

Форма відомостей про самооцінювання освітньої програми

Загальні відомості

Інформація про ЗВО

Реєстраційний номер ЗВО (ВСП ЗВО) у ЄДЕБО	196
Повна назва ЗВО	Київський національний торговельно-економічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	1566117
ПІБ керівника ЗВО	Мазаракі Анатолій Антонович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://knute.edu.ua
ВСП ЗВО	1562987
Повна назва ВСП ЗВО	Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	1337
ПІБ керівника ВСП ЗВО	Замкова Наталія Леонідівна
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	http://www.vtei.com.ua

Загальна інформація про освітню програму, яка подається на акредитацію

ІД освітньої програми в ЄДЕБО	16170
Назва ОП	Харчові технології
Реквізити рішення про ліцензування спеціальності на відповідному рівні вищої освіти	Наказ МОН України № 113-л від 02.06.2017
Цикл (рівень вищої освіти)	Перший (бакалаврський)
Галузь знань, спеціальність та (за наявності) спеціалізація	18 «Виробництво та технології» 181 «Харчові технології» «Харчові технології»
Структурний підрозділ, що забезпечує реалізацію ОП	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	Не присвоюється
Мова (мови) викладання	Українська
ПІБ та посада гаранта ОП	Семко Тетяна Василівна, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Починаючи з 2008 року, в інституті здійснювалася підготовка фахівців галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» за спеціальністю 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Проте, згідно з наказом КНТЕУ від 07.07.2016 № 1884 «Про введення в дію акту узгодження переліку спеціальностей», їх було викладено в наступній редакції: галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології».

Вперше освітня програма (далі – ОП) «Харчові технології» була розроблена кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ і запроваджена з 01-го вересня 2016 року наказом МОН України від 06.11.2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» з урахуванням вимог Закону України «Про вищу освіту».

Листом МОН України від 28.04.2017 № 1/9-239 надано зразок освітньої програми, що виправляла ситуацію. Дана інструкція, розроблена на основі означеного зразка, та Положення «Про розроблення та реалізацію освітніх програм КНТЕУ першого та другого рівнів освіти» дали можливість адаптувати ОП до оновлених положень ЄКТС для здобувачів вступу 2018 року.

Затверджений стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня (наказ Міністерства освіти і науки від 18.10.2018 № 1125) спонукав врахувати необхідні зміни при коригуванні ОП для здобувачів вступу 2019 року.

Дана ОП відповідає цілям, визначеним стандартом, включаючи заплановані програмні результати навчання, визначеними є компетентності, які передбачається сформувати у здобувачів у підсумку навчання. ОП відповідає певному рівню національної рамки кваліфікацій вищої освіти та Рамці кваліфікацій Європейського простору вищої освіти.

Дана ОП, відповідно до встановлених вимог, затверджена вченою радою КНТЕУ (протокол № 6 від 28.02.2019).

Поля для завантаження загальних документів:

<i>Назва/опис документа(ів)</i>	<i>Поле для завантаження документів</i>
Освітня програма	X
Навчальний план за ОП	X
Рецензії та відгуки роботодавців	X

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Формулювання та розвиток у здобувачів професійних компетентностей, визначених даною ОП, передбачає засвоєння ними знань, оволодіння уміннями й навичками, необхідними для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Дана ОП є унікальною, адже дозволяє здобувачам не лише сформувати фахові компетентності, необхідні їм для професійної реалізації у сфері харчових та ресторанних технологій, але й сформувати науковий світогляд, трудову, моральну, естетичну, екологічну культуру, вміння вільно комунікувати у полімовному (поліетнічному) середовищі.

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

Місія інституту сформульована наступним чином: «Елітна освіта на засадах спадкоємності традицій та інновацій для забезпечення поступального розвитку України. Працюємо для нинішнього і майбутнього поколінь».

Відповідно до Програми розвитку відокремленого структурного підрозділу Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ (на період до 2025 р.) (<http://www.vtei.com.ua/images/2019/strategy2025.pdf>), метою стратегічного розвитку інституту є: забезпечення високого рівня якості конкурентоспроможної освіти та наукових досліджень відповідно до вимог інноваційного сталого розвитку суспільства та економіки, створення комфортних умов праці, навчання, відпочинку, забезпечення особистісного розвитку всіх учасників навчального процесу згідно з їх індивідуальними здібностями та потребами.

