітян і фахівців ресторанного господарства у справі розвитку кулінарної майстерності та ресторанного сервісу, підвищення професійних компетентностей, впровадження стандартів світового кулінарного мистецтва, інтеграції у світовий професійний простір та обмін інноваційним досвідом), що дає змогу враховувати сучасні тренди та впроваджувати практичний досвід в освітній процес. Особливості організації участі академічної спільноти у формуванні ОП та освітньому процесі прописані в Положенні про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ КНТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти (<https://cutt.ly/KEGLo2b>).

#### **- інші стейкхолдери**

НПП на постійній основі співпрацюють з органами місцевого самоврядування, громадськими організаціями та представниками професійної спільноти. Під час такої співпраці відбувається обговорення пропозицій щодо покращення рівня підготовки майбутніх фахівців.

В рамках такого співробітництва проводяться наступні заходи: Фестиваль-ярмарок «Свято гарбуза» (<https://cutt.ly/hEStIYw>); вебінар «Особливості працевлаштування випускників» (<https://cutt.ly/WESDPw>); засідання круглого столу «НАССР як обов'язкова складова роботи закладу ресторанного господарства»; вебінар організований громадською організацією «Ресторанна гільдія» (<https://cutt.ly/cEStJQm>); науково-практичний семінар, організований ГО «HoReCa Буковини», ГО «Асоціація готельєрів м. Чернівців», ТОВ «Бізнес-центр «Буковина»» (<https://cutt.ly/3EStZOm>); науково-практичний семінар кулінарної школи «RESSTORIAproject» (<https://cutt.ly/3EStVSb>); спільне засідання Школи барменів та Школи здорового способу життя (<https://cutt.ly/gEStN6H>); Міжнародний конкурс ресторанних технологій «BestCookFest-2019» (<https://cutt.ly/WESoKK>); круглий стіл «Сучасні тенденції та проблеми розвитку сфери гостинності» за участі президента асоціації кухарів Середземномор'я UMC-Italy (<https://cutt.ly/rESt3Xx>). Пропозиції стейкхолдерів щодо удосконалення ОП приймаються в режимі online (відповіді на питання анкети для здобувачів освіти (<https://cutt.ly/7ESt5h8>) та роботодавців (<https://cutt.ly/DESyq5o>).

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

Цілі та програмні результати навчання, тенденції розвитку спеціальності та ринку праці обговорюються на засіданнях кафедри за участі робочої групи, відображають тенденції розвитку діджиталізації та автоматизації виробничих процесів, осучаснення методів визначення якості харчових продуктів, екологізації та соціальної відповідальності виробничих процесів, інтернаціоналізації ділових комунікацій у професійній діяльності. Вхідна інформація збирається опитуванням представників професійної спільноти та опрацювання досліджень, які провадяться науковцями, державними органами та громадськими об'єднаннями (<https://cutt.ly/UESuFWm>). ПРН ОП повною мірою відображають актуальність професії та відповідають тенденціям розвитку спеціальності, вимогам ринку праці та запитам роботодавців регіону. Оскільки регіональний ринок праці відчуває гостру потребу у фахівцях з сервісної та виробничо-технологічної діяльності ресторанного бізнесу, які здатні вдосконалювати соціальні та практичні навички, генерувати нові ідеї та вмінні застосовувати фахові знання на практиці. Встановлені тенденції відображаються в ОП шляхом включення освітніх компонент «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Харчова хімія», «Інформаційні технології у професійній діяльності».

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

Галузеву спрямованість підтверджує врахування під час розробки та реалізації ОП: Стратегія розвитку Чернівецької області на 2021-2027 роки (розділ 1 п. 1.3; розділ 4 п. 4.1) (<https://cutt.ly/hESpyoS>), Комплексна програма розвитку туризму в Чернівецькій області 2021-2023 роки (розділи 1.5) <https://cutt.ly/OESpprOK>.

Чернівецька область характеризується високою питомою вагою закладів ресторанного господарства, має значний обсяг залучення іноземних інвестицій. Аналіз ринку праці Чернівецької області свідчить, що найбільш затребуваними у регіоні є працівники сфери обслуговування з профільною освітою.

Під час реалізації ОП здобувачі мають можливість набутти практичні вміння та навички, сформувати базові поняття з теорії виробництва харчової продукції та ресторанного сервісу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку ресторанних послуг, а також суміжних наук, закріпити теоретичні знання з обов'язкових та вибіркового компонент під час вирішення проблемних завдань та ситуацій.

Відстеження актуальних тенденцій розвитку спеціальності здійснюється кафедрою за участю Регіонального центру зайнятості і дає можливість впроваджувати механізми та сучасні форми навчання за освітніми компонентами задля підвищення конкурентоздатності фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу (договори про співпрацю з провідними підприємствами регіону, де працевлаштовуються випускники ОП (<https://cutt.ly/xESsJ6o>).

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

Під час формулювання цілей ОП було враховано досвід ОП підготовки молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології Миколаївського національного аграрного університету» (<https://cutt.ly/jESs9M8>); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (<https://cutt.ly/gESs8Kq>), Львівський торговельно-економічний інститут

КНТЕУ (<https://cutt.ly/AESs5xk>), а також спиралися на власний досвід підготовки бакалаврів. Працюючи над даною ОП, члени групи ознайомилися зі спорідненими ОП інших вітчизняних ЗВО ґрунтовно проаналізували, взяли до уваги кращі практики організації освітнього процесу за аналогічними ОП та адаптували їх до вимог освітнього середовища ЧТЕІ КНТЕУ та регіонального ринку праці, запитів провідних роботодавців регіону. Такий підхід виявився цілком виправданим, адже дозволив створити власну, певною мірою унікальну програму. Поряд з тим вивчався досвід схожих ОП, зокрема з напрямку гастрономії та ресторанного сервісу з метою обміну досвідом між колегами та студентами, організацією освітньої діяльності, особливостями проведення практичної підготовки тощо (<https://cutt.ly/aESdta9>). Плідну міжнародну співпрацю ЧТЕІ КНТЕУ здійснює з Вищою школою торгівлі і послуг (м. Познань, Польща). Отримана інформація врахована при формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП.

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

Затверджений стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» початкового (короткого) рівня вищої освіти наразі відсутній.

**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?**

Під час розробки даної ОП програмні результати навчання визначалися відповідно вимогам п'ятого рівня Національної рамки кваліфікацій щодо здатності здобувача вирішувати складні, виробничі чи навчальні завдання та типові спеціалізовані задачі різного рівня складності в галузі ресторанного господарства під час професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях. Вимозі НРК відповідають ПР зазначені в ОП з врахуванням норм Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 Харчові технології.

## 2. Структура та зміст освітньої програми

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

120

**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)?**

0

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

30

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

Зміст ОП відповідає предметній області заявленої для нас спеціальності. Це відстежується за цілями, методами та предметною областю ОП.

Зміст ОП має на меті підготовку конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, які володіють загальними і фаховими компетентностями. ОП орієнтована на підготовку фахівців, які спеціалізуються на розв'язанні спеціалізованих складних, виробничих чи навчальних завдань та типових спеціалізованих задач, відповідає цілям навчання спеціальності. Це підтверджується такими критеріями:

1. ОП має чітку структуру з визначенням профілю ОП зі спеціальності (загальна інформація; мета; характеристики; придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання; викладання та оцінювання; програмні компетентності; ПРН; ресурсне забезпечення організації програми; академічна мобільність); перелік компонент ОП та їх логічна послідовність (перелік обов'язкових та вибіркових компонент, структурно-логічна схема); форм атестації здобувачів; матриця відповідностей програмних компетентностей компонентам ОП; матриця забезпечення ПРН відповідними компонентами ОП.
2. Включені до ОП ОК складають взаємопов'язану логічну систему і спрямовані на досягнення заявлених цілей та ПРН. Всі програмні результати навчання ОП забезпечуються повною мірою обов'язковими компонентами ОП.
3. ПРН забезпечуються обов'язковими освітніми компонентами, що відображено в матриці забезпеченні ПРН відповідними компонентами ОП та робочих програмах дисциплін.
4. Обов'язкові ОК відповідають змісту діяльності ЗРГ, в тому числі ОК3; ОК5; ОК6; ОК7; ОК9; ОК10; ОК11.
5. Загальні компетентності забезпечуються як обов'язковими, так і вибірковими ОК.



ОК за вибором студентів складають 25% загального обсягу ОП. Для формування світоглядних якостей, морально-етичних цінностей, загальнокультурної підготовки здобувачів у навчальному плані передбачено ОК2, ОК4, ВК1, ВК3, ВК5-10, ВК13-15, ВК17, ВК21.

Зважаючи, що об'єктом вивчення та діяльності ОП є заклади ресторанного господарства, передбачено освітні компоненти, які забезпечують знання, формують відповідні уміння, навички і компетентності для організації сервісної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу (ОК5-7, ОК9-11). Для поглибленого вивчення і набуття фахових компетентностей передбачені вибіркові компоненти ОП: ВК1, ВК2, ВК16, ВК19, ВК23.

Випускники за даною ОП можуть обіймати посади в ЗРГ та на виробництві майстра виробництва, майстра виробничого навчання, технік-технолога з технології харчування, кухаря, виробник харчових напівфабрикатів; метрдотель; члена бригади ресторану, майстра ресторанного обслуговування відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010, а також продовжувати навчання за програмою бакалаврату 6 рівня НРК України, мають можливість отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях, підвищення кваліфікації в рамках програм академічної мобільності

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії на ОП регламентується Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положенням про академічну мобільність студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положенням про визнання в ЧТЕІ КНТЕУ результатів навчання отриманих у неформальній і інформальній освіті, Положенням про практичну підготовку студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/rEGZHdq>). Формуючи індивідуальну освітню траєкторію, здобувачі мають право на: формування індивідуального навчального плану; вибір дисциплін в обсязі 25% кредитів ЄКТС від загального обсягу ОП; академічну мобільність; можливість самостійно обирати та пропонувати теми для проходження практики; можливість запропонувати власні теми індивідуальних завдань в межах ОК; отримання права на академічну відпустку; визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, неформальній та інформальній освіті.

З проблемними питаннями щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії студенти звертаються безпосередньо до наставників в тому числі під час процедури обрання вибіркових дисциплін (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgkatobovvib/>). Консультування студентів щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії, її реалізація та забезпечення покладається на наставників, гарантів ОП, завідувачів кафедр. В межах своїх компетенцій ці питання також регулюються навчальним відділом, відділом науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків ЧТЕІ КНТЕУ.

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

Реалізація права на вибір навчальних дисциплін та процедура вибору закріплена в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/AED87gA>). Перелік навчальних дисциплін за даною ОП та їх опис оприлюднюються на сторінці кафедри в Інформаційному каталозі (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgkatobovvib/>), а також розміщуються в системі дистанційного навчання Moodle. Ознайомлення здобувачів 1 курсу з переліком дисциплін за вибором у межах навчальних семестрів здійснює навчальний відділ на початку навчального року 1-2 вересня. Студентами до 3 вересня включаються обрані дисципліни до індивідуального плану на поточний навчальний рік. З метою формування індивідуального плану студента на наступний навчальний рік у період з 1 по 10 лютого навчальний відділ організовує запис на вивчення дисциплін за вибором студента. Зі змістом як вибіркових дисциплін (метою, завданнями, результатами навчання, обсягом у кредитах ЄКТС, терміном навчання, інформацією про викладача) здобувачі мають можливість ознайомитися також через силабус на сторінці кафедри або робочі програми дисципліни на сервері Moodle

### **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 освіти регламентується Положенням про практичну підготовку студентів ЧТЕІ КНТЕУ ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojenpu/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojenpu/)). У НП передбачена практична підготовка, загальний обсяг якої складає 6 кредитів ЄКТС.

Базами проведення практичної підготовки можуть бути підприємства, організації, установи, що розташовані на території України або за її межами, що здійснюють різні види економічної діяльності, за умов забезпечення ними виконання у повному обсязі вимог, передбачених програмою практичної підготовки, та співпрацюють з ЧТЕІ КНТЕУ відповідно до укладених договорів. Після закінчення терміну проходження практики студенти звітують про виконання програми практики та індивідуальних завдань.

Практична підготовка студентів відбувається також у формі залучення практиків та регіональних представників роботодавців до забезпечення освітнього процесу (проведення тренінгів, круглих столів, панельних дискусій, майстер-класів, лекцій, вебінарів тощо).

Програми практики розробляються випусковою кафедрою та попередньо погоджуються з представниками баз практик, в тому числі обговорюються заплановані результати навчання. Такий підхід дозволяє підсилити практичною теоретичну складову освітнього процесу, сформувати фахові компетентності, опанувати в професійному середовищі сучасні інформаційні технології, формувати комунікативні навички та допоможе здобувачам приймати рішення в реальних виробничих ситуаціях.

### **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**

ОК, що складають ОП, дозволяють здобувачам впродовж навчання набути таких соціальних навичок (soft skills): комунікативних навичок, що забезпечуються ОК2, ОК5, ОК8, ОК10, ОК12; ВК3, ВК7, ВК12, ВК17, і відповідають результатам навчання ПРО3, ПРО4, ПР13; навичок самоорганізації та здатності брати на себе відповідальність, що забезпечуються ОК3, ОК6, ОК9, ОК11, ВК9, ВК10, ВК13, ВК17 та відповідають результатам навчання ПРО2, ПРО6, ПР12; навичок креативного мислення, які забезпечуються ОК5, ОК10, ОК11, ВК2, ВК12, ВК24 та відповідають результатам навчання ПРО1, ПРО5, ПРО7.

Це досягається в процесі вивчення дисциплін навчального плану, а також за рахунок залучення здобувачів до заходів, організованих: Радою студентського самоврядування (волонтерська робота, участь у студентських фестивалях та конкурсах); професійними об'єднаннями; НПП кафедри (участь у конференціях, командних конкурсах, вебінарах, виїзних інтерактивних заняттях); громадськими організаціями. До формування соціальних навичок студентів також долучені наставники академічних груп, які забезпечують та координують не тільки освітній процес, але й залучають здобувачів до організаційної та культурно-масової роботи, яка направлена на формування національно свідомої, фізично здорової особистості з притаманними їй цінностями, забезпечуючи морально-психологічні умови для саморозвитку з урахуванням їх індивідуальних схильностей.

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

Професійний стандарт за даною ОП відсутній. Професійна кваліфікація не присвоюється. Випускники, що навчаються за ОП Харчові технології у майбутньому будуть спроможними виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010»: 1222.2 – Майстер виробництва; 3340 – Майстер виробничого навчання; 3570 – Технік-технолог з технології харчування; 5122 – Кухар; 5123 – Виробник харчових напівфабрикатів; Метрдотель; Член бригади ресторану; 5129 – Майстер ресторанного обслуговування.

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

Питання співвідношення обсягу окремих ОК ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою) регламентується Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/AED87gA>). Впродовж навчального року здобувачі початкового рівня (короткого циклу) здобувають 60 кредитів ЄКТС, які рівномірно розподілені за двома семестрами. У зв'язку з проведенням агрегування навчальних дисциплін, вага кожної з них, як правило, складає 6 кредитів ЄКТС. Індивідуальний навчальний план здобувача складається з 5 дисциплін на семестр. В тому числі, 1-2 ОК є за вибором здобувачів. Загальне аудиторне навантаження здобувачів вищої освіти не перевищує 24 год. на тиждень. Пропозицій від здобувачів вищої освіти даної освітньої програми щодо оптимізації навчального навантаження до ЧТЕІ КНТЕУ не надходило. У навантаженні зазначається час, необхідний студенту для виконання всіх видів навчання (лекції, практичні/семінарські, лабораторні, контроль, самостійна робота). Силабус та робоча програма ОК регламентує частку годин, виділених на опрацювання кожної теми, а також самостійної роботи. З метою визначення розподілу обсягу навантаження, ймовірного перевантаження здобувачів та можливості зміни кількості годин, відведених на виконання самостійної роботи, впроваджене опитування студентів, результати якого враховуються при формуванні комплексу ОК.

#### **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**

За даною ОП не здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою. Наразі, основним напрацюванням за напрямком реалізації дуальної освіти є розробка в ЧТЕІ КНТЕУ Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти в ЧТЕІ КНТЕУ. В подальшому дуальна модель навчання планується реалізовувати в рамках співпраці з потенційними роботодавцями та стейкхолдерами у галузі харчових технологій.