Метою стратегічного розвитку інституту визначені стратегічні цілі та пріоритети, які за своїм змістом узгоджуються з ключовими положеннями політики та цілей у сфері якості, визначають спрямованість даної ОП на підготовку висококваліфікованих працівників, конкурентоспроможних на ринку праці України та зарубіжних країн, готових до професійної діяльності та кар'єрного зростання. Розуміючи важливість формування вищою школою професіоналів своєї справи, ОП спрямовується також на виховання інтелектуально та творчо всебічно розвинених особистостей, патріотів та свідомих громадян.

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

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП були враховані інтереси основних чотирьох груп заінтересованих сторін: здобувачів та випускників ОП, роботодавців, академічної спільноти, ін.

- здобувачі вищої освіти та випускники програми *коротке поле*

реалії сьогодення, позначені для вищої школи скороченням обсягів державного замовлення, зумовлюють деяке переосмислення здобувачами цінності вищої освіти: більшість із тих, хто вступає до ЗВО, є свідомими того, що після закінчення закладу вони мають бути не просто різнобічно сформованими особистостями, але й професіоналами своєї справи. Як було з'ясовано (шляхом опитування здобувачів старших курсів, в тому числі посередництвом їх участі у засіданнях робочої групи (далі – групи)), для того, аби гідно конкурувати на ринку праці та отримувати гідну заробітну плату, украй важливим є вміння працювати в команді, постійно розвиватися, в тому числі шляхом самонавчання, володіти іноземною мовою, що вкрай важливо в умовах поглиблення та активізації інтеграційних процесів у Європі та світі, бути обізнаними в традиційних і сучасних технологіях харчових виробництв та технологіях ресторанної продукції, бути спроможними гарантувати безпеку та якість продукції відповідно до діючих стандартів, забезпечувати ефективне функціонування підприємства/закладу, а відтак і галузі.

Залучені до роботи над ОП випускники попередніх років, погодившись зі слушністю зазначеного, крім того, наголосили, що для фахівців галузі важливо бути відкритими до засвоєння кращих зразків вітчизняного та зарубіжного досвіду, не боятися експериментувати та постійно вчитися. Украй важливою, крім того, є практична підготовка, яка дозволяє ближче познайомитися з процесом виробництва та закріпити засвоєні знання.

- роботодавці *коротке поле*

свідомі того, що випускники ОП мають бути затребуваними на ринку праці, члени групи, працюючи над ОП, консультувалися з роботодавцями. Так, роботодавці брали участь у засіданнях групи щодо розробки (перегляду) ОП, запрошувалися до професійно орієнтованих заходів (Дні кар'єри, Ярмарки вакансій), залучалися про проведення майстер-класів, очолювали екзаменаційні комісії у якості їх голів, забезпечували здобувачам проходження виробничої практики на базі очолюваних ними підприємств/закладів. Було з'ясовано, що роботодавці, які представляють харчову та ресторанну галузі, важливим для працівників вважають володіння загальною культурою та культурою поведінки зокрема, дотримання професійної етики в процесі обслуговування споживачів, готовність вчитися та підвищувати свою кваліфікацію; для закладів ресторанного господарства високого рівня, крім того, важливо, аби працівники володіли іноземною мовою та могли вільно комунікувати з іноземцями та високопоставленими гостями. Традиційно, роботодавці прагнуть, аби працівники були «на своєму місці», добре орієнтувалися у технологічних процесах та робили посильний внесок у забезпечення ефективного функціонування підприємства/закладу. Виходячи із зазначеного, до ОП було включено ОК, спроможні забезпечити формування у здобувачів відповідних компетенцій та програмних результатів.

- академічна спільнота *коротке поле*

при роботі над ОП відбувалися консультації з представниками академічної спільноти – науково-педагогічними працівниками споріднених та інших кафедр інституту, фахівцями з інших ЗВО. Маючи на меті підготувати висококваліфікованих фахівців, які, крім професійних компетенцій, повинні мати власну світоглядну та громадську позицію, бути соціально відповідальними, володіти розвинутими організаторськими навичками, вмінням комунікувати у професійній сфері, бути готовими жити та працювати в полікультурному середовищі, часто в ситуації невизначеності, йти на розумний ризик, з урахуванням низки взаємодіючих чинників прогнозувати розвиток ситуації та спрямованість суспільних трансформацій, до ОП було включено освітні компоненти, які дозволяють сформувати у здобувачів потрібні на сьогодні компетенції, досягти наперед визначених програмних результатів.

При підготовці ОП члени групи контактували також з представниками академічної спільноти інших ЗВО, в яких здійснюється підготовка фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології». Маючи на меті скоріше ознайомитися зі спорідненими ОП, аніж копіювати їх, розробникам даної ОП вдалося уникнути небажаної уніфікації.

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

Харчова промисловість та ресторанне господарство є динамічними сферами народного господарства, які забезпечують потреби населення у продовольстві та є доволі привабливими для іноземних інвестицій. Разом з тим, цим галузям притаманний традиційно гострий дефіцит кваліфікованих кадрів технічних спеціальностей, спроможних працювати відповідно до існуючих стандартів, з сучасним обладнанням, за новітніми технологіями. І, як видно з прогнозу МОН України (2017 р.), небезпечна тенденція зберігатиметься і впродовж 2015-2025 рр. попит на працівників галузі «Виробництво та технології» зросте на додаткових 38,1 %. Пропозиція на ринку праці, навпаки, буде скорочуватися, що призведе ще більший дефіциту кадрів.

Вирішення проблеми, безперечно, видається можливим шляхом упровадження цілісної освітньої системи підготовки висококваліфікованих фахівців, за участі бізнесу, державних установ та наукових організацій, через оптимальне поєднання зарубіжних і українських науково-освітніх технологій, а також шляхом реалізації державою політики особливої підтримки спеціальності 181 «Харчові технології». Започаткована кілька років тому, вона дає позитивні результати, а тому, безперечно, має бути збережена.

Виходячи з наявного суспільного запиту, ОП спрямовується на формування у здобувачів програмних результатів, які дозволять їм після закінчення навчання реалізуватися у сфері як харчових, так і ресторанних технологій.

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

При роботі над ОП значну увагу було приділено галузевому та регіональному контексту. Розробники, зокрема, керувалися наявністю попиту на випускників ОП з боку роботодавців, в т. ч. готових платити своїм працівникам адекватні на сьогодні заробітні плати, а також потенціалом підприємств/закладів Вінниці та регіону загалом для наступного розвитку.

Орієнтація ОП на підготовку фахівців для ресторанної галузі значно зумовлена помітним нарощуванням Вінниччиною туристичного потенціалу та відкриттям у зв'язку з цим великої кількості закладів ресторанного господарства. Виходячи з того, що регіон, а особливо Вінниця, упродовж кількох останніх років набуває все більшої популярності серед іноземних туристів, які звикли до високої якості обслуговування, а також часто технологічно складних, вишуканих страв, галузь відчуває гостру потребу у фахівцях високого рівня, в тому числі спроможних вільно спілкуватися іноземною мовою, обізнаних з ментальними рисами іноземного, перш за все, європейського гостя.

Спрямованість ОП на підготовку фахівців для харчової промисловості спричинена наявністю в області та й в Україні загалом великої кількості потужних підприємств. У регіоні потенційними роботодавцями для випускників ОП, зокрема, є ПрАТ «Вінницький молокозавод», ПрАТ «Вінницька кондитерська фабрика», ПАТ «Вінницький ОЖК», ТВ «Літинський молокозавод», ТОВ «Гайсинський молокозавод», ТОВ «Подільський край», ТОВ «Маквел», корпорація «Садвінпром», ТОВ «Люсдорф», ін.

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

Проаналізувавши ОП ЗВО України, було з'ясовано, що за спеціальністю 181 «Харчові технології» фахівців готують більше 40 із них, в т. ч. 2 на теренах Вінниччини – ВТЕІ КНТЕУ та ВНАУ. Разом з тим, за ОП «Харчові технології» підготовкою фахівців в Україні займаються менше 10 ЗВО і лише 1 – ВТЕІ КНТЕУ – у регіоні.

Аналіз доступних ОП закордонних ЗВО увінчався неуспіхом – подібних ОП виявити не вдалося.

Керуючись стандартом вищої освіти, розробники даної ОП мали на меті забезпечити їй унікальність, яка б вигідно вирізняла її серед інших, подібних. Так, орієнтуючись на підготовку висококваліфікованих фахівців одночасно для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, даною ОП передбачено шляхом вивчення здобувачами визначених освітніх компонент сформувати у них компетентності, певною мірою універсальні для харчової та ресторанної галузей. Таким чином, до переліку освітніх компонент було включено харчову хімію, технології

харчових виробництв, процеси і апарати харчових виробництв, а також технології ресторанної продукції, організацію ресторанного господарства, кондитерське та пекарське мистецтво, етнічну кулінарію, устаткування закладів ресторанного господарства, ін.