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

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

[http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/admission\\_2021.html](http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/admission_2021.html)

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

Для подання заявки для вступу на ОП вступники повинні ([http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/mol\\_bak.html](http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/mol_bak.html)) надати 2 сертифікати ЗНО з мінімальною кількістю 100 балів (українська мова/ українська мова і література та історія України або математики, або іноземної мови, або біології, або географії, або фізики, або хімії) (Додаток 3 до Правил прийому до ЧТЕІ КНТЕУ) [http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/admission\\_2021.html](http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/admission_2021.html).

Правила прийому до ЧТЕІ КНТЕУ розробляються відповідно до Умов прийому для здобуття вищої освіти <http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/umovupr.html>, затверджуються вченою радою інституту та вводяться в дію наказом директора. Організацію прийому вступників до ЧТЕІ КНТЕУ здійснює приймальна комісія, склад якої

затверджується наказом директора ЧТЕІ КНТЕУ, який є її головою. Приймальна комісія діє згідно з Положенням про приймальну комісію ЧТЕІ КНТЕУ [http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/download/pologennya\\_2021.pdf](http://www.chtei-knteu.cv.ua/vstup/download/pologennya_2021.pdf), затвердженим вченою радою ЧТЕІ КНТЕУ відповідно до Положення про приймальну комісію вищого навчального закладу.

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється документами: Положення про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положення про академічну мобільність студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положення про відрахування, переривання навчання, переведення і поновлення здобувачів вищої освіти у ЧТЕІ КНТЕУ ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)). Визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти здійснюється на підставі документів про раніше здобуту освіту. Доступність для учасників освітнього процесу забезпечується оприлюдненням відповідної нормативної бази на сайті ЧТЕІ у розділі «Публічна інформація», а також шляхом ознайомлення з правилами та процедурами визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО в навчальному відділі та під час укладання договору про надання освітніх послуг.

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

Практика врахування результатів вказаних правил на ОП Харчові технології початкового рівня (короткого циклу) відсутня.

**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, здобутих у неформальній освіті, регулюється Положенням про визнання у ЧТЕІ КНТЕУ результатів навчання отриманих у неформальній та інформальній освіті ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)), яке знаходиться у вільному доступі на сайті ЧТЕІ КНТЕУ у розділі «Публічна інформація».

Згідно розділу 3 «Порядок визнання результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті», здобувач вищої освіти звертається із заявою до директора ЧТЕІ КНТЕУ з проханням про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній або інформальній освіті. До заяви додаються документи (сертифікати, свідоцтва, тощо), які підтверджують ті результати навчання, які здобувач вищої освіти отримав, в тому числі, під час навчання на відкритих навчальних он-лайн курсах Prometheus, TED, Coursera, MOOC, Khan Academy тощо. Окрім того, здобувачі освіти мають право звернутися до викладача певної освітньої компоненти з проханням здійснити перезарахування окремих тем курсу. Рішення про зарахування приймається за умови відповідності змісту курсу до фахового спрямування та обсягів освітніх компонент/їх складових частин.

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

Практика врахування результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті на даній ОП відсутня.

#### **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**

Основні форми та методи навчання відображені в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)). В межах ОП Харчові технології використовується очна денна форма навчання.

Освітній процес здійснюється за такими формами: навчальні заняття; самостійна робота; практична підготовка; контрольні заходи.

Лекційні заняття мають інтерактивний, науково-пізнавальний характер; практичні заняття – орієнтовані на індивідуалізоване, проблемно-орієнтоване навчання з використанням методів критичного мислення, комунікаційних технологій, навчання через лабораторну практику.

Для розуміння здобувачами взаємозв'язку між ПР, формами і методами навчання, розроблені силабуси з навчальних дисциплін (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgkatobovvib/>). Досягнення програмних результатів здобувачами освіти підтверджуються їхньою здатністю якісно виконувати модульні роботи, в змісті яких передбачені типові спеціалізовані завдання.

Відповідність ПРН за кожною ОК представлена також в робочих програмах/сила бусах, є обов'язковою і регулюється Методичними рекомендаціями до розробки навчально-методичних видань, які розміщені на сайті дистанційного навчання Moodle з вільним доступом для учасників освітнього процесу та Положенням про силабус навчальної дисципліни ЧТЕІ КНТЕУ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)).

**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?**

Організація освітнього процесу за принципами студентоцентрованого підходу в ЧТЕІ КНТЕУ полягає у застосуванні кращих практик, методів і форм викладання, формування загальних та фахових компетентностей, заявлених програмних результатів навчання з орієнтацією на демократичні засади, принципи людиноцентризму, партнерства, відкритості та прозорості, гуманізації, що прописані в Програмі розвитку відокремленого структурного підрозділу Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ /на період до 2025 року/ (<https://cutt.ly/sEFhqj1>). Під час навчання студенти вільно обирають теми індивідуальних завдань, бази проходження практики. Більшість ОК мають наповнення в системі Moodle, за окремими ОК розроблено дистанційні курси, що максимально спрощує доступ студентів до навчальних матеріалів та активізує комунікацію між НПП та здобувачами.

Для моніторингу оцінки студентами методів навчання і викладання кожного викладача ЧТЕІ КНТЕУ запроваджено механізм опитування/анкетування, який регулюється Положенням про опитування учасників освітнього процесу ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/9EFIsdv>). До прикладу, останнє опитування показало, що 91,2% респондентів задоволені організацією освітнього процесу. 84,2% – відзначили цікавість і доступність викладання матеріалу, 89,5% відмітили використання інтерактивних методів навчання. Кількість незадоволених незначна – 3,5%. Отже, результати дослідження підтверджують, що здобувачі даної ОП достатньою мірою задоволені методами навчання та викладання.

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

Організація освітнього процесу в ЧТЕІ КНТЕУ повною мірою відповідає принципам академічної свободи, які закріплені в Положеннях про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)), згідно якого учасники освітнього процесу під час провадження науково-педагогічної, наукової та/або інноваційної діяльності, здійснюють її самостійно і незалежно на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів. Академічна свобода у ЧТЕІ КНТЕУ реалізується у таких пріоритетних напрямках: свобода досліджень; свобода викладання (можливість обирати методи або засоби навчання, які забезпечують високу якість освітнього процесу); свобода отримання знань відповідно до своїх потреб та інтелектуальних запитів; обирати освітні компоненти, форми навчання та позанавчальних занять.

Пропозиції щодо організації освітнього процесу за принципами академічної свободи здобувачі освіти мають можливість висловлювати під час анкетувань [https://docs.google.com/forms/d/1KRCUAAj2CCn19o\\_ZU6hczRJ6rJoor8TUdxQMYHuCh28/edit](https://docs.google.com/forms/d/1KRCUAAj2CCn19o_ZU6hczRJ6rJoor8TUdxQMYHuCh28/edit) а також вносити власні пропозиції під час комунікацій з начальником навчального відділу, наставниками академічних груп, представниками Ради студентського самоврядування.

**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 \***

Учасники освітнього процесу мають доступ до інформації щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів, яка розміщена в локальній мережі інституту, до якої мають постійний вільний доступ (для входу кожному учаснику надається власний логін та пароль). Інформування щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання проводиться гарантом ОП перед початком навчання шляхом оприлюднення ОП, описів ОК, переліком вибіркових дисциплін на сайті інституту та сторінці кафедри для ознайомлення з нею (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgosvitprogr/>). Також ознайомлення здобувачів зі змістом ОК (силабусом), а також критеріями оцінювання відбувається на першому аудиторному занятті, що дає можливість заздалегідь сформулювати очікування щодо результатів навчання та забезпечити прозорість критеріїв оцінювання у межах окремих компетентностей за дисципліною.

Навчально-методичне забезпечення з кожного освітнього компоненту розміщене на дистанційній платформі Інституту, вільний доступ до якої всі учасники освітнього процесу в локальній мережі (<http://elmpv.chtei-knteu.cv.ua/index.php>).

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП Харчові технології забезпечується шляхом:

- залучення здобувачів до роботи фахових гуртків кафедри «Школа бармена», «Школа кондитера», «Школа кулінарної майстерності та сервісу», «Школа здорового способу життя» та наукового гуртка «Профі», що входить до структури Наукового товариства молодих учених і студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/dEFbOtp>, <https://cutt.ly/rEFbPMS>), метою якого є забезпечення умов для реалізації дослідницьких можливостей студентської молоді в ЧТЕІ КНТЕУ, інформаційна підтримка наукової діяльності та її координація;
- участі в науково-практичних та науково-теоретичних конференціях різного рівня (Студентська наукова інтернет-конференція (щорічна) «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства»; Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний стан та перспективи розвитку туризму»; Всеукраїнська наукова студентська інтернет-конференція «Реформування економіки України як фактор забезпечення сталого розвитку» (<https://cutt.ly/3EFbNbp>, <https://cutt.ly/dEFbOtp>, <https://cutt.ly/wEFbJXp>).

Здобувачі, спільно з НПП, здійснюють навчально-практичні, лабораторні та наукові дослідження для виконання розділів НДР: «Наукове обґрунтування та розробка борошняних виробів з дегідратованим білковим напівфабрикатом» (ДР0120U100432).

Наукові розвідки, які проводять НПП кафедри, знаходять подальше практичне застосування під час розробки інформаційного та змістовного наповнення ОК. В освітньому процесі безпосередньо застосовуються результати наукових досліджень викладачів, зокрема: Паламарек К.В. - кандидатська дисертація на тему «Технологія овочевих паст з йодовмісною сировиною» (дисципліна «Технологія ресторанної продукції»); Данилюк І.П. – кандидатська дисертація на тему «Технологія борошняних кулінарних виробів з порошком *Atheripa pontica*» (дисципліна «Процеси і апарати харчових виробництв»); Романовська О.Л. – кандидатська дисертація на тему «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі борошняних сумішей» (дисципліни «Сенсорний аналіз», «Технології харчових виробництв»); Марусяк Т.М. – кандидатська дисертація на тему «Технологія пісочних кондитерських виробів з порошком листя волоського горіха» (дисципліна «Організація ресторанного господарства») тощо.

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

Процедура внесення змін та оцінка якості оновлення змісту освітніх компонент здійснюється, відповідно до Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ КНТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojenpu/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojenpu/)). Моніторинг освітніх програм в процесі їх реалізації включає визначення: змісту освітніх програм за результатами останніх досліджень у відповідній галузі знань з метою забезпечення їх відповідності сучасним вимогам; змін потреб суспільства; очікувань, потреб та ступеня задоволення студентів стосовно освітньої програми (опитування, анкетування, тощо).

Зміст ОК ОП постійно коригується НПП на основі їх наукових та професійних досягнень, а також підвищення рівня педагогічної майстерності.

Джерелом наукових трендів і сучасних практик у галузі харчові технології для НПП є:

- фаховий досвід, здобутий під час стажування, підвищення кваліфікації на вітчизняних підприємствах та в закладах вищої освіти-партнерах Інституту (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgpraktika/>);
- наукове консультування підприємств, установ, організацій;
- активне членство у професійних об'єднаннях, спілках, асоціаціях;
- участь в міжнародних конференціях;
- публікації у періодичних виданнях включених до наукометричних баз даних SCOPUS/ Web of Science;
- наукові інтереси НПП консолідовані з їх викладацькими практиками і відображені у фахових публікаціях, науково-методичних працях.
- інтеграція результатів НДР в зміст ОК.

Необхідність оновлення змісту освітніх компонентів може бути ініційована гарантом ОП за рекомендацією стейкхолдерів та за результатами рівня задоволення здобувачів вищої освіти надання освітніх послуг.

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

Навчання, викладання та наукові дослідження консолідується з процесами інтернаціоналізації діяльності Інституту та висвітлені в Положенні про академічну мобільність студентів ЧТЕІ КНТЕУ ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojenpu/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojenpu/)), а також визначаються Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ /на період до 2025 року/ (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostup/progroz2025.pdf>).

ЧТЕІ КНТЕУ реалізує угоди академічної співпраці з іноземними партнерами-ЗВО, які мають аналогічні або суміжні освітні програми (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/mgspil/>) та забезпечують можливість НПП інституту проходити міжнародні стажування (інформація про результати стажувань відображені у таблиці 2).

Для здобувачів освіти та НПП забезпечено доступ до міжнародних науково-метричних баз Scopus, Web of Science Core Collection, В рамках інтернаціоналізації діяльності ЗВО НПП публікують результати своїх наукових досліджень у періодичних виданнях включених до зазначених наукометричних баз даних.

**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?**

Контрольні заходи є однією з форм організації освітнього процесу відповідно до Положення про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положення про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ КНТЕУ ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojenpu/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojenpu/)).

Реалізація основних завдань оцінювання результатів навчання студентів досягається системними підходами до оцінювання та комплексністю застосування різних видів контрольних заходів. За місцем, яке посідає контрольний захід в освітньому процесі, розрізняють: вхідний контроль, поточний контроль, підсумковий модульний контроль, підсумковий семестровий контроль (залік або екзамен), атестацію здобувачів вищої освіти та контроль залишкових знань (директорський контроль).

Прозорість і зрозумілість форм контрольних заходів, критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів досягається шляхом інформування НПП здобувачів освіти під час аудиторних занять та під час консультацій. Використання різних форм і методів контролю дозволяє відстежувати процес вивчення дисципліни і вносити корективи в освітній процес з метою досягнення запланованих результатів навчання. За даною ОП застосовуються такі методи контролю:

- письмові: екзамени, тестування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальні завдання, які мають на меті перевірити сформовані практичні навички (hard skills);  
- усні: презентації, усне опитування, співбесіда, виступ, які мають на меті перевірити соціальні навички (soft skills).  
Також для оцінки ПРН можуть застосовуватися методи самоконтролю та самоаналізу, які мають на меті перевірити вміння критично мислити та вміння самостійно оцінювати рівень знань; комп'ютерне тестування (в системі електронного навчання), яке забезпечує можливість автоматизованого оцінювання рівня опанування запланованих ПРН.  
Атестація випускників даної ОП здійснюється у формі складання кваліфікаційного екзамену, який спрямований на перевірку досягнення результатів навчання.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ КНТЕУ ([http://chtei-kpneu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-kpneu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)).  
Форми проведення контролю містяться в ОП, в навчальному плані, в робочих програмах дисциплін, силабусах. Зміст і структура екзаменаційних матеріалів та критерії оцінювання відображаються в робочих програмах дисциплін, програмах кваліфікаційних екзаменів. НПП протягом семестру постійно інформує студентів про кількість набраних балів до початку сесії, а також ознайомлює з результатами поточного/підсумкового контролю та інформує про можливість і процедуру оскарження результатів.  
Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів в рамках реалізації даної ОП забезпечується наступною системною роботою:  
- на початку навчання гарантом ОП та наставником академічної групи роз'яснюється зміст усіх наявних форм контролю, зокрема систему оцінювання результатів вивчення дисциплін, а також механізм подачі заяви на апеляцію, у разі непогодження з отриманим результатом підсумкового контролю;  
- на першому занятті за освітньою компонентою викладач інформує здобувачів про схему нарахування балів, види робіт, які будуть оцінюватися та критерії оцінювання.

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

Здобувачі ОП Харчові технології системно інформуються про терміни та види контрольних заходів, а саме:  
- на початку навчання за ОП Харчові технології гарант, наставник роз'яснюють суть різних форм контролю, систему нарахування балів та критерії оцінювання;  
- на першому аудиторному занятті з навчальної дисципліни викладач ознайомлює студентів з видами робіт, які підлягають оцінюванню; змістом, структурою, формою самостійної та індивідуальної роботи, системою й критеріями їх оцінювання;  
- на початку кожного навчального року на сайті ЧТЕІ КНТЕУ висвітлюється інформація про графік освітнього процесу із зазначенням календарних термінів підсумкового контролю та атестації випускників (<http://chtei-kpneu.cv.ua/ua/pr/>).  
- семестровий контроль та підсумкова атестація проводиться згідно з розкладом, що доводиться до відома здобувачів і викладачів не пізніше, ніж за місяць до початку сесії;  
Механізм проведення контрольних заходів, шляхи оцінювання об'єктивності екзаменаторів, порядок та процедура оскарження результатів контрольних заходів, їх повторне проходження визначенні в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ ([http://chtei-kpneu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-kpneu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)).

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

Затвердженого стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» початкового (короткого) рівня вищої освіти наразі немає.

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

Всі документи, що регулюють проведення контрольних заходів, доступні на офіційному сайті ЧТЕІ, про що здобувачів інформує гарант ОП Харчові технології, наставник академічної групи, науково-педагогічні працівники та працівники навчального відділу.  
Процедура проведення контрольних заходів регулюється такими документами:  
- Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ;  
- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів в ЧТЕІ КНТЕУ;  
- Положенням про контроль залишкових знань здобувачів вищої освіти у ЧТЕІ КНТЕУ;  
- Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт у ЧТЕІ КНТЕУ;  
- Положення про практичну підготовку студентів ЧТЕІ КНТЕУ;  
- Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ КНТЕУ;  
- Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти.  
Учасники освітнього процесу можуть ознайомитись з документами на сайті Інституту ([http://chtei-kpneu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-kpneu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)).

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується: проведенням екзамену / частини екзамену у формі комп'ютерного тестування, де перевірка тестових завдань здійснюється автоматично, без участі викладача; проведенням екзаменів в письмовій формі, де до перевірки письмових завдань крім лектора(екзаменатора) долучений викладач, що проводить практичні заняття та, за потребою, може залучатися завідувач кафедрою та начальник навчального відділу; проведенням кваліфікаційного екзамену з залученням голови екзаменаційної комісії з числа стейкхолдерів-роботодавців, які не є працівниками ЧТЕІ КНТЕУ.

Порядок організації кваліфікаційного екзамену і роботи екзаменаційних комісій регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iEGoFL5>).

Інформація про форми контрольних заходів, терміни та форми проведення, обсяг завдань, критерії оцінювання є публічною та відкритою.

Питання запобігання та врегулювання конфлікту інтересів регулюється Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iEGoFL5>).

Конфлікту інтересів або порушення процедур проведення контрольних заходів на ОП Харчові технології не зафіксовано, як і скарг студентів на упередженість та необ'єктивність екзаменаторів.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ, Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iEGoFL5>).

Відповідно до п 7.13. Положення про організацію освітнього процесу студентів: «Повторне складання студентами підсумкового контролю з кожної дисципліни при незадовільній оцінці допускається не більше двох разів: перший раз – викладачу з даної дисципліни; другий раз – комісії, створеній начальником навчального відділу», відповідно до якого підсумкове оцінювання результатів навчання здійснюється за загальними принципами та застосовуються за всіма формами навчання. Студенти, які не з'явилися на екзамені, заліки без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

Ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, складеним деканатом та узгодженим із навчальним відділом не пізніше наступного тижня після сесії. Розклад ліквідації академічної заборгованості оформлюється розпорядженням начальником навчального відділу і доводиться до відома здобувачів.

На даній ОП прикладів повторного проходження контрольних заходів з метою ліквідації академічної заборгованості не було, як і відрахувань студентів з причин неліквідованої академічної заборгованості.

**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 регулюється Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iEGoFL5>).

Здобувач, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового), має право звернутися з заявою на ім'я директора інституту з проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені (заліку). Апеляційна заява має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня після її подання.

Здобувач має право бути присутнім на засіданні апеляційної комісії. За наказом директора створюється апеляційна комісія у складі: голови, заступника голови, керівника групи забезпечення спеціальності, члени комісії (не менше 2-х), представник РСС чи наукового товариства молодих учених та студентів, секретар комісії.

При письмовому екзамені (заліку) члени апеляційної комісії, керуючись критеріями оцінювання, з даної дисципліни детально вивчають та аналізують письмові матеріали підсумкового контролю. Повторне чи додаткове опитування здобувача вищої освіти апеляційною комісією заборонено. Рішення апеляційної комісії є остаточним та оскарженню не підлягає.

Спільні питання щодо оцінок, одержаних на кваліфікаційних екзаменах вирішуються Екзаменаційною комісією.

Приклади застосування даних процедур на ОП Харчові технології відсутні.

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

Політику, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності регламентуються Етичним кодексом здобувача вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ; Етичним кодексом науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ КНТЕУ; Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ; Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ. З інформацією про процедури дотримання академічної доброчесності здобувачі мають змогу ознайомитись через силабуси навчальних дисциплін, а також в розділі «Академічна доброчесність» на сайті інституту ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ\\_dobroches/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/)).

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

До технологічних рішень, які використовуються як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності на ОП відносяться: розробка та впровадження комп'ютерного тестування здобувачів освіти; використання для

проведення контрольних заходів аудиторій, які обладнані відеокамерами (аудиторії № 301 та 306, навчальний корпус №1), що забезпечує відео нагляд та додатковий контроль під час письмових екзаменів, мінімізує списування; система перевірки студентських робіт на плагіат (оскільки за даною ОП не передбачено написання курсових та кваліфікаційних робіт, таку перевірку проходять індивідуальні завдання студентів) за допомогою спеціалізованих програмних засобів, що використовуються у ЗВО.

Згідно Положення, порушенням академічної доброчесності вважається: академічний плагіат; самоплагіат; академічне шахрайство; фабрикація; фальсифікація; списування; обман; хабарництво; необ'єктивне оцінювання; піратство; вчинення дій, що створюють загрозу порушення авторського права і (або) суміжних прав, приватний інтерес.

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з Інституту; позбавлення академічної стипендії; відмова у присудженні відповідного ступеня вищої освіти.

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

Популяризація дотримання принципів доброчесності в академічному процесі здійснюється шляхом послідовної систематичної роботи зі здобувачами вищої освіти на: лекційних, практичних та семінарських заняттях (питання академічної доброчесності та запобігання усіх форм плагіату перебуває у фокусі вивчення дисципліни «Правознавство» та «Інтелектуальна власність»; шляхом консультування щодо вимог з написання наукових публікацій (тези, статті) із наголошенням на принципах уникнення плагіату, самостійності, коректного використання інформації з інших джерел.

Також у ЧТЕІ КНТЕУ проведені упереджувальні заходи щодо недопущення антикорупційного законодавства та академічної недоброчесності науково-педагогічними працівниками, іншого персоналу. Зокрема розроблений та діє Антикорупційна програма КНТЕУ (<https://cutt.ly/7EG7a01>), Етичний кодекс науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/LEG7dJ5>), що включає морально-етичні правила поведінки НПП ЧТЕІ КНТЕУ під час навчального процесу, діє Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ, призначена уповноважена особа щодо дотримання антикорупційного законодавства, діє номер гарячої лінії та скринька довіри (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/hotline/>), розроблені заходи щодо запобігання протиправним діям.

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

Реакція ЗВО на порушення правил академічної доброчесності унормовується Статутом КНТЕУ (<https://cutt.ly/UEG6kEs>), Положенням про ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/EEG6xum>), Антикорупційною програмою КНТЕУ (<https://cutt.ly/7EG7a01>); Етичним кодексом здобувача вищої освіти у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/UEG6cL3>); Положенням про дотримання АД педагогічними, НПП та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/iEGoFL5>), відповідно до яких створюється Комісія з питань етики та АД. Комісія створюється як незалежний орган, основні повноваження якої направлені на консультування щодо недопущення порушень норм етики та АД серед НПП, здобувачів вищої освіти та співробітників інституту.

За порушення АД передбачено такі види відповідальності: повторне проходження оцінювання; повторне проходження відповідного ОК ОП; відрахування; позбавлення академічної стипендії; відмова у присудженні відповідного ступеня вищої освіти. Відповідне рішення фіксується протоколом засідання Комісії. В разі виявлення факту списування під час проведення екзамену у студента вилучається аркуш письмової роботи, а студент вважається таким, що отримав незадовільну оцінку. Повідомлення про порушення академічної доброчесності (в тому числі про корупцію чи інші її прояви) можна подати безпосередньо з сайту інституту: <https://cutt.ly/CEG6bpQ>, яке буде розглядатися в установленому порядку.

Відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти та науково-педагогічним персоналом за ОП Харчові технології не зафіксовано.

## **6. Людські ресурси**

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

Професіоналізм викладачів визначається Інститутом як провідний чинник якості надання освітніх послуг здобувачам вищої освіти.

Процедура конкурсного відбору НПП в ЧТЕІ КНТЕУ регламентується Положенням про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/dENeZq7>). В Положенні передбачені процедури оцінки рівня професіоналізму претендента на посаду НПП, а саме звертається увага на наступні критерії: відповідність претендентів основним кваліфікаційним вимогам, визначеним ЗУ «Про вищу освіту», Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності; на посади НПП обираються особи, які мають наукові ступені та вчені звання, а також особи, які здобули освітній ступінь «магістр» (вимоги до осіб, які обираються на посади НПП, встановлюються у наказі директора про оголошення конкурсного відбору на заміщення цих вакантних посад). При формуванні викладацького складу ОП враховуються результати рейтингового оцінювання діяльності згідно відповідних Положень про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/qENr5JU>). Рейтинг НПП враховується при подовженні трудових відносин, заохоченні, моральному та матеріальному стимулюванні, призначенні на посаду. Під час конкурсного відбору береться до уваги: наявність



відповідної освіти, наукового ступеня, вченого звання, наукова та науково-дослідна діяльність, досвід роботи, міжнародна активність викладача.

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

Роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу на ОП ще на етапі її створення. Залучення роботодавців відбувається шляхом: участі у складі робочої групи з розробки, реалізації та актуалізації ОП; рецензування змісту ОК навчальної та практичної підготовки; залучення у якості голови ЕК до підсумкової атестації; залучення до інтерактивних практичних занять в рамках роботи наукового гуртка «Профі» та професійних шкіл «Школа барменів», «Школа здорового способу життя», «Школа кондитера», «Школа кулінарної майстерності та сервісу»; залучення до проведення круглих столів, майстер-класів, тренінгів, конкурсів (заст. ген. дир. ДП Чернівецький регіональний науково-виробничий центр «Буковинастандартметрологія» Наконечна Н.М., директор ТОВ «Бізнес-центр» «Буковина», президент асоціації готельєрів міста Чернівці Брязкало А.Ф., директор готельно-ресторанного комплексу «Allure Іпп» Клим І.М., ГО «Хорека Буковини» Олексюк Н.Д., начальник відділу туризму управління туризму та торгівлі департаменту розвитку Чернівецької міської ради Романко Т.Б. (<https://cutt.ly/jEHtC3C>); директор ГРК «Буковинська зірка» Якобець А.П., директор ресторану концерт холу «Флора клуб» Шупрудько Н.В., Голова громадської спілки «Буковинська гільдія кулінарів» ГС «Український кулінарний союз» Долиняк К.О. (<https://cutt.ly/qEHtBgG>)).

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

До аудиторних занять на ОП кафедрою залучаються професіонали-практики, представники роботодавців для проведення практичних занять/семінарів/майстер-класів/тренінгів, зокрема директора ГРК «Буковинська зірка» Якобець А. П., директора ресторану концерт холу «Флора клуб» Шупрудько Н. В., голову ГС «Буковинська гільдія кулінарів» ГС «Український кулінарний союз» Долиняк К. О. (науково-практичний семінар, який організований за підтримки кулінарної школи «RESSTORIAproject» (<https://cutt.ly/LEHuc4m>); науково-практичний семінар, організований за участю голови ГО «Хорека Буковини», голови ГО «Асоціація готельєрів м. Чернівців», ТОВ «Бізнес-центр «Буковина» (<https://cutt.ly/6EHupwm>); спільне засідання «Школи барменів» та «Школи здорового способу життя» на тему «Зимове полум'я» (<https://cutt.ly/tEHuViN>) та ін. (<https://cutt.ly/CEHugv8>)). При реалізації ОП представники роботодавців, згідно договорів про співпрацю зі стейхолдерами (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgspilproektst/>), залучаються до практичної підготовки студентів, проведення навчальних екскурсій безпосередньо на підприємствах, участі у професійних конкурсах (<https://cutt.ly/qEHtBgG>), роботи екзаменаційних комісій.

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

Професійними потребами НПП є вдосконалення педагогічних методів викладання дисциплін, здійснення наукової роботи, особистісне зростання, набуття навичок використання інформаційно-комунікаційних технологій в освітньому процесі тощо.

Сприяння професійному розвитку НПП становить цілісну систему. В інституті функціонує Вища школа педагогічної майстерності, метою діяльності якої є підготовка викладачів, здатних творчо мислити, розробляти і використовувати в освітньому процесі та вихованні інноваційні технології та методи. Зміст роботи Вищої школи педагогічної майстерності адаптований під потреби НПП залежно від займаної ними посади. Зокрема, 2021 року було проведено он-лайн зустріч-конференцію на тему «Інструменти дистанційного навчання у практиці сучасного викладача ЗВО» (<https://cutt.ly/tEKiBX2>), в рамках якого акцентовано увагу учасників на важливості створення аудіо- та відео лекцій, презентовано приховані технічні та загальні освітні можливості «форумного», комунікативного, психологічного змісту популярної платформи дистанційного навчання MOODLE, форми та методи викладання з її допомогою економічних дисциплін.

Моніторинг професійного рівня викладачів відбувається за допомогою щорічного рейтингового оцінювання, яке містить перелік всіх професійних здобутків НПП за рік. Рівень викладацької майстерності також оцінюється студентами (<https://cutt.ly/eEKo8YQ>).

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

Сприяння професійному розвитку викладачів в інституті забезпечується за напрямками: НПП проходять стажування/підвищення кваліфікації в інших ЗВО або на торговельно-виробничих підприємствах-партнерах ЗВО не рідше ніж раз на 5 років; участі НПП в професійних конкурсах та членства у професійних спілках; суддівство на міжнародних професійних конкурсах; розробка та оформлення авторських прав і патентів на корисні моделі, інтелектуальну власність; навчання Вищій школі педагогічної майстерності та професійного розвитку ЧТЕІ КНТЕУ (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/shped/>) та ін.

Стимулювання розвитку викладацької майстерності в ЧТЕІ КНТЕУ регламентується Колективним договором (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/profkomzakop/>), Положенням про преміювання працівників ЧТЕІ КНТЕУ (Додаток 6 до Колективного договору на 2019-2021 роки).

Він передбачає матеріальне заохочення (надбавки, доплати, премії, та ін.) та моральне стимулювання (подяки, нагородження грамотами, відзнаками).

## 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?**

Заходи з поліпшення МТБ є складовою Програма розвитку відокремленого структурного підрозділу ЧТЕІ КНТЕУ на період до 2025 року (<https://cutt.ly/EEHrBUd>). Планування фінансових потреб та їх забезпечення регулюється відділом бухгалтерського обліку та економічної роботи за погодженням з директором. Проект бюджету на кожний рік включає пропозиції щодо придбання матеріально-технічного забезпечення, необхідного для якісної організації освітнього процесу. Фінансування даної ОП здійснюється в повному обсязі.

Матеріально-технічні ресурси ЧТЕІ КНТЕУ в повному обсязі забезпечують освітні потреби та потреби в розвитку особистості студентів: 3 корпуси, 2 спортивні зали, гуртожиток, актовий зал, їдальня-буфет, лабораторії виробничого навчання та організації готельного обслуговування, 12 комп'ютерних лабораторій та ін.

Бібліотечний фонд за ОП відповідає ЛУ провадження освітньої діяльності; передплачуються фахові, профільні, консультаційно-дорадчі видання. Програмне забезпечення, зокрема ПЗ «PRO-CHEF», та репозитарій бібліотеки забезпечує можливість організації самостійної роботи студентів із застосуванням інноваційних методів навчання (<https://cutt.ly/FENr2yu>).

НМЗ ОП дає можливість повною мірою досягати визначених ОП цілей та ПРН.

**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, створене в ЧТЕІ КНТЕУ, дозволяє повною мірою задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти за даною ОП.