Розуміючи важливість практичної підготовки здобувачів, ОП передбачено проходження ними трьох виробничих практик, в т. ч. за кордоном.

Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності) *довге поле*

Зміст даної ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Так, наприклад, одним із результатів навчання, згідно стандарту, є «Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами»; на його досягнення, як бачимо з матриці, спрямовуються відповідні компетентності, які передбачається сформувати під час вивчення таких навчальних дисциплін, як «Іноземна мова за професійним спрямування», «Іноземна мова спеціальності», «Українська мова (за професійним спрямуванням)», під час проходження виробничої практики.

Визначеного стандартом результату навчання «Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)» передбачається досягти посередництвом формування у здобувачів визначених компетентностей, можливих завдяки вивченню ними таких навчальних дисциплін, як «Харчова хімія», «Гігієна та санітарія», «Організація ресторанного господарства», «Сенсорний аналіз», «Харчова мікробіологія», «Товарознавство», «Методи контролю якості ресторанних послуг», «Експертиза алкогольних напоїв».

Передбачений стандартом результат навчання «Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти» буде досягнутий шляхом формування у здобувачів загальних та фахових компетентностей, які стануть можливими завдяки вивченню наступних навчальних дисциплін: «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Харчова мікробіологія», «Товарознавство».

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? *довге поле*

Дана ОП була розроблена з урахуванням вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України №1125 від 18.10.2018 р.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240 кредитів ЄКТС

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

120 кредитів ЄКТС

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

60 кредитів ЄКТС

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

Зміст даної ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності 181 «Харчові технології».

Об'єктом вивчення та діяльності заявленої для даної ОП спеціальності 181 «Харчові технології» є технологічні процеси і харчові продукти.

Цілями навчання, згідно стандарту, є формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Теоретичним змістом предметної області даної ОП є основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

Методи, методики та технології, якими мають оволодіти здобувачі для застосування на практиці, представлені загальнонауковими методами аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, вимірювання тощо, словесними, наочними та практичними методами, інформаційно-комунікаційними технологіями, комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методиками і методами контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, а також сучасним технологічним і лабораторним обладнанням та приладами, комп'ютерною технікою та програмним забезпеченням.

Дана ОП відрізняється від ОП за суміжними предметними областями таким набором компетентностей і, відповідно, освітніх компонентів, які дозволяють фахівцям працювати як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства, тобто є інтегрованою. Відтак, можливість об'єднання декількох ОП не розглядається.

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

Освітній процес в інституті передбачає можливість формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема, через вибір ними навчальних дисциплін в обсязі 60 кредитів. Процедури, які дозволяють здобувачам формувати індивідуальну освітню траєкторію, описані у Положенні про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/1.pdf>.

Персональний шлях здобувача відображено в індивідуальному навчальному плані (далі – ІНП). Згідно Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/11.pdf>, ІНП має встановлену структуру, визначеним є порядок його формування та ведення. ІНП містить інформацію про перелік освітніх компонент, послідовність їх вивчення, види навчальних занять та трудомісткість роботи в кредитах ЄКТС. ІНП складається здобувачем на кожен рік навчання, у двох примірниках, один з яких зберігається у здобувача, другий – у деканаті факультету.

Серед проблем, що постають перед здобувачами при формуванні індивідуальної освітньої траєкторії, найпомітнішою є недостатня їх обізнаність зі змістом вибіркових дисциплін, вивчення яких передбачено навчальним планом. З метою її вирішення здобувачам пропонується ознайомитися з інформаційним пакетом ОП, розміщеним на офіційному сайті інституту, проводиться роз'яснювальна робота.

Роз'яснення щодо індивідуальної освітньої траєкторії здобувачі отримують на момент вступу в інститут та впродовж періоду навчання.

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

В рамках реалізації індивідуальної траєкторії здобувач обирає 25% освітніх компонент в межах заявленої ОП.