У ЧТЕІ КНТЕУ створено простір для різнобічного розвитку особистості, змістовного дозвілля, організатором якого виступає РСС ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/stud\\_life/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/stud_life/)), яка захищає права та інтереси студентів та забезпечує їх участь в управлінні інститутом, вирішує актуальні питання студентського життя. Для реалізації наукових інтересів, підтримки наукових ідей, стартапів діють наукові гуртки та професійні школи. Зокрема, здобувачі ОП беруть участь у студентському науковому гуртку «Профі»; професійних школах «Школа барменів», «Школа здорового способу життя», «Школа кондитера», «Школа кулінарної майстерності та сервісу» <http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorggyrtku/>. В ЧТЕІ КНТЕУ забезпечено вільний доступ до Інтернету через мережі Wi-Fi у навчальних корпусах та гуртожитку. Забезпечення потреб та інтересів здобувачів ОП здійснюється у напрямках культурно-масової та соціальної роботи: спортивні гуртки (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/sport/>); туристичний клуб «Плай» (<https://cutt.ly/rEHsoHn>). Діагностичний інструментарій щодо дотримання прав здобувачів освіти, розроблений в рамках проекту, системно використовується в роботі ЧТЕІ КНТЕУ; здійснюються онлайн-анкетування щодо визначення потреб та інтересів студентів (<https://cutt.ly/rEHdJJy>).

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

ЧТЕІ КНТЕУ забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я) дотриманням норм техніки безпеки (розроблені та затверджені програми проведення вступного інструктажу, інструкції з охорони праці, пожежної та цивільної безпеки, які розміщені в локальній мережі інституту). Для підвищення безпечності освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів відбулася реконструкція та монтаж охоронної сигналізації, обладнано систему відеоспостереження та протипожежної безпеки у всіх корпусах. Перед початком навчального року здійснюється оцінка стану обладнання навчальних приміщень, вживаються заходи щодо приведення інженерно-технічних комунікацій у відповідність до чинних стандартів, забезпечується організація навчання та перевірка знань учасників освітнього процесу з питань охорони праці та техніки безпеки.

Підтримка психічного здоров'я та соціальної адаптації здобувачів забезпечується створенням доброзичливої атмосфери співробітництва та підтримки, за потребою студенти можуть звернутися до психолога та отримати допомогу у розв'язанні психологічних потреб, спілкування з яким є конфіденційним.

Для просвітницької роботи зі студентами залучаються представники відділів Національної поліції України ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/pews\\_2021\\_09\\_13/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/pews_2021_09_13/)), СБУ (<https://cutt.ly/wEHgHj9>), закладів охорони здоров'я та Департаменту освіти і науки Чернівецької ОДА (<https://cutt.ly/rEHgJPN>) та ін.

**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?**

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів здійснюються на рівні відповідних підрозділів, інформування про новачі та особливості освітнього процесу на сайті інституту та в соціальних мережах.

Організаційна, освітня та консультативна підтримка здобувачів забезпечується шляхом проведення зустрічей з гарантантами ОП, щотижневих консультацій викладачів (<https://cutt.ly/7EHk1Ko>), роботи наставників академічних груп, консультацій співробітників навчального відділу.

Інформаційна підтримка здійснюється Центром інформаційних технологій (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/cit/>), який забезпечує функціонування веб-сайту інституту, локальної мережі та серверу дистанційного навчання, також

здійснюється на рівні всіх підрозділів ЧТЕІ КНТЕУ, на сторінках в соціальних мережах Facebook та Instagram. Соціальною підтримкою здобувачів опікується начальник навчального відділу в співпраці з наставниками академічних та РСС.

Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти механізмами підтримки ЧТЕІ КНТЕУ визначається за результатами опитувань (<https://cutt.ly/oEHkNWf>), педагогічних спостережень, бесід в рамках годин наставника академічної групи. За результатами опитування задоволеність здобувачів складає 95%.

**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)**

Робота щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами у ЧТЕІ КНТЕУ координується навчальним відділом відповідно до звернень здобувачів, які потребують додаткової постійної чи тимчасової підтримки в освітньому процесі з метою забезпечення їх права на освіту, сприяння розвитку особистості, поліпшення стану здоров'я та якості життя, підвищення рівня участі у житті інститутської спільноти. Організація інклюзивного навчання у ЧТЕІ КНТЕУ регламентується Постановою Кабінету Міністрів України від 10.07.2019 №635 «Про затвердження порядку організації інклюзивного навчання у закладах вищої освіти» та здійснюється з метою реалізації права осіб з особливими освітніми потребами на здобуття вищої освіти з урахуванням потреб та можливостей таких осіб та відображено в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ. Для забезпечення інклюзивного освітнього середовища на вході у навчальні корпуси та гуртожиток встановлено пандуси, зона очікування та відпочинку у фойє інституту; візуальна інформація (стенди, телевізійні екрани) та гучномовний зв'язок; обробка в зимовий період пандусу та підходу до інституту протиожеледними матеріалами. Всі студенти мають дистанційний доступ до навчально-методичних матеріалів з освітніх компонент ОП.

Серед здобувачів ОП, що акредитується, особи з особливими освітніми потребами відсутні.

**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?**

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) регулює Положення про врегулювання конфліктних ситуацій у ЧТЕІ КНТЕУ, Положенням про запобігання та протидію дискримінації, сексуальним домаганням, булінгу, мобінгу, кібербулінгу, харасменту та іншим проявам неетичної поведінки у ЧТЕІ КНТЕУ, Етичним кодексом здобувача вищої освіти та Етичним кодексом науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ КНТЕУ, в яких прописані принципи створення в інституті безпечного та вільного від дискримінації, принижень честі та гідності особи, освітнього середовища.

У ЧТЕІ КНТЕУ функціонує «Скринька довіри» для звернень з питань запобігання виникнення конфліктних ситуацій. На офіційній сторінці у інституті створено онлайн-платформу для анонімних звернень (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/hotline/>), а також заходи Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ щодо запобігання протиправним діям (<http://www.chtei-knteu.cv.ua/ua/zahodu/>).

Доступність політик і процедур щодо врегулювання даних питань забезпечується розміщенням інформації на сайті інституту та ознайомлення з нею всіх учасників освітнього процесу.

Конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо, під час реалізації освітньої програми не виникало.

## 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП Харчові технології регулюються:

-Положенням про систему управління якістю ЧТЕІ КНТЕУ та сертифікатом на систему управління якістю, відповідно до ДСТУ ISO 9001:2015 «Система управління якістю. Вимоги» (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/iso/>).

-Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/download/dostyp/organizacijaosvit.pdf>);

-Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ КНТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)).

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

До процедур моніторингу та перегляду ОП, які заплановано проводити щорічно, долучаються адміністрація, НПП, здобувачі вищої освіти, випускники, партнери, роботодавці та інші учасники освітнього процесу.

Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП, навчальному плані, робочих програмах навчальних дисциплін, силабусах, програмі практичної підготовки студентів. Підставами для оновлення ОП є: ініціатива і пропозиція гаранта ОП або членів груп забезпечення спеціальностей (ОП), які її реалізують; пропозиції стейкхолдерів; зміни динаміки запитів ринку праці. Учасники освітнього процесу залучені до перегляду ОП через опитування, зокрема і щодо змісту конкретних дисциплін. У 2021 р. ОП переглядалася з урахуванням пропозицій стейкхолдерів щодо включення до ОП нової ОК (дисципліна «Психологія» замінена на «Психологія лідерства та кар'єри»). Останній перегляд ОП Харчові технології відбувся на засіданнях кафедри за участі робочої групи (протокол № 9 від 18.06.2021 р.), в результаті якого затверджено нову редакцію освітньої програми (наказ ЧТЕІ КНТЕУ № 89 від 01.07.2021 р.).

**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**

Пропозиції здобувачів щодо перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості приймаються під час освітнього процесу шляхом комунікацій з гарантом програми, викладачами випускової кафедри, наставниками академічних груп, адміністрацією ЗВО. Представники студентства, які входять до складу вченої ради інституту, можуть надавати пропозиції щодо змісту ОП безпосередньо на засіданнях вченої ради, а їх думка щодо якості забезпечення освітнього процесу в ЗВО моніториться шляхом анонімного електронного анкетування (<https://cutt.ly/JENR4oC>, <https://cutt.ly/REHR7Sy>), в тому числі «Викладач очима студентів» (<https://cutt.ly/REHTiuN>), результати якого також враховуються при рейтинговій оцінці НПП.

На постійній основі проводиться системний діалог між гарантом ОП, здобувачами вищої освіти та стейкхолдерами (роботодавцями, випускниками) щодо врахування пропозицій покращення якості освітнього процесу за даною ОП. Пропозиції здобувачів вищої освіти фіксуються та розглядаються робочою групою на засіданнях кафедри. Відповідно до результатів останнього перегляду за пропозиціями здобувачів до переліку ОК за вибором здобувачів було введено дисципліну «Товарознавство харчових продуктів».

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

Участь студентського самоврядування у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП регламентується Положенням про систему управління якістю (<https://cutt.ly/yENTxqT>), Положенням про студентське самоврядування у ЧТЕІ КНТЕУ (<https://cutt.ly/eENTQEk>). Отримання постійного зворотного зв'язку від студентів здійснюється шляхом системного опитування під час освітнього процесу і практичної підготовки. Органи студентського самоврядування залучаються гарантом освітньої програми. Пропозиції органів студентського самоврядування обговорюються на їх засіданнях і подаються гаранту ОП для ухвалення рішень. Студентський рівень контролю в інституті реалізується органом студентського самоврядування (Рада студентського самоврядування Інституту) та студентами завдяки здійсненню низки моніторингових та контрольних заходів. Представники студентського самоврядування є обов'язковими членами вченої ради ЧТЕІ КНТЕУ і беруть активну участь в обговоренні питання якості освіти із представниками структурних підрозділів ЗВО, які залучені до забезпечення та реалізації освітнього процесу.

**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**

Під час реалізації освітньої програми з роботодавцями та практиками провадяться наступні види співпраці: обговорення та рецензування ОП (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgobgovorst/>; <http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgmolbak/>) та навчально-методичного забезпечення ОК; участь в атестації здобувачів під час кваліфікаційного екзамену; залучення представників роботодавців до науково-педагогічної роботи (проведення конференцій, круглих столів, майстер-класів, виїзних лекцій, семінарів, тренінгів, проведення практичної підготовки на базах роботодавців (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgpovunu/>)). До періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості долучаються представники роботодавців: директор ресторану «М'ята», голова ГО «Буковинська гільдія кулінарів», ГО «Український кулінарний союз», директор ТОВ «Бізнес-центр «Буковина», голова ГО «ХоРеКа Буковина», директор готельно-ресторанного комплексу «Буковинська зірка», директор ресторану концерт хол «Флора клуб». Всі зауваження та пропозиції стейкхолдерів враховуються у подальшій підготовці фахівців, під час реалізації освітнього процесу, в тому числі при перегляді ОП або окремих її ОК.

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

Випусковою кафедрою ЧТЕІ КНТЕУ підтримується тісний зв'язок та відслідковується кар'єрний зріст випускників, найуспішніші з яких є прикладом для сучасних здобувачів вищої освіти. (<https://cutt.ly/DEKsaiz>). На базі ресторану концерт-холу «Флора клуб» та готельно-ресторанного комплексу «Буковинська зірка», у межах співпраці з ЧТЕІ КНТЕУ, створено лабораторію (<https://cutt.ly/jENIfx7>).

**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?**

З метою забезпечення якості надання освітянських послуг у ЧТЕІ КНТЕУ з 2012 року впроваджена система управління якістю (СУЯ: <https://cutt.ly/bENIS6G>) як сукупність систематично здійснюваного виду діяльності, спрямованого на створення організаційних, технічних, економічних і соціальних умов, що гарантують належний рівень і стабільність якості відповідних послуг. Найважливішим результатом впровадження СУЯ є поліпшення якості освітніх послуг.

При розробці СУЯ були враховані принципи загального управління якістю, що дозволяє збільшити задоволеність стейкхолдерів та всіх зацікавлених сторін, які мають відношення до інституту. Результатом функціонування СУЯ є підвищення конкурентоспроможності ЧТЕІ КНТЕУ на ринку освітніх послуг, зростання якості та компетенцій випускників з метою їх подальшого працевлаштування та кар'єрного росту.

За допомогою проведення процедури внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП було виявлено такі недоліки: недосконалий механізм підбору вибіркового дисциплін (розглядається можливість автоматизованого підбору вибіркового дисциплін та формування індивідуального навчального плану студента) з врахуванням потреб здобувачів та замовників освітніх послуг для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти.

Виявлені недоліки були розглянуті на засіданнях кафедри з робочими групами за участі заступника директора з навчально-педагогічної роботи, організації та забезпечення освітньо-виховного процесу. На час складання відомостей про самооцінювання освітньої програми коригуючі заходи виконані повністю.

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

Акредитація ОП проводиться вперше.

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

Співробітники Інституту, науково-педагогічний склад та студенти беруть активну участь в системі внутрішнього забезпечення якості освіти шляхом проходження регулярних опитувань (<https://cutt.ly/tENOiDt>; <https://cutt.ly/WENOpfb>). На засіданнях кафедр та вченої ради Інституту систематично розглядаються питання якості освіти, розвитку ресурсного забезпечення освітніх програм, зокрема електронних навчальних ресурсів у репозитарії бібліотеки. Систематично проводиться робота щодо ознайомлення учасників академічної спільноти шляхом оприлюднення на офіційному сайті зрозумілої, точної та об'єктивної інформації про діяльність ЧТЕІ КНТЕУ (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/dostyp/>), включаючи освітні програми.

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

Здійснення процесів і процедур, направлених на внутрішнє забезпечення якості вищої освіти в ЧТЕІ КНТЕУ, СУЯ складає цілісну систему. Загальну відповідальність за координацію процесів, пов'язаних з організацією внутрішнього забезпечення якості освіти, покладено на заступника директора з навчально-педагогічної роботи, організації та забезпечення освітньо-виховного процесу ЧТЕІ КНТЕУ. У його підпорядкуванні свою діяльність здійснюють відділи: навчально-методичної роботи, акредитації та ліцензування; науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків; центр інформаційних технологій (ЦІТ); навчальний відділ. Контроль за кадровим забезпеченням освітньої діяльності здійснює відділ організаційно-кадрового забезпечення, вчена рада Інституту.

Навчально-методичним забезпеченням освітньої діяльності опікуються гарант ОП, кафедри, група забезпечення спеціальності, відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків, навчальний відділ.

Якістю проведення навчальних занять, якістю знань студентів – гарант ОП, кафедра, навчальний відділ.

Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом забезпечує ЦІТ.

Забезпечення публічності інформації ОП – навчальний відділ, ЦІТ та гарант ОП.

Діяльність системи забезпечення академічної доброчесності учасників освітнього процесу – ЦІТ, відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків та гарант ОП.

Загальне керівництво процесами забезпечення якості освіти в ЧТЕІ КНТЕУ здійснює директор.

## 9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу у ЧТЕІ КНТЕУ регламентуються:

- Статутом КНТЕУ (<https://cutt.ly/AEFSXoL>);

- Положенням про Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (<https://cutt.ly/TEFSJsf>);

- Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ /на період до 2025 року/ (<https://cutt.ly/LEFSFQX>).

- Етичний кодекс здобувача вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ;

- Етичний кодекс науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про систему управління якістю у ЧТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про гарантії освітньої програми в ЧТЕІ КНТЕУ;
- Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ КНТЕУ;
- Правила внутрішнього розпорядку ЧТЕІ КНТЕУ.

Зазначені вище та інші положення, що регулюють права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу та відповідних структурних підрозділів розміщено у відкритому доступі на сайті ЧТЕІ КНТЕУ у розділі «Публічна інформація» за посиланням: [http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi\\_polojennya/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/)

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

<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgsteikh/>

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

<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/ktorgosvitprogr/>

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

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

Сильними сторонами ОП є:

- орієнтування ОП на стан та потреби ринку праці Чернівецької області, на території якої зосереджено більше 500 закладів ресторанного господарства;
- системна співпраця з провідними ЗРГ: ресторани «Чернівці», «Флора клуб», «Кофітель», «Гопачок», «Джорджина», ГРК «АлльюрІни» та «Буковинська зірка», ТОВ «Бізнес-центр «Буковина», ГО «ХоРеКа»;
- практикоорієнтована модель навчання на ОП, що базується на: активному залученні в освітній процес викладачів-практиків для проведення майстер-класів; проведення виїзних занять на базах підприємства харчової промисловості, закладах сфери гостинності, у ЗРГ; проведенні занять на базі лабораторій кафедр на виробництві;
- включення до ОП дисциплін, що направлені на:
  - 1) формування професійно значимих компонент, що дозволяють готувати майбутніх фахівців до проведення дослідження в спеціалізованих лабораторіях, отримувати знання основних мікробіологічних процесів під час виробництва та зберігання харчової продукції – Харчова хімія, Харчова мікробіологія;
  - 2) введення в зміст ОП освітніх компонентів, скерованих на формування навичок організації виробничо-сервісних процесів у ЗРГ, у тому числі розробки виробничої програми, розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів із метою забезпечення їх якості, поживності та безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання; впровадження сучасних технологій виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини; організації процесу обслуговування та сучасних видів сервісу – Організація ресторанного господарства, Технології ресторанної продукції;
  - 3) підсилення ОП ОК, що дозволяють здійснювати професійну діяльність у відповідності до запитів цифрової економіки та забезпечення діджиталізації ЗРГ: Інформаційні технології у професійній діяльності, Web-дизайн та Web-програмування.
- залученість студентства і стейкхолдерів до обговорення та актуалізації змісту ОП;
- активна робота наукових та професійних шкіл – Кулінарної майстерності та сервісу, Кондитера, Бармена, Здорового способу життя.