У випадку здобувачів першого курсу навчання, деканати факультетів на початку навчального року з 30 серпня по 2 вересня (як правило, під час першої зустрічі з деканом факультету) доводять до їх відома перелік дисциплін за вільним вибором. Здобувачі, ознайомившись із ним, до 3 вересня включають обрані дисципліни до ІНП на поточний навчальний рік. Деканати факультетів узагальнюють одержану інформацію, формують списки груп для вивчення тих чи інших дисциплін за вибором та до 10 вересня передають інформацію до навчального відділу. Ця інформація є підставою для включення обраних дисциплін до навчального навантаження кафедр на

навчальний рік. У разі відсутності необхідної для формування групи чисельності здобувачів на дисципліну за вибором, деканат факультету пропонує їм вивчення вже обраних іншими здобувачами дисципліни, запис на які відбувся, або тих дисциплін, де групи недоукомплектовані.

У випадку здобувачів другого та наступних курсів, з метою формування ними ІНП на наступний навчальний рік деканати факультетів організують запис на вивчення дисциплін за вибором здобувача до 10 лютого поточного навчального року. У цей період НПП кафедр беруть активну участь в ознайомленні здобувачів зі змістом навчальних дисциплін, методами навчання, очікуваними результатами навчання тощо.

Узагальнені дані про вибір здобувачами навчальних дисциплін, вивчення яких заплановане на наступний рік, деканати до 1 березня передають до навчального відділу (для розрахунку обсягів навчального навантаження). Зміни до ІНП щодо вибіркового дисциплін на поточний навчальний рік здобувач має право внести, подавши заяву на ім'я декана факультету, але лише до 1 жовтня поточного навчального року та за умови, що він ще не розпочав їх вивчення. Зміни, внесені до ІНП, затверджуються деканом факультету.

Напередодні складання здобувачами ІНП, який реалізує їх право на академічну мобільність, декан факультету на основі відповідних документів та інформаційного пакету зі спеціальності аналізує інформацію щодо вже вивчених здобувачами дисциплін та доводить до їх відома перелік обов'язкових навчальних дисциплін та дисциплін за вибором у межах наступного навчального року. Для здобувачів, які поновлюються після переривання навчання або переводяться у межах інституту, ІНП складається посеместрово. До першого розділу ІНП вносяться дисципліни навчального плану на той семестр, на який поновлюється здобувач, до другого розділу – дисципліни, непередбачені навчальним планом на цей семестр. Це обов'язкові дисципліни, змістом яких здобувач повинен був оволодіти згідно з ОП.

Протягом періоду навчання здобувача в інституті після завершення кожного семестру фахівець деканату фіксує результати засвоєння ним дисциплін, зазначених в ІНП, у Журналі обліку успішності та навчальній картці здобувача. Контроль за виконанням здобувачем ІНП покладено на декана факультету та робочу групу за відповідною ОП.

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

Зміст практичної підготовки та послідовність її проходження здобувачами визначаються наскрізною програмою практики. Дана ОП передбачає проходження здобувачами виробничої практики у трьох семестрах: другому, четвертому і шостому. Загальний обсяг виробничої практики становить 18 кредитів ЄКТС.

Формулювання змісту практичної підготовки здійснюється у тісній співпраці НПП з роботодавцями та фахівцями-практиками.

Метою практичної підготовки здобувачів, які навчаються за даною ОП, є закріплення і розвиток знань, умінь і навичок, набутих ними в період теоретичного навчання, формування загальних та фахових компетентностей. Як видно з матриці, результатом проходження здобувачами виробничої практики стане формування у них наступних спеціальних компетентностей: «Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу», «Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства», «Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів», «Здатність до швидкого засвоєння міжнародного досвіду у сфері харчових та ресторанних технологій та його впровадження в діяльність вітчизняних підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства», ін.

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

Навчання за даною ОП дозволяє здобувачам набути соціальних навичок, необхідних для особистісного розвитку, реалізації у якості професіоналів, ефективного виконання посадових обов'язків, продуктивної взаємодії зі співробітниками, ін. Йдеться, зокрема, про лідерські якості, навички міжособистісного спілкування, ерудованість та креативність, а також вміння переконувати, знаходити індивідуальний підхід до співробітників та клієнтів, вести переговори, працювати в команді, управляти часом. Формування цих та багатьох інших «soft skills» забезпечується шляхом опанування здобувачами ОК, визначеними даною ОП.