Слабкими сторонами є:

- Відсутність програм академічної мобільності студентів та обмежена академічна мобільність НПП та здобувачів вищої освіти, у т. ч. – програм подвійних дипломів із ЗВО зарубіжних країн.
- Недостатня інтернаціоналізація та міжнародне співробітництво в рамках ОП пов'язане з введенням карантинних обмежень які впроваджуються останні 2 роки і здійснюються під час реалізації освітнього процесу у ЗВО.
- Недостатня швидкість оновлення методичної літератури у зв'язку із постійними змінами запитів роботодавців.
- Постійне зростання конкуренції в освітньому середовищі за рахунок експансії закордонних ЗВО (що особливо актуально для прикордонного західного регіону), активізації провайдерів низькоякісних освітніх послуг, постійне скорочення державних видатків на освіту, зростання витрат на забезпечення матеріально-технічної бази освітнього процесу.

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

Перспективи розвитку ОП консолідуються із:

- Стратегією розвитку Чернівецької області на період до 2027 року, де передбачаються заходи щодо підвищення конкурентоспроможності продукції провідних галузей промисловості, у тому числі харчової, а також заходи щодо розвитку та підвищення іміджу регіону для розвитку туризму (у тому числі закладів ресторанного господарства) та

рекреації;

- Комплексною програмою розвитку малого та середнього підприємництва у Чернівецькій області на 2021-2022 роки, що також передбачає підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства;
- Комплексною програмою розвитку туризму в Чернівецькій області на 2021-2023 роки, якою передбачено розробку та розвиток гастрономічних туристичних маршрутів, підвищення рівня обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Тому у перспективі найближчих років робочою групою запропоновано наступні пріоритети розвитку ОП:

- розширення кола підприємств-партнерів ОП, за рахунок активізації роботи у професійних організаціях: ГО «ХоРеКа», ГС «Буковинська гільдія кулінарів» Українського кулінарного союзу, для проведення спільних науково-методичних та практичних заходів для учасників ресторанного бізнесу;
- залучення НПП та здобувачів до спільних наукових розробок, у тому числі з проблем підвищення харчової цінності страв, популяризації національної кухні, з метою підвищення туристичного іміджу регіону тощо;
- залучення до організації, а також участі студентів у професійних конкурсах кулінарної майстерності, ресторанних технологій та сервісу;
- розширення меж і можливостей неформальної освіти шляхом організації професійних тренінгів та залучення стейкхолдерів, у т.ч. – з числа працюючих за фахом випускників, долучення до програм підвищення кваліфікації технологів провідних фахівців підприємств харчової промисловості;
- максимізація практик наукового консультування НПП підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

### 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: Мазаракі Анатолій Антонович**

Дата: 05.10.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

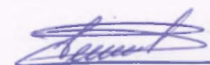
Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_harch_himija_181.pdf</i>	kVWCrZghvFv/sX8yup0M2YfvX7BP+2ml1Ksa7IIN+V10=	Хімічний кабінет оснащений періодичною системою хімічних елементів, таблицею розчинності неорганічних речовин, електрохімічним рядом напруг металів,
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_in_mo_va_181.pdf</i>	EjIX1mkHl0+jKUU/8gIWKKb+8+OKjLFVJ6QB8ozoNNg=	Мультимедійна аудиторія, проектор, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет
Правознавство	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_pravo_181.pdf</i>	mdi8n5eVUVvBy2QU66JP37CufORXy4BXyZieTHNcU=	Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет
Економічна теорія	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_ekonom_teor_181.pdf</i>	as+m5fgUmGwG89RVnLkR56RtOc256kOG4U2r9rZOIHl=	Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет провідний інтернет
Інформаційні технології у професійній діяльності	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_inf_teh_181.pdf</i>	J63iHodVyY8Rh8eosR5+uotf2hqadigej+a77JxjxrA=	Комп'ютерні аудиторії, аудиторна дошка, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_proc_a_par_hv_181.pdf</i>	gk6UXO3eWwvwrEp5jk65SdzPe/zQVRnz6gniImvB8o=	Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет
Менеджмент	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_menej_181.pdf</i>	mRzePQKc7dZeGM3kW7rVKvFSUbaM35rwhRehuN1Mzzjc=	Аудиторна дошка, столи, стільці, наявність та доступність мережі Інтернет
Гігієна та санітарія	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_gigien_a_181.pdf</i>	dfj9yOX1fUZmaI.wiyuGNWnle06V9vm8A1Q5boRHcNcE=	Навчальна лабораторія стандартизації, сертифікації та метрології, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_org_re_st_gosp_181.pdf</i>	iErBTsEqxtmNARY83h7/jVw9fUMYWpMTnXxAexpuBiQ=	Навчальна лабораторія з барної справи, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет
Маркетинг	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_mark_181.pdf</i>	Oao7tea5D9yM4unVzFlw9/i5u070CxO8li7Czd15rsIJ=	Столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет
Технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_tekhn_kharch_vyrob_181.pdf</i>	V1OnupO3YfTvs7IM7GX6Fm+a9NQVbD2r2hoQJgnc6I=	Лабораторія стандартизації, сертифікації та метрології, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет
Технології ресторанної продукції	навчальна дисципліна	<i>ktorg_silabus_tech_rest_prod_181.pdf</i>	4lCqympCA4qKp2r89PvyuDIYLtlelp84T1H2OmhbfnA=	Навчальна лабораторія з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування, столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет

\* 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 викладає викладач на ОП	Обґрунтування
310302	Ягодинець Петро Іванович	Професор 0,2 ст., Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	Диплом доктора наук Д 006813, виданий 02.07.2008, Атестат професора 12ПР 006271, виданий 14.04.2011	29	Харчова хімія	Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання. Пункт 1. 1. The Mathematical Modeling for CoO(OH) – Poly(5-Amino-1,4-Naphthoquinone) Composite-Based Sensor for 1-Propenesulfenic Acid and Propanethial S-Oxide Detection in Food and Lacrimogenic Compositions / Volodymyr V. Tkach, Marta V. Kushnir, Vira V. Kopyika, Yuliia V. Yeshchenko, Olga V. Luganska, Zholt O. Kormosh, Yevgeniya V. Nazymok, Yana G. Ivanushko, Anzhelika F. Molodianu, Valentyna G. Ostapchuk, Svitlana P. Melnychuk, Mykola Ye. Blazheyevskiy, Karina V. Palamarek, Dina V. Fedorova, Silvio C. De Oliveira, Petro I. Yagodynets, Adriano O. Da Silva // Biointerface Research in Applied Chemistry (Belgium). 2021. Vol. 11. P. 11145-11150. (0,37 д.а.). 2. Theoretical Description for Sunset Yellow Electrochemical Determination in Food, Assisted by Poly (3,4-ethylenedioхуrроlе) – VO(OH) Composite / Volodymyr V. Tkach, Marta V. Kushnir, Lilia O. Dubenska, Solomiya V. Pysarevska, Volodymyr V. Diychuk, Petro I. Yagodynets, Zholt O. Kormosh, Yana G. Ivanushko, Yevgeniya V. Nazymok, Galyna M. Pochenchuk // Biointerface Research in Applied Chemistry (Belgium). 2021. Vol. 11. P. 11519-11524. (0,37 д.а.). 3. Theoretical Evaluation for the Function of Economical and Green Conducting Composite Material-based Chip for Jamaican Vomiting Sickness Diagnostics / Volodymyr V. Tkach, Marta V. Kushnir, Silvio C. de Oliveira, Alina Yo. Zavalovych, Viktoria O. Tkach, Hanna Ya. Mytrofanova, Anatolii O. Zadoia, Petro I. Yagodynets', Zholt O. Kormosh, Olga V. Luganska', Vira V. Kopyika, Galyna M.



Pochenchuk', Dilfuza M.  
Musayeva, Hanifa Zh.  
Salomova // Biointerface  
Research in Applied  
Chemistry (Belgium).  
2021. Vol. 11. P. 10317-  
10324. (0,5 д.а.).

4. Theoretical  
Description for  
Orellanine  
Electrochemical  
Determination and  
Electropolymerization in  
the Presence of  
Hydroquinones, Assisted  
by CuS Nanoparticles /  
Volodymyr V. Tkach,  
Marta V. Kushnir, Vira V.  
Kopiika, Olga V.  
Luganska, Zholt O.  
Kormosh, Yevgeniya V.  
Nazymok, Yana G.  
Ivanushko, Ruslana V.  
Slukhenska, Volodymyr  
D. Moysiuk, Iryna L.  
Kukovska, Viktor V.  
Gordiyenko, Mykola Ye.  
Blazheyevskiy, Karina V.  
Palamarek, Dina V.  
Fedorova, Sílvio C. De  
Oliveira, Galyna M.  
Pochenchuk, Petro I.  
Yagodynets //  
Biointerface Research in  
Applied Chemistry  
(Belgium). 2021. Vol. 11.  
P. 10607-10613. (0,37  
д.а.)

5. Theoretical  
Description for Anti-  
COVID-19 Drug  
Remdesivir  
Electrochemical  
Determination, Assisted  
by Squaraine Dye-  
Ag<sub>2</sub>O<sub>2</sub> Composite /  
Volodymyr V. Tkach,  
Marta V. Kushnir, Sílvio  
C. de Oliveira, Yana G.  
Ivanushko, Alla V.  
Velyka, Anzhelika F.  
Molodianu, Petro I.  
Yagodynets, Zholt O.  
Kormosh, Lucinda Vaz  
dos Reis, Olga V.  
Luganska, Karina V.  
Palamarek, Yuliia L.  
Bredikhina //  
Biointerface Research in  
Applied Chemistry  
(Belgium). 2021. Vol. 11.  
P. 9201-9208. (0,5 д.а.).

Пункт 3.  
1. Харчові барвники :  
навч. посібник / П. І.  
Ягодинець, О. Л.  
Романовська, Л. Т.  
Струтинська та ін.  
Чернівці, Рута, 2019. 71  
с. (4,43 д.а.).

Пункт 14.  
Керівництво постійно  
діючим науковим  
гуртком «Профі».

Пункт 19.  
Є членом громадських  
організацій:  
ГО «Українського  
кулінарного союзу»  
(сертифікат № К-  
03/2015)  
ГО «ХоРеКа Буковина»  
(сертифікат № К-  
03/2020).  
Стажування у  
Чернівецькому

						національному університеті ім. Ю. Федьковича на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції. (01.04.2019 р. - 30.04.2019 р.). Тема стажування – ознайомлення з сучасними фізико-хімічними методами дослідження якості продуктів харчування.	
278410	Селезньова Ольга Миколаївна	Доцент 0,6 ст., Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	Диплом спеціаліста, Економіко-правничий інститут м. Чернівці приватного навчального закладу "Західноукраїнський економіко-правничий університет", рік закінчення: 2006, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом доктора наук ДД 005100, виданий 15.12.2015, Диплом кандидата наук ДК 058809, виданий 14.04.2010, Атестат доцента 12ДЦ 032488, виданий 26.10.2012	14	Правознавство	Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання. Пункт 1. 1. Селезньова О. М. Специфіка викладання юридичних дисциплін студентам економічних спеціальностей : проблеми та можливості дистанційного навчання // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. 2021. Вип.1 (81). С. 166-178. (0,75 д.а.). 2. Селезньова О. М. Основні історичні етапи становлення в Україні законодавства про інформаційні права // Актуальні питання гуманітарних наук. 2019. Вип.26. Т. 2. С. 4-7. (0,25 д.а.). 3. Селезньова О. М. Інформаційні права: теоретичні та системні положення // Інформація і право. 2019. Вип. 3(30). С. 9-15. (0,37 д.а.). 4. Селезньова О. М. До питання про удосконалення здійснення інформаційної політики в Україні // Науковий вісник Херсонського державного університету. 2018. Вип. №. Т.2. С. 51-53. (0,18 д.а.). 5. Селезньова О. М., Юсип Ж. П. Поняття «інформаційні правовідносини» : доктринально-правовий ракурс // Науковий вісник Національного ужгородського університету. Серія «Право». 2017. Вип.46. Т.2. С. 21-24. (0,18 д.а.). Пункт 3. 1. Soziokonomische und rechtliche faktoren der sozialen entwicklung unter den bedingungen der globalisierung : kollektive monographie in 2 banden. Band 2. Shioda GmbH, Steyr, Osterreich, 2018. 472 s. (29,5 д.а.).

Пункт 4.  
1. Практикум  
«Інформаційне право»  
для студентів всіх  
спеціальностей та форм  
навчання. 2021. 66 с.  
(4,12 д.а.).  
2. Збірник тестових  
завдань «Господарське  
право» для студентів  
галузі знань 181  
«Харчові технології»  
всіх форм навчання.  
2021. 22 с. (1,37 д.а.).  
3. Програма  
«Правознавство» для  
студентів  
спеціальностей 051  
«Економіка», 071  
«Облік і  
оподаткування», 072  
«Фінанси, банківська  
справа та страхування»,  
073 «Менеджмент», 075  
«Маркетинг», 181  
«Харчові технології»,  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»,  
242 «Туризм» денної та  
заочної форми  
навчання. 2020. 15 с.  
(0,93 д.а.).  
4. Робоча програма  
«Правознавство» для  
студентів спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа» та  
181 «Харчові  
технології» денної  
форми навчання. 2020.  
28 с. (1,75 д.а.).  
Пункт 12.  
1. Селезньова О. М.  
Онтологія дотичності  
інститутів  
громадянського  
суспільства з  
інститутом  
інформаційних прав  
Взаємодія  
громадянського  
суспільства, особи і  
держави: вектор  
удосконалення //  
матер. Міжнар. наук.-  
практ. конф., присвяч  
25-й річниці  
Конституції України.  
К.: КРЦ НАПрН  
України, 2021. С.112-113.  
(0,18 д.а.).  
2. Селезньова О. М.  
Реалізація  
превентивної функції  
відповідальності за  
порушення  
податкового  
законодавства //  
Трансформація  
податкової та обліково-  
аналітичної систем в  
контексті сучасних  
кризових явищ: збірник  
матеріалів Міжнарод.  
наук.-практ. онлайн-  
конф. Чернівці, 2021. С.  
31-35. (0,18 д.а.).  
3. Селезньова О. М.  
Окремі пропозиції до  
питання про структуру  
предмета  
інформаційного права  
// Предмет правового  
регулювання галузей  
вітчизняного права :  
матеріали міжнародної

						<p>наук.-практ. конференції, Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 15-16 березня 2019 р. К. : Видавничий дім «Гельветика», 2019. С. 27-31. (0,18 д.а.).</p> <p>4. Селезньова О. М. Пропозиції до визначення ознак та особливостей відповідальності за правопорушення в інформаційній сфері // Актуальні проблеми публічного та приватного права : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Запоріжжя : Класичний приватний університет, 2018. С. 223-224.</p> <p>5. Селезньова О. М. Ключові концепти теорії інформаційного суспільства Реформування правової системи в контексті євроінтеграційних процесів // матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції : у 2-х частинах. Суми : Сумський державний університет, 2018. Ч.2. С. 17-20. (0,25 д.а.). Стажування в АТ «ДАК «Укрвидавполіграфія», довідка від 05.02.2021 р. Тема: «Правовий статус та договір-на діяльність учасників господарських відносин»</p>	
130147	Чаплінський Юрій Богданович	Доцент, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 057718, виданий 10.02.2010, Атестат доцента 12ДЦ 029311, виданий 23.12.2011	19	Маркетинг	<p>Відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 1.</p> <p>1. Нікульча В. А., Чаплінський Ю.Б. Клієнтоорієнтований комплекс маркетингу підприємства роздрібною торгівлі // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2017. Вип. I-II (65-66). С. 443-452. (0,75 д.а.).</p> <p>2. Чаплінський Ю. Б., Войцех С. В. Особливості маркетингового ціноутворення на різних типах ринків // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2017. Вип. I-II. С. 84-90. (0,58 д.а.).</p> <p>3. Нікульча В. А., Чаплінський Ю. Б. Методичний підхід до оцінювання взаємних змін у межах</p>

мотиваційної взаємодії підприємства роздрібною торгівлі та споживача // Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2018. Вип. II (70). С. 258-264. (0,43 д.а.).

4. Чаплінський Ю. Б., Пашин Р. Я. Особливості реалізації рекламної кампанії у соціальній мережі facebook // Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2018. Вип. IV (72). С. 80-89. (0,62 д.а.).

5. Нікульча В. А., Чаплінський Ю. Б. Маркетингові рішення підприємств роздрібною торгівлі у процесі мотиваційної взаємодії зі споживачами // Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип. I-II (77-78). С.279-289. (0,5 д.а.).

Пункт 4

1.Робоча програма «Маркетинг» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, освітнього ступеня «молодший бакалавр». 2021. 18 с. (1,12 д.а.).

2. Робоча програма «Маркетинг» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання, освітнього ступеня «бакалавр». 2021. 17 с. (1,06 д.а.).

3. Робоча програма «Кризові комунікації» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 242 «Туризм» заочної форми навчання, освітнього ступеня «бакалавр». 2020. 20 с. (1,25 д.а.).

Пункт 12.

1. Чаплінський Ю. Б. Перспективи впровадження CRM-системи у діяльність підприємства // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції з міжнародним стажуванням «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону», Чернівці-

						<p>Сучава, 11-12.11.2020 р.  2. Чаплінський Ю. Б. Програми лояльності підприємств індустрії гостинності // Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні», Херсон (23 квітня 2021 року)  3. Чаплінський Ю. Б. Способи відображення витрат програми лояльності // Трансформація податкової та обліково-аналітичної систем в контексті сучасних кризових явищ: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці (Україна, 20 травня 2021 р. – Чернівці: Технодрук, 2021. - с. 267-271  4. Нікульча В. А., Чаплінський Ю. Б. Купівельна поведінка споживача як об'єкт досліджень у межах маркетингу взаємовідносин // Матеріали XIV міжн. наук.-практ. конф. «Маркетингові технології в умовах глобалізації економіки України» (28-30 листопада 2019 р., (м.Хмельницький – м.Сатанів), с. 96-98.  5. Чаплінський Ю.Б. Алгоритм побудови мотиваційної взаємодії підприємства роздрібної торгівлі та споживача // 13 Міжнародно-наукова практична конференція «Маркетингові технології в умовах глобалізації економіки України». Хмельницький ХНУ 29.11- 1.12 2018. С. 20-21  Пункт 14. Керівництво постійно діючим гуртком «Маркетолог». Стажування в ТОВ «Ант ЛТД» з 01.02.2021 р. по 01.03.2021 р.</p>	
106820	Марусяк Тетяна Михайлівна	Доцент 0,75 ст., Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування	11	Організація ресторанного господарства	<p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.  Пункт 1.  1. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larysa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyluk, Karina Palamarek, Tatiana</p>

Marusyak, Tetiana  
Nezveshchuk-Kohut //  
Eastern-European  
Journal of Enterprise  
Technologies. 2020.  
Volume 103. Issue No  
1/11. p. 22-33. (0,68 д.а.).

2. Кравченко М.,  
Михайлик В., Марусяк  
Т. Визначення  
оптимального  
співвідношення  
композиційної суміші  
шротів у технології  
пісочного печива //  
Вісник Харківського  
національного  
технічного університету  
сільського господарства  
імені Петра Василенка.  
2020. № 4. С. 195-200.  
(0,37 д.а.).

3. Реологічні  
властивості бісквітного  
тіста зі борошном  
спельти / Кравченко М.  
Ф., Романовська О. Л.,  
Марусяк Т. М. //  
Товари і ринки. 2021.  
№ 2 (38). С. 141-150.  
(0,62 д.а.).

4. Марусяк Т. М.  
Основні фактори  
впливу дизайн  
інтер'єру та організації  
послуг харчування на  
конкурентоспроможніс  
ть закладів  
ресторанного  
господарства // Вісник  
Чернівецького  
торговельно-  
економічного інституту.  
2021. Вип. I-II (83) С.  
131-140. (0,62 д.а.).

5. Кравченко М.,  
Михайлик В., Марусяк  
Т. Якість пісочного  
печива з композицією  
шротів // Товари і  
ринки. 2021. № 3. С.  
141-150.

Пункт 3.  
Сфера гостинності  
Буковини в кризових  
умовах: стан та  
перспективи розвитку:  
монографія / колектив  
авторів; за загальною  
редакцією д.е.н.,  
професора Кифяка В.Ф.  
(розділ 2.1)  
Чернівецький  
торговельно-  
економічний інституту  
КНТЕУ. Чернівці : 2021.  
246 с. (15,37 д.а.).

Пункт 4.  
1. Робоча програма  
«Організація  
ресторанного  
господарства» для  
студентів галузі знань  
18 «Виробництво та  
технології»  
спеціальності 181  
«Харчові технології»,  
освітнього ступеня  
«молодший бакалавр».  
2021. 25 с. (1,56 д.а.).

2. Робоча програма  
«Дизайн» для студентів  
галузі знань 18  
«Виробництво та  
технології»  
спеціальності 181



						<p>«Харчові технології», освітнього ступеня «молодший бакалавр». 2021. 22 с. (1,37 д.а.).</p> <p>3. Опорний конспект лекцій «Дизайн» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», освітнього ступеня «бакалавр». 2021. 192 с. (12 д.а.).</p> <p>Пункт 5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», 22.05.2017 р. ДК № 043331</p> <p>Пункт 14. Міжнародний фестиваль з кулінарного і кондитерського мистецтва «FoodLandBukovina – 2017», 29-31 березня 2017 р., м. Чернівці. Золота медаль (I місце) Чорноус Станіслав 3 курс, 181 Харчові технології в номінації «Святковий торт»</p> <p>Пункт 19. Є членом громадських організацій: ГО «Українського кулінарного союзу» (сертифікат № К-03/2015) ГО «ХоРеКа Буковина» (сертифікат № К-03/2020). Стажування Міжнародне наукове стажування «Академічна доброчесність» на базі Вищого Семінару Духовного університету UKSW, Варшава, 23.08-01.10.2021 р. Сертифікат AA №36120 180 год.</p>	
131971	Чичун Валентина Андріївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	<p>Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502</p> <p>Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 058544, виданий 14.04.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 029312, виданий 23.12.2011</p>	19	Менеджмент	<p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання</p> <p>Пункт 1. 1. Managing the Advertising Activities in the System of Integrated Brand Promotion of an Enterprise / Anatolii Vdovichen, Olga Vdovichena, Chychun Valentyna // European Research Studies Journal. Volume XXI, Special Issue 2. 2018. P. 124-136 (0,75 д.а.)</p> <p>2. Management practices in the institutions of higher education of EU countries for increasing their ratings / Yuriy F. Rayisa, Valentyna V. Chernysh, Valentyna Chychun, Ivan M. Bezena, Inna V.</p>

Poznanska // Revista San Gregorio. 2020. No. 42. P. 70-78. (0,56 д.а.).

3. Management of the process of e-commerce development in business on the example of the European union / Iryna Taranenko, Valentyna Chychun, Olha Korolenko, Iryna Goncharenko, Iryna Zhuvahina // Special Issue: Innovation in the Economy and Society of the Digital Age. 2021. Vol. 39 No. 5. 12 p. (0,75 д.а.).

4. Trends in the management of global economic development in the post-pandemic period / Petrunenko Iaroslav, Chychun Valentyna, Shuprudko Nataliia, Kalynichenko Yuliia, Ali Issa Manal Ibrahim // Faculty of Business Economics and Entrepreneurship. International Review. 2021. No. 1-2. P. 76-86. (0,75 д.а.).

5. Чичун В. А. Особливості розвитку в діяльності підприємства // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. 2018. Вип. 1 (18). С. 86-94. (0,5 д.а.).

6. Вдовічен А. А., Чичун В. А., Полянко Г. О. Сучасні концепції менеджменту та їх застосування на підприємствах // Інвестиції : практика та досвід. 2020 р. № 19-20 2020. С. 29-34. (0,31 д.а.).

Пункт 3.

1. Chychun V. The importance of influence of the competitiveness on personnel of enterprises Mechanismus of interaction between competitiveness and innovation in modern international economic relations : collective monograph / edited by M. Bezpartochnyi, in 4 Vol. / ISMA University. Riga : «Landmark» SIA, 2017. Vol. 4. 250 p. (15,6 д.а.).

2. Чичун В. А. Transformational process the development of economic systems in conditions of globalization: scientific bases, mechanisms, prospects : collective monograph / Justification of motivational mechanisms in activity the enterprises of Europe and Ukraine // Riga: «Landmark» SIA, 2018. Vol. 1. P. 163-173. (0,68

д.а.).  
3. Вдовічен А. А., Чичун В. А. Менеджмент : навчальний посібник у схемах, питаннях та відповідях. Чернівці : ПВКФ «Технодрук», 2018. 263 с. (16,4 д.а.).  
4. Вдовічен А. А., Чичун В. А., Вдовічена О. Г., Полянко Г. О. Управління персоналом : навчальний посібник. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ. 2020. 236 с. (14,75 д.а.).  
Пункт 4.  
1. Програма дисципліни «Менеджмент» для студентів галузей знань 05 «Соціальні та поведінкові науки», 07 «Управління та адміністрування», 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальностей 051 «Економіка», 071 «Облік і оподаткування», 073 «Менеджмент» (Готельний і ресторанний менеджмент), 075 «Маркетинг», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 181 «Харчові технології», 242 Туризм» усіх форм навчання, ОС «бакалавр» Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2020 р.  
2. Робоча програма дисципліни «Менеджмент» для студентів галузей знань 05 «Соціальні та поведінкові науки», 07 «Управління та адміністрування», 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальностей 051 «Економіка», 071 «Облік і оподаткування», 073 «Менеджмент» (Готельний і ресторанний менеджмент), 075 «Маркетинг», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 181 «Харчові технології», 242 Туризм» усіх форм навчання, ОС «бакалавр» Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2020 р.  
3. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни «Комунікативний менеджмент» для студентів галузей знань 05 «Соціальні та поведінкові науки», 07 «Управління та адміністрування», ОС «магістр». 2020 р.  
4. Опорний конспект лекцій «Корпоративне управління» для студ

. спец. 073  
«Менеджмент» для  
студентів галузей знань  
05 «Соціальні та  
поведінкові науки», 07  
«Управління та  
адміністрування» ОС  
«магістр» 2020 р.  
5. Методичні  
рекомендації до  
виконання курсових  
робіт з дисципліни  
«Менеджмент» для  
студентів галузі знань  
07 «Управління та  
адміністрування»  
спеціальності 073  
«Менеджмент  
(Менеджмент  
організацій торгівлі)»  
ОС «бакалавр»  
Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ,  
2021 р.  
Пункт 12.  
1. Чичун В. А. Значення  
маркетингової політики  
комунікацій в  
управлінській  
діяльності сучасного  
підприємства //  
«Європейський вибір  
економічного поступу  
регіону» матеріали  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції, м.  
Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ,  
26-27 травня, 2016 р.  
2. Чичун В. А.  
Подолання структурних  
диспропорцій розвитку  
прикордонних регіонів  
на інноваційній основі  
// Розвиток  
прикордонних регіонів  
в системі  
транскордонного  
співробітництва:  
матеріали Міжнародної  
науково-практичної  
конференції, м.  
Чернівці, 27-28 квітня  
2017 р. Чернівці, 2017.  
С. 92-95. (0,25 д.а.).  
3. Чичун В. А.  
Особливості управління  
змiнами на  
підприємстві //  
Матеріали  
Міжнародної науково-  
практичної конференції  
«Перспективи  
інноваційного розвитку  
економіки: сучасні  
підходи та напрями»,  
17-18 листопада 2017  
року, частина I,  
Ужгород. С. 141-143.  
(0,25 д.а.).  
4. Чичун В. А.  
Особливості управління  
змiнами на  
торговельному  
підприємстві. //  
Матеріали міжнародної  
науково-практичної  
конференції  
«Стратегічні  
пріоритети розвитку  
внутрішньої торгівлі  
України на  
інноваційних засадах»,  
02-03. XI, 2017 р., м.  
Львів. С.170-171. (0,18  
д.а.).  
5. Чичун В. А.

							<p>Механізми реалізації антикризового управління туристичним підприємством // Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасний стан та перспективи розвитку туризму» (м.Чернівці - м.Сучава, 2-4 трав. 2018 р.). Чернівці: ЧТЕІ, 2018. С. 153-156. (0,25 д.а.).</p> <p>6. Чичун В. А. Бренд-менеджмент у діяльності підприємств регіону. Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції з міжнародним стажуванням м.Чернівці (Україна) - м.Сучава, Ватра-Дорней (Румунія), 11-13 листопада 2020 року. С. 33-35. (0,18 д.а.). Стажування</p> <p>1. Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: european experience and global trends. University of Finance, Business and Entrepreneurship Certificate № BG/VUZF/859-2021. 17.05.21-17.08.21 (108 hours).</p>
118282	Романовська Ольга Леонідівна	Старший викладач 0,5 ст., Основне місце роботи	Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК об1090, виданий 29.06.2021</p>	10	Гігієна та санітарія	<p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня.</p> <p>Пункт 1.</p> <p>- Романовська О. Л. Динаміка якості бісквітних напівфабрикатів при зберіганні // Товари і ринки. 2017. № 1 (23). С. 176-185. (0,56 д.а.).</p> <p>Пункт 2.</p> <p>1. Спосіб виробництва бісквітного рулету «Закарпатський» : патент № 115252 від 10.04.2017, Бюл. № 7.</p> <p>2. Спосіб виробництва бісквіту з порошком керобу : патент № 130260 від 26.11.2018, Бюл. № 22.</p> <p>3. Спосіб виробництва бісквітного печива «Буше» з борошном «Здоров'я» : патент № 130261 від 26.11.2018, Бюл. № 22.</p> <p>4. Спосіб виробництва хліба житньо-пшеничного з гречаним борошном : патент № 146792 від 17.03.2021 р., бюл. № 11.</p> <p>5. Спосіб виробництва масляного бісквітного рулету : патент № 147215 від 21.04.2021 р., бюл. № 16.</p>

Пункт 3.  
1. Харчові барвники :  
навч. посібник / П. І.  
Ягодинець, О. Л.  
Романовська, Л. Т.  
Струтинська та ін.  
Чернівці, Рута, 2019. 71  
с. (4,43 д.а.).

Пункт 4.  
Робоча програма  
«Гігієна та санітарія»  
для студентів галузі  
знань 18 «Виробництво  
та технології»  
спеціальності 181  
«Харчові технології»,  
денної форми  
навчання, освітнього  
ступеня «молодший  
бакалавр». 2021. 19 с.  
(1,18 д.а.).

Пункт 5  
Захист дисертації на  
здобуття наукового  
ступеня кандидата  
технічних наук за  
спеціальністю 05.18.16  
– «Технологія харчової  
продукції», 29.06.2021  
р. ДК № 061090

Пункт 11.  
Наукове  
консультування ПП  
«Колос» Чернівецькі  
ковбаси 2021-2026 рр.