Формування у здобувачів соціальних навичок значно зумовлюється також формами та методами навчання в інституті. Згідно Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/1.pdf>, навчання в інституті здійснюється шляхом проведення навчальних (аудиторних) занять, виконання самостійної роботи, проходження практичної підготовки та контрольних заходів, посередництвом використання традиційних та інноваційних методів і прийомів навчання: словесних, наочних і практичних. Результативними в аспекті формування у здобувачів «soft skills» є проблемний, частково-пошуковий, дослідницький метод, а також інтерактивні методики, зокрема, «метод мікрофону», «мозковий штурм», «реверсивне мислення», «он-лайн-штурм», ін.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту? *коротке поле*

Дана ОП розроблена на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого 2018 р. Відповідно до стандарту, ОП розрахована на 240 кредитів ЄКТС; більша частина її обсягу (згідно стандарту, не менше 50%) спрямовується на формування визначених стандартом компетентностей; обсяг виробничої практики становить 18 кредитів ЄКТС (згідно стандарту, не менше 4 кредитів ЄКТС). Перелік загальних компетентностей, які передбачається сформувати у здобувачів, що навчаються за даною ОП, на 100% відповідає стандарту, водночас перелік спеціальних компетентностей – на 69%. З огляду на те, що ОП спрямована на набуття здобувачами теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері харчових і ресторанних технологій, нею передбачено формування у здобувачів також деяких інших компетентностей, що гарантує ОП унікальність. Програмні результати навчання складають 85% від зазначених у стандарті.

Дана ОП, відповідно до стандарту, передбачає використання в навчальному процесі сучасного технологічного і лабораторного обладнання та приладів, комп'ютерної техніки та програмного забезпечення.

Дана ОП враховує академічне право випускників на продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Форма атестації здобувачів, згідно стандарту, – випускна кваліфікаційна робота.

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

Обсяг ОП та окремих освітніх компонент (у кредитах ЄКТС) відповідає фактичному навантаженню здобувачів, забезпечує досягнення визначених програмних результатів навчання.

Завантаженість здобувачів, включно з самостійною роботою, регламентується Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/1.pdf>. Максимальний тижневий бюджет часу здобувача та обсяг навчальних занять на тиждень визначений рішенням вченої ради ВТЕІ КНТЕУ і становить 24 аудиторних години.

Згідно Положення, самостійна робота здобувачів становить понад 50% бюджету часу, але, з огляду на специфіку та зміст конкретної навчальної дисципліни, її дидактичну мету, значення та місця в ОП, може зазнавати деяких коректив. Згідно навчального плану, розробленому на основі даної ОП, самостійна робота здобувачів становить 59% від загального навантаження. Обсяг лекційних годин з навчальних дисциплін, як правило, дорівнює обсягу лабораторних/практичних занять, за винятком деяких

окремих випадків з навчальними дисциплінами, якими формуються фахові компетентності.

Аби унеможливити перевантаження здобувачів та визначити, яка кількість годин реально є необхідною для виконання самостійної роботи, проводяться періодичні їх опитування.

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 *коротке поле*

Дана ОП та розроблений на її основі навчальний план не передбачають навчання за дуальною формою, але це не означає, що вона не може бути застосована у майбутньому.

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.vtei.com.ua/images/2019/pk/pp_new.pdf

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

На навчання за ОП_приймаються особи, які здобули повну загальну середню освіту (далі – ПЗСО) або ОКР молодшого спеціаліста.

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

При конкурсному відборі осіб, які вступають на I курс навчання за ОС «бакалавр» на основі ПЗСО, враховуються бали сертифіката(ів) ЗНО/результати вступних іспитів з трьох конкурсних предметів, перелік яких передбачений додатком 4 до Умов прийому на навчання до закладів вищої освіти України в 2019 р. (п. 3 розділу VII). Скориставшись можливістю встановити відповідний бал ЗНО та коефіцієнти, останні були визначені наступним чином: українська мова та література – 0,45, математика – 0,2, хімія/біологія – 0,2. Крім того, була передбачена вага бала за особливі успіхи на рівні 0,05.

Для небюджетних конкурсних пропозицій конкурсні предмети визначаються інститутом, причому першим з них є українська мова і література, другим – історія України, третім – географія/іноземна мова.

Компоненти кожного вступного випробування/фахового вступного екзамену вмотивовані особливостями ОП.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, здійснюється відповідно до Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у закладах вищої освіти, а також надання їм академічної відпустки (наказ МОН України від 18.01.18 № 54), Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/1.pdf>.