Пункт 12.  
1. Романовська О. Л.,  
Кравченко М. Ф. Зміни  
якості випечених  
бісквітних  
напівфабрикатів під час  
зберігання // матеріали  
Міжнародної науково-  
практичної конференції  
«Розвиток харчових  
виробництв,  
ресторанного та  
готельного господарств  
і торгівлі: проблеми,  
перспективи,  
ефективність»,  
присвяченої 50-річчю  
заснування  
Харківського  
державного  
університету  
харчування та торгівлі.  
Харків, 18 травня 2017  
р. С. 308-309. (0,12 д.а.).  
2 Романовська О. Л.,  
Кравченко М. Ф. Якість  
бісквітних  
напівфабрикатів з  
борошном «Здоров'я»  
та порошком керобу» //  
матеріали Міжнародної  
науково-практичної  
інтернет-конференції  
«Новації в технології та  
обладнанні готельно-  
ресторанних, харчових і  
переробних  
виробництв».  
Мелітополь, 24  
листопада 2020 р. С.  
197-198. (0,12 д.а.).  
3. Романовська О. Л.,  
Кравченко М. Ф.  
Технологія бісквітних  
напівфабрикатів  
подовженого терміну  
зберігання // збірник  
тез доповідей  
Міжнародної науково-  
практичної конференції  
«Сучасні тенденції

						розвитку індустрії гостинності». Львів, 26-27 листопада 2020 р. С. 184-186. (0,18 д.а.). Пункт 19. Є членом громадських організацій: ГО «Українського кулінарного союзу» сертифікат (№ К-03/2015) ГО «ХоРеКа Буковина» (сертифікат № К-03/2020). Стажування: PROFI CLUB, сертифікат № 02770, тема: «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», 05.05.2021 р., 4 години (0,13 кредитів); PROFI CLUB, сертифікат № 03168, тема: «Розробка та впровадження системи HACCP в закладах освіти та ресторанного господарства», 27.07.2021 р., 15 годин (0,5 кредитів).	
118505	Данилюк Інна Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2011, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 051395, виданий 05.03.2019	9	Процеси і апарати харчових виробництв	Нааявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання. Пункт 1. 1. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larysa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyliuk, Karina Palamarek, Tatiana Marusyak, Tetiana Nezveshchuk-Kohut // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Abstract and References. Technology and equipment of food production. p. 22-33. (0,68 д.а.) 2. Данилюк І., Струтинська Л. Технологія млинців із плодово-овочевої сировини // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. № 1 (23). С. 152-161. (0,62 д.а.) 3. Данилюк І. П. Економічна та соціальна ефективність впровадження ресурсозберігаючих технологій харчової продукції // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту.

Економічні науки.  
Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ,  
2019. Вип. III-IV (75-  
76). с. 119-128. (0,62  
д.а.).

4. Данилюк І. П.,  
Кравченко М. Ф.  
Технологія концентрату  
із атерини  
чорноморської //  
Вісник Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету. Технічні  
науки. 2017. Вип. 18. С.  
76-79. (0,25 д.а.).

5. Кінетика процесу  
сушіння рибного  
концентрату із атерини  
чорноморської / М. Ф.  
Кравченко, С. Л.  
Шаповал, І. П.  
Данилюк // Товари і  
ринки. 2017. № 1. С.  
131-138. (0,5 д.а.).

Пункт 2.

1. Спосіб виробництва  
рибного порошку із  
атерини  
чорноморської: патент  
№114174 Україна від  
27.02.2017, бюл. № 7.

2. Спосіб виробництва  
вареників  
«Чорноморські»:  
патент № 127030  
Україна від 10.07.2018,  
бюл. № 13.

3. Спосіб виробництва  
локшини із порошком  
Atherina pontica: патент  
№ 128309 від  
10.09.2018, бюл. № 17.

4. Спосіб виробництва  
пельменів із порошком  
Atherina pontica, №  
заявка у 2021 00483 від  
08.02.2021 р.

5. Спосіб виробництва  
вареників з  
композиційної  
борошняної суміші із  
нугу, пророщеного  
вівса та шротом із  
розторопші: заявка №  
у 2021 00505 від  
08.02.2021 р.

Пункт 3.

1. Данилюк І. П.,  
Романовська О. Л.  
Устаткування закладів  
готельно-ресторанного  
господарства : навч.  
посіб. Чернівці. ЧТЕІ  
КНТЕУ, 2021. 304 с. (19  
д.а.).

Пункт 4.

1. Робоча програма  
«Інжиніринг будівель»  
для студентів галузі  
знань 24 «Сфера  
обслуговування»,  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна  
справа» денної та  
заочної форм навчання,  
освітнього ступеня  
бакалавр. 2020. 23 с.  
(1,43 д.а.).

2. Методичні  
рекомендації до  
самостійної роботи  
«Устаткування закладів  
ресторанного  
господарства» для  
студентів галузі знань



						<p>18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» всіх форм навчання, ОС – бакалавр. 2020. 115 с. (7,18 д.а.).</p> <p>3. Робоча програма «Процеси і апарати харчових виробництв» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» денної форми навчання, ОС – молодший бакалавр. 2021. 18 с. (1,12 д.а.).</p> <p>Пункт 5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», 04.12.2018 р. ДК № 051395</p> <p>Пункт 14. Керівництво студентами, які стали призерами міжнародного фестивалю</p> <p>1. Ротар Олександра – хліб «Селянський з печеною картоплею та розмарином» – диплом II ступеня</p> <p>2. Данилюк Вікторія – хліб «Мигдальний» – диплом II ступеня</p> <p>Пункт 19. Є членом громадських організацій: ГО «Українського кулінарного союзу» (№ К-03/2015) ГО «ХоРеКа Буковина» (№ К-03/2020). Стажування у Сучавському університеті ім. Штефана чел Маре (University Stefan Cel Mare of Suceava) № 57-54/06 S.C.Rom-Ukr Trade Service S.R.L. (Suceava, Romania), грудень 2020 р. – сертифікат 90 год. (3 кредити)</p>	
74809	Готинчан Ірина Зіновіївна	Доцент 0,75 ст., Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	Диплом кандидата наук КН 011811, виданий 31.10.1996, Атестація доцента 02ДЦ 011721, виданий 16.02.2006	28	Інформаційні технології у професійній діяльності	<p>Пункт 1.</p> <p>1. Ігупа Hotynchan. Computation of improper integral according to eigen-elements of 1st-genus hankel - (kontorovych-lebedev) hybrid differential operator - 2nd genus legendre 2nd genus - fourier on polar axis. Scientific Journal of the TNTU, No 2 (86), 2017. P. 90–101. (0,68 д.а.).</p> <p>2. Валецька Т. М., Готинчан І. З. Особливості викладання інформаційних технологій у професійній діяльності</p>

для підготовки майбутніх фахівців в галузі харчових технологій // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Випуск III (74). С. 218-225. (0,5 д.а.).

3. Готинчан І. З. Побудова розв'язку алгоритмічного характеру задачі динаміки в чотиришаровому середовищі методом гібридного інтегрального перетворення (Контровича-Лебедева) - Фур'є - Бесселя - Ейлера // Актуальні наукові дослідження в сучасному світі. Зб. наукових праць. Переяслав-Хмельницький: ИСТ, 2019. Вип.2 (46), ч. 6. С. 6-11. (0,37 д.а.).

4. Готинчан І. З., Дрінь І. І. Про роль інформаційних технологій в системі професійної освіти майбутніх економістів // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. Випуск II (74). С. 218-225. (0,5 д.а.).

5. Готинчан І. З. Дистанційна освіта : сучасний стан, проблеми та перспективи // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Випуск I (81). С. 155-166. (0,75 д.а.).

Пункт 4.

1. Програма «Інформаційні технології у професійній діяльності» для студентів 181 «Харчові технології» ступеня «молодший бакалавр». 2021. 13 с. (2,87 д.а.).

2. Робоча програма «Інформаційні технології у професійній діяльності» для студентів 181 «Харчові технології» ступеня «молодший бакалавр». 2021. 19 с. (2,87 д.а.).

3. Методичні рекомендації до практичних занять «Прогнозування соціально-економічних процесів» для студентів всіх спеціальностей всіх форм навчання освітнього ступеня «бакалавр». 2019. 65 с. (4,06 д.а.).

Пункт 12.  
1. Готинчан І. З.,  
Боднарук О. О.  
Збереження  
інтелектуального  
капіталу в стратегії  
інтелектуалізації  
економіки України //  
Матеріали XII  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції,  
«Динаміката на  
свременноната наука -  
2016», 17-25 юли, 2016.  
Том 3. София: «Бял  
ГРАД – БГ» ООД, 2016.  
С. 36-38. (0,2 д.а.).  
2. Побудова регресійної  
моделі ВВП України  
засобами MathCad / І.  
З. Готинчан, Г. І.  
Готинчан, В. О Джинаві  
// Всеукраїнська  
наукова конференція  
«Розвиток прикладної  
науки, освіти та  
студентського  
самоврядування на  
Буковині» (26-27  
травня 2017 р., м.  
Чернівці): матеріали  
конф. Харків: НТУ  
«ХПІ», 2017. С. 141-143.  
(0,2 д.а.).  
3. Готинчан І. З.  
Переваги та  
перспективи  
використання хмарних  
технологій у сучасному  
бізнесі // Фінансове  
забезпечення розвитку  
малого та середнього  
бізнесу у прикордонних  
регіонах : Матеріали  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції, м.  
Чернівці, 14 травня  
2019 р. Чернівці : ЧТЕІ  
КНТЕУ, 2019. с. 201-  
203. (0,2 д.а.).  
4. Готинчан І. З.  
Оптимізація функції  
капіталу при керуванні  
витрат на рекламу //  
Міжнародна науково-  
практична конференція  
«Маркетинг як основа  
формування стратегії  
соціально-  
економічного розвитку  
прикордонного  
регіону». ЧТЕІ КНТЕУ,  
11-12 листопада 2020  
року м. Чернівці  
(Україна) – м. Сучава,  
Ватра-Дорней  
(Румунія). С. 41-44. (0,2  
д.а.).  
5. Готинчан І. З.  
Цифровізація як один з  
головних векторів  
розвитку економіки  
України // Міжнародна  
науково-практична  
онлайн-конференція  
«Трансформація  
податкової та обліково-  
аналітичної систем в  
контексті сучасних  
кризових явищ». ЧТЕІ  
КНТЕУ, 20 травня 2021  
року м. Чернівці  
(Україна). С. 281-283.  
(0,2 д.а.).

						<p>Пункт 19. Член журі у щорічних обласних іграх турніру юних математиків Буковини, який проводиться на базі Інституту післядипломної педагогічної освіти Чернівецької області. Стажування на кафедрі економіко-математичного моделювання Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича з 01.10.2019 по 31.10.2019 року, довідка № 02/15-2851 від 06.11.2019.</p>	
79284	Урсакій Юлія Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	<p>Диплом магістра, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050103 Міжнародна економіка, Диплом кандидата наук ДК 024213, виданий 23.09.2014</p>	13	Економічна теорія	<p>Пункт 1. 1. Ursakii Y. Barzylovych A., Nadezhdenko A., Mamatova T., Chykarenko O., Kravchenko S. The Influence of Medical Services Public Management on the Population' Life Quality // WSEAS Transactions on Environment and Development, Volume 17, 2021, Art. #60, pp. 619-629. (0,62 д.а.). 2. Estimating the Efficiency of the Energy Service Market Functioning in Ukraine / Yuliia Ursakii, Vasyl Brych, Volodymyr Manzhula, Bogdan Brych, Nataliya Halysh, Viktoriia Homotiuk // Advanced Computer Information Technologies ACIT'2020 / 10th International Conference on Advanced Computer Information Technologies. Deggendorf, Germany September 16-18, 2020. p. 670-674. (0,31 д.а.). 3. Урсакій Ю. А., Кубіцький С. О. Роль лідера в мотивації персоналу // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. 2020. Вип. I-II. С. 325-338. (0,81 д.а.) 4. Урсакій Ю. А. Тіньова економіка : Чинники тінізації та шляхи детінізації // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. 2018. Вип. I-II (69-70). С. 44-51. (0,5 д.а.) 5. Урсакій Ю.А. Інтрапренерство як форма управління людським капіталом в освітньому просторі // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. 2019. Вип. III-IV (75-76). С. 259-269. (0,62 д.а.)</p>

Пункт 3.  
1. Урсакий Ю. А. Світовий досвід кластиризації та її роль в інноваційній економіці. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу : монографія / за заг. ред. С.Д. Лучик. Чернівці. Технодрук, 2021.

Пункт 4.  
1. Дистанційний курс «Економічна теорія». 518 с. (23,5 д.а.).  
2. Програма «Політологія» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання, освітнього ступеня «молодший бакалавр». 2021. 10 с.  
3. Робоча програма «Політологія» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання, освітнього ступеня «молодший бакалавр». 2021. 20 с.

Пункт 8.  
1. 2016-2019 рр. – Відповідальний секретар Приймальної комісії;  
2. 2019-2020 рр. - заступник Відповідального секретаря Приймальної комісії;  
3. 2020-2021 - Співголова наукового товариства молодих учених і студентів ЧТЕІ КНТЕУ

Пункт 14.  
1. Керівництво постійно діючим студентським науковим кафедральним гуртком «Пошук»; Керівництво студентом, який став призером всеукраїнського фестивалю: V Всеукраїнський конкурс студентських проєктів «Від ідеї до успіху», 14-15 травня 2021 р., м. Київ  
Диплом III ступеня (III місце)

Пункт 19.  
ЧОГО «Товариство науковців та інтелектуальної молоді». Стажування Сучавський університет імені Штефана чел Марє (Румунія, Universitatea Stefan cel Mare Suceava), Internship certificate №75-88/06 «Education, science, business in high quality training of economic specialists», 13-16 November, 2020

						(90 hours).	
18819	Гільдебрант Катерина Йосипівна	Доцент 0,5 ст., Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 000591, виданий 10.11.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 038247, виданий 03.04.2014	12	Іноземна мова за професійним спрямуванням	<p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 3.</p> <p>1. English for Specific Purposes: Tourism and Hospitality Management (Англійська мова спеціальності) : навчальний посібник. Чернівці, 2020. 167 с. (10,43 д.а.).</p> <p>2. Hildebrant K. Y. Angry Young Men in the Mid-Twentieth British Literature as Neorealism Representatives // Монографія рокоференційна : Science, Research, Development № 28. Philology, Sociology and Culturology. Warszawa : Diamond trading tour, 2020. P. 30-36. (0,37 д.а.).</p> <p>Пункт 4.</p> <p>1. Дистанційний курс «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)» для студентів денної та заочної форм навчання I курсу всіх спеціальностей та форм навчання, освітнього ступеня «бакалавр». 2020.18 с. (1,12 д.а.).</p> <p>2. Робоча програма «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, освітнього ступеня «молодший бакалавр». 2020. 22 с. (1,37 д.а.).</p> <p>3. Робоча програма «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», денної та заочної форм навчання освітнього ступеня «бакалавр». 2020. 17 с. (1,06 д.а.).</p> <p>Пункт 8.</p> <p>Керує виконанням ініціативної науково-дослідної теми «Аспекти лексики, граматики, перекладу та методики викладання іноземних мов у неспеціалізованому ЗНО»</p> <p>Пункт 12.</p> <p>1. Гільдебрант К.Й. Шляхи та засоби формування «суб'єкт - суб'єктної» іншомовної комунікативної взаємодії на заняттях з іноземної мови</p>

							<p>професійного спрямування // Теорія та практика сучасної науки та освіти. Матеріали наукової конференції. 29-30 листопада 2019 р., м. Дніпро. Частина II. / Наук. ред. О. Ю. Висоцький. Дніпро : СПД «Охотнік», 2019. С. 30-32. (0,18 д.а.).</p> <p>2. Hildebrant K. English for Specific Purposes in up-to-date Conditions // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону», Чернівці, 2020. С. 182-184. (0,18 д.а.).</p> <p>3. Hildebrant K. Teaching ESP Through Distance Learning Techniques // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація податкової та обліково-аналітичної системи в контексті сучасних кризових явищ», Чернівці, 2021, р. 370-373. (0,25 д.а.).</p> <p>4. Hildebrant K. Foreign Language Proficiency of Ukrainian Students : Problems and Solutions // Global Imperatives for Business and Law Development : II International Scientific and Practical Conference (Kyiv, October, 10-11, 2019), Kyiv : KNUTE. P. 805-813. (0,6 д.а.)</p> <p>5. Hildebrant K. From Blended Learning to Online Teclmologies in Teaching English at Non-Linguistic Higher Educational Establishments of Ukraine // Вісник Чернівцького торговельно-економічного інституту, Вип. II. (82) Чернівці, 2021. С. 163-175. (0,75 д.а.).</p> <p>Стажування на кафедрі комунікативної лінгвістики і перекладу Чернівцького національного університету імені Юрія Федьковича (без відриву від навчального процесу) 30.11.2018. - 30.12.2018. Довідка № 02/15-402 від 15.02.2019.</p>
118282	Романовська Ольга Леонідівна	Старший викладач 0,5 ст., Основне місце роботи	Чернівцький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного	Диплом спеціаліста, Чернівцький торговельно-економічний інститут Київського національного	10	Технології харчових виробництв	<p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня. Пункт 1.</p> <p>1. Avaliacao teorica da detecao tltrrjquimicf CoO(OH) – assistida de galatos em Alfarroba</p>

університету

торговельно-  
економічного  
університету,  
рік закінчення:  
2010,  
спеціальність:  
091711  
Технологія  
харчування,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 061090,  
виданий  
29.06.2021

Ntcnoalimentar / V.V.  
Tkach, Y. G. Svanusko, S.  
M. Lukapova, S. O.  
Olivera, F. J. Anassi, R.  
Ojani, O. Romanovs'ka,  
P. I. Yagodinets //  
ТесноAlimentar. 2017.  
№ 3. р. 56-59. (0,25  
д.а.). Романовська О. Л.  
Динаміка якості  
бісквітних  
напівфабрикатів при  
зберіганні // Товари і  
ринки. 2017. № 1 (23).  
С. 176-185. (0,56 д.а.).  
2. Романовська О. Л.,  
Кравченко М. Ф.,  
Піддубний В. А.  
Структурно-механічні  
властивості бісквітного  
тіста з борошном  
«Здоров'я» // Товари і  
ринки. 2017. № 2 (24).  
Том 1. С. 86-96. (0,68  
д.а.).  
3. Кравченко М. Ф.,  
Романовська О. Л.,  
Марусяк Т. М.  
Реологічні властивості  
бісквітного тіста зі  
борошном спельти //  
Товари і ринки. 2021.  
№ 2 (38). С. 141-150.  
(0,62 д.а.).  
Пункт 2.  
1. Спосіб виробництва  
бісквітного рулету  
«Закарпатський» :  
патент № 115252 від  
10.04.2017, Бюл. № 7.  
2. Спосіб виробництва  
бісквіту з порошком  
керобу : патент №  
130260 від 26.11.2018,  
Бюл. № 22.  
3. Спосіб виробництва  
бісквітного печива  
«Буше» з борошном  
«Здоров'я» : патент №  
130261 від 26.11.2018,  
Бюл. № 22.  
4. Спосіб виробництва  
хліба житньо-  
пшеничного з гречаним  
борошном : патент №  
146792 від 17.03.2021 р.,  
бюл. № 11.  
5. Спосіб виробництва  
масляного бісквітного  
рулету : патент №  
147215 від 21.04.2021 р.,  
бюл. № 16.  
Пункт 3.  
1. Харчові барвники :  
навч. посібник / П. І.  
Ягодинець, О. Л.  
Романовська, Л. Т.  
Струтинська та ін.  
Чернівці, Рута, 2019. 71  
с. (4,43 д.а.).  
Пункт 4.  
1. Опорний конспект  
лекцій «Технології  
харчових виробництв»  
для студентів галузі  
знань 18 «Виробництво  
та технології»  
спеціальності 181  
«Харчові технології»,  
денної форми навчання  
освітнього ступеня  
«молодший бакалавр».  
2018. 116 с. (7,25 д.а.).  
Пункт 5  
Захист дисертації на  
здобуття наукового



						<p>ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», 29.06.2021 р. ДК № 061090</p> <p>Пункт 11. Наукове консультування ПП «Колос» Чернівецькі ковбаси 2021-2026 рр.</p> <p>Пункт 12. 1. Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. Сучасні технології виробництва бісквітних виробів // матеріали IV-ої Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві». Київ, 8 вересня 2020 р. С. 148-149. (0,12 д.а.). 5. Романовська О. Л. Technological properties of quinoa cereals // Proceedings of VIII International Scientific and Practical Conference «Priority direction of science and technology development». Kyiv, Ukraine, 18-20 April 2021. P. 233-237. (0,31 д.а.).</p> <p>Пункт 19. Є членом громадських організацій: ГО «Українського кулінарного союзу» сертифікат (№ K-03/2015) ГО «ХоРеКа Буковина» (сертифікат № K-03/2020). Стажування: PROFI CLUB, сертифікат № 03168, тема: «Розробка та впровадження системи НАССР в закладах освіти та ресторанного господарства», 27.07.2021 р., 15 годин (0,5 кредитів).</p>	
107155	Паламарек Каріна Вікторівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету	Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 041293, виданий 28.02.2017, Аттестат доцента АД 003052, виданий 15.10.2019	10	Технології ресторанної продукції	<p>Наявність профільної освіти, відповідність наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>Пункт 1. 1. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts / K. Palamarek, D. Fedorova, L. Diachuk // Food science and technology. 2019. Volume 13 Issue 2. P. 136-148. (0,75 д.а.). 2. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larisa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyliuk, Karina Palamarek, Tatiana</p>

Marusyak, Tetiana  
Nezveshchuk-Kohut // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Volume 103. Issue No 1/11. p. 22-33. (0,75 д.а.).

3. The mathematical modeling for CoO(OH) – poly(5-amino-1,4-naphthoquinone) composite-based sensor for 1-propenesulfenic acid and propanethial S-oxide detection in food and lacrimogenic compositions / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Kushnir, M. V., Koptika, V. V., Yagodynets, P. I., Da Silva, A. O. // Biointerface Research in Applied Chemistry. 2021, 11 (4), pp. 11145–11150. (0,31 д.а.).

4. Karina Palamarek. Investigation of hydration and formation of structural-mechanical properties of vegetable paste with iodine-containing raw material // Technology audit and production reserves. 2017. № 6/3 (38). P. 136-148. (0,75 д.а.).

5. Паламарек Каріна. Функціонально-технологічні властивості йодовмісної сировини та екстракту інактивованих дріжджів // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча : зб. наук. пр. / Львів. комерц. акад. Львів : ЛКА, 2018. Вип. 21. С. 83-91. (0,5 д.а.).

6. Паламарек К. В. Використання розроблених овочевих паст з йодовмісною сировиною у технології рулетів з овочевими начинками // Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. Чернігів : ЧНТУ, 2019. № 1 (13). С. 196-207. (0,75 д.а.).

Пункт 3.

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.2 : монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, К.В. Паламарек (розділ 6); за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 591 с.

2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального

призначення. У 2-х ч.  
Ч.1 : монографія / О. І.  
Черевко, М. І.  
Пересічний, С. М.  
Пересічна, К.В.  
Паламарек (розділ 4);  
за ред. О.І. Черевка,  
М.І. Пересічного; Харк.  
держ. ун-т харч. та  
торгівлі. 4-те вид.,  
переробл. та допов.  
Харків : ХДУХТ, 2017.  
962 с.

3. Сфера гостинності  
Буковини в кризових  
умовах: стан та  
перспективи розвитку :  
монографія / колектив  
авторів; за загальною  
редакцією д.е.н.,  
професора Кифяка В. Ф.  
(розділ 2.3).  
Чернівецький  
торговельно-  
економічний інституту  
КНТЕУ. Чернівці: 2021.  
246 с.

Пункт 4.

1. Програма «Технології  
ресторанної продукції»  
для студентів галузі  
знань 181 «Харчові  
технології», денної  
форми навчання  
освітнього ступеня  
«молодший бакалавр».  
2021. 14 с. (0,87 д.а.).

2. Опорний конспект  
лекцій «Барна справа»  
для студентів галузі  
знань 181 «Харчові  
технології» та 241  
«Готельно-ресторанна  
справа», усіх форм  
навчання освітнього  
ступеня «бакалавр».  
2018. 116 с. (7,25 д.а.).

3. Робоча програма  
«Технології ресторанної  
продукції» для  
студентів галузі знань  
18 «Виробництво та  
технології»  
спеціальності 181  
«Харчові технології»,  
денної форми навчання  
освітнього ступеня  
«молодший бакалавр».  
2021. 30 с. (1,87 д.а.).

Пункт 5.

Захист дисертації на  
здобуття наукового  
ступеня кандидата  
технічних наук за  
спеціальністю 05.18.16  
– «Технологія харчової  
продукції», 28.01.2017  
р. ДК № 041293

Пункт 8.

Науковий керівник  
НДР «Наукове  
обґрунтування та  
розробка борошняних  
виробів з  
дегідратованим  
білковим  
напівфабрикатом»  
(ДР0120U100432) 2020-  
2022 рр.

Пункт 12.

1. Паламарек К. В., Ткач  
В. В. Теоретичний опис  
визначення барвників  
групи суданів в зразках  
продуктів харчування з  
допомогою електроду,

модифікованого  
КОБАЛЬТ (III)  
оксигідроксидом на  
деяких похідних  
гідроксіону // Фізика і  
хімія твердого тіла.  
Стан, досягнення і  
перспективи : V  
Всеукраїнської науково-  
практичної конференції  
молодих вчених та  
студентів, 25-26 жовтня  
2018 р. м. Луцьк. Луцьк:  
ІВВ Луцького НТУ. С.  
181-183. (0,18 д.а.).  
2. Паламарек К. В.  
Винна культура як  
потенціал розвитку  
енотуризму // II  
Всеукраїнська. наук.  
конф., 16 травня 2018 р.  
Житомир : ЖДУ ім. І.  
Франка. С. 190-193.  
(0,18 д.а.).  
3. The importance  
marketing for the success  
of restaurant business /  
Volodymyr Pidubnyi,  
Karina Palamarek,  
Konon Bagrii, Strutynska  
Liubov // Матеріали  
міжнародної науково-  
практичної конференції  
«Маркетинг як основа  
формування стратегії  
соціально-  
економічного розвитку  
прикордонного  
регіону», 11-12  
листопада 2020 року, м.  
Чернівці (Україна) – м.  
Сучава (Румунія). С.  
300-303. (0,18 д.а.).  
4. Паламарек К. В. Стан  
та перспективи  
розвитку готельно-  
ресторанного  
господарства в Україні  
2020-2021 рр. //  
збірник тез доповідей  
Міжнародної науково-  
практичної Інтернет-  
конференції  
Особливості організації  
роботи закладів  
туристичної та  
готельно-ресторанної  
індустрії в умовах  
пандемії / За  
загальною редакцією  
Л.О. Радченко. Харків:  
Інтернет-видання ХТЕК  
КНТЕУ, 17 березня  
2021. С. 84-88. (0,2 д.а.).  
5. Konon Bagrii, Karina  
Palamarek, Milanka  
Bogavac, Milanka  
Bogavac Development of  
a systematic approach by  
switching restaurant  
business models during  
the COVID-19 pandemic  
// Proceedings of the  
international scientific-  
practical online  
conference  
«Transformation of tax  
and accounting-  
analytical systems in the  
context of modern crisis  
phenomena», Chernivtsi,  
Ukraine. May 20, 2021.  
P. 318-321. (0,25 д.а.).  
Пункт 14.  
1. Керівництво постійно  
діючою студентською

спеціалізованою школою «Школа бармена»;  
Керівництво студентами, які стали призерами міжнародного фестивалю

2. Міжнародний фестиваль з кулінарного і кондитерського мистецтва «FoodLandBukovyna – 2017», 29-31 березня 2017 р., м. Чернівці  
Срібна медаль (II місце)  
Понич Володимир  
студент 2 курсу D7 арт клас виріб з мастики  
Срібна медаль (II місце)  
Горбатий Михайло  
студент 4 курсу С3 страв з риби

3. Міжнародного фестивалю кондитерського мистецтва EXPO SWEET 2019 (м. Варшава, Польща), 17-20 лютого 2019 р.  
Срібна медаль (II місце):  
Петренко Анастасія - номінація «Святковий торт».

4. Міжнародного фестивалю ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.:  
Золота медаль (I місце)  
- Добровольський Василь – номінація «Супи»;  
Дві Срібні медаль (II місце)  
- Добровольський Василь – номінація «Страва з м'яса» та «Командна робота»

5. Міжнародний фестиваль ресторанних технологій «BestCookFest-2019», 22 – 24 жовтня 2019 року, с. Бояни Чернівецької області, ГРК «Сонячна долина»:  
Золота медаль (I місце)  
- Саламандик Максим - у номінації «Кращий шеф-кухар року».

Пункт 19.  
Є членом громадських організацій:  
ГО «Українського кулінарного союзу» (сертифікат № К-03/2015)  
ГО «ХоРеКа Буковина» (сертифікат № К-03/2020).  
Стажування у Сучавському університеті ім. Штефана чел Маре (University Stefan Cel Mare of Suceava) № 57-54/06 S.C.Rom-Ukr Trade Service S.R.L. (Suceava, Romania), грудень 2020 р. –

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному у стандарті вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
ПР 16. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки в закладах ресторанного господарства	<input checked="" type="checkbox"/>	Технології ресторанної продукції	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Ф01 – екзамени; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи
ПР 15. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	<input checked="" type="checkbox"/>	Економічна теорія	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Ф01 – екзамени; Ф03 – звіти, есе; Ф04 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Інформаційні технології у професійній діяльності	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Ф01 – екзамени; Ф03 – звіти, есе; Ф04 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Організація ресторанного господарства	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Ф01 – екзамени; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи
ПР 14. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	<input checked="" type="checkbox"/>	Маркетинг	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Ф01 – екзамени; Ф03 – звіти, есе; Ф04 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Технології харчових виробництв	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод	Ф01 – екзамени; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для

			ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	самостійної роботи
<p>ПР 13. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Ф01 – екзамени; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи
		Технології ресторанної продукції	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Ф01 – екзамени; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи
<p>ПР 12. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технології ресторанної продукції	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Ф01 – екзамени; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи
<p>ПР 11. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Гігієна та санітарія	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Ф01 – екзамени; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи
<p>ПР 10. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Організація ресторанного господарства	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Ф01 – екзамени; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи
		Технології харчових виробництв	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою	Ф01 – екзамени; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи

			(конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	
<i>ПР 09. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запропонованого асортименту</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Процеси і апарати харчових виробництв	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Організація ресторанного господарства	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Технології харчових виробництв	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
<i>ПР 06. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Процеси і апарати харчових виробництв	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Організація ресторанного господарства	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Технології харчових виробництв	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування);	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи



			МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	
<p><i>ПР 07. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів із врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Ф01 – екзамен; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи</p>
		<p>Технології харчових виробництв</p>	<p>МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Ф01 – екзамен; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи</p>
<p><i>ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Харчова хімія</p>	<p>МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Ф01 – екзамен; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи</p>
		<p>Процеси і апарати харчових виробництв</p>	<p>МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Ф01 – екзамен; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи</p>
<p><i>ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Технології харчових виробництв</p>	<p>МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Ф01 – екзамен; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи</p>
		<p>Організація ресторанного господарства</p>	<p>МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)</p>	<p>Ф01 – екзамен; Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи</p>

		Інформаційні технології у професійній діяльності	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Іноземна мова за професійним спрямуванням	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Харчова хімія	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
<p>ПР 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Правознавство	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Економічна теорія	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Інформаційні технології у професійній діяльності	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Менеджмент	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Маркетинг	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе;

			тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Технології ресторанної продукції	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
<i>ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Правознавство	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Харчова хімія	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Економічна теорія	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Інформаційні технології у професійній діяльності	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Менеджмент	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи

		Гігієна та санітарія	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Організація ресторанного господарства	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Маркетинг	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Технології харчових виробництв	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Технології ресторанної продукції	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
<p>ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в закладах ресторанного господарства</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Харчова хімія	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Інформаційні технології у професійній діяльності	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для

			ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	самостійної роботи
		Менеджмент	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Гігієна та санітарія	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Організація ресторанного господарства	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Маркетинг	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	ФО1 – екзамени; ФО3 – звіти, есе; ФО4 – презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи
		Технології харчових виробництв	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
<i>ПР 08. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Харчова хімія	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт; ФО7 – виконання завдань для самостійної роботи
		Організація ресторанного господарства	МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо);	ФО1 – екзамени; ФО5 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт;

		<p>МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій);</p> <p>МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування);</p> <p>МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи</p>
	Технології харчових виробництв	<p>МН2 – практичний метод (практичні та лабораторні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо);</p> <p>МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій);</p> <p>МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування);</p> <p>МН6 – самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Ф01 – екзамени;</p> <p>Ф05 – виконання та захист практичних та лабораторних робіт;</p> <p>Ф07 – виконання завдань для самостійної роботи</p>

*Савчук*