Відповідно до останнього (п. 17.2), визначення академічної різниці відбувається на підставі академічної довідки/навчальної картки/залікової книжки студента.

Визнання результатів навчання здійснюється на основі ЄКТС. Перезарахування навчальних дисциплін за результатами їх вивчення в інших ЗВО не зменшує терміну навчання та відповідальності інституту за рівень знань випускників з усіх навчальних дисциплін, передбачених навчальним планом.

Рішення про кількість дисциплін, визначених як академічна різниця, та перезарахування дисциплін приймає декан факультету, який може залучати до цієї процедури завідувача кафедри або провідного НПП.

Під час прийняття на навчання осіб, які подають документ про здобутий за кордоном ступінь (рівень) освіти (далі – Документ), обов'язковою є процедура визнання і встановлення еквівалентності Документа (відповідно до наказу МОН України від 05.05.2015 р. № 504 «Деякі питання визнання в Україні іноземних документів про освіту»).

Результати перезарахування фіксуються в ІНП.

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

Практика застосування вказаних правил на ОП «Харчові технології» відсутня.

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

Практика визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, наразі в інституті відсутня.

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

Практика застосування вказаних правил на ОП «Харчові технології» 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 *коротке поле*

В межах даної ОП викладання та навчання здійснюється шляхом поєднання лекційних та практичних/лабораторних занять, самостійної роботи здобувачів, практичної їх підготовки на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства, виконання курсової та випускної кваліфікаційної роботи.

Програмні результати ОП досягаються завдяки оптимально підібраним формам і методам навчання та викладання. За допомогою словесно-слухової та словесно-зорової форм проводяться лекційні заняття (тематичні, оглядові, консультативні), практичні/лабораторні заняття. Так, саме на лекціях здобувач, зазвичай, вперше ознайомлюється з матеріалом за тематикою навчальної дисципліни, і лише після цього продовжує дослідницькі пошуки у визначеному лектором напрямку. Отримані на лекціях знання зазнають систематизації та узагальнення під час самостійної роботи, в процесі підготовки здобувача до практичних/лабораторних занять. На лабораторних заняттях, які проводяться в спеціалізованих лабораторіях, а часто і безпосередньо на виробництві, здобувач, крім того, має можливість проводити натуральні або імітаційні експерименти/досліди, і, як результат, набуває вмінь розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів, проектувати технічні умови та технологічні інструкції на харчові продукти тощо.

З урахуванням специфіки навчальних дисциплін, на даній ОП практикуються також різноманітні форми організації навчальної діяльності, зокрема, індивідуальна, групова, колективна, бригадна.

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? *коротке поле*

Форми і методи навчання і викладання на даній ОП обираються викладачами відповідно до змісту освітніх компонентів та відповідають вимогам студентоцентрованого підходу, згідно якого основний фокус освітнього процесу переноситься з викладача на здобувача. Так, викладачі у своїй діяльності є достатньо мобільними, постійно вдосконалюють педагогічну та професійну (галузеву) майстерність, швидко реагують на новації та зміни як у сфері вищої освіти, так і в тих галузях економіки, для яких здійснюється підготовка фахівців. Розуміючи, що посередництвом застосування традиційних методів навчання не завжди вдається досягти визначених в ОП результатів, широко практикується застосування інтерактивних методів. Так, наприклад, важливе місце в навчанні та викладанні за ОП посідає система дистанційного навчання MOODLE. Представлені в ній навчальні дисципліни укомплектовані великою кількістю навчальних та навчально-методичних матеріалів, структурованих згідно з тематичними планами і доступних для використання у будь-який час.

Рівень задоволеності здобувачів методами навчання і викладання на ОП визначається, по-перше, у процесі постійного безпосереднього спілкування з ними НПП, гаранта ОП, декана факультету та керівництва інституту, а також, по-друге, шляхом анонімного анкетування, яке, згідно встановленої процедури, проводиться кожного року. Такий підхід дозволяє виявляти існуючі в освітньому процесі ризики та адекватно на них реагувати, враховувати побажання та пропозиції здобувачів.

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

Принципи академічної свободи в інституті поширюються на НПП та здобувачів.

Згідно Закону України «Про вищу освіту», НПП є самосійними та незалежними у науковій, науково-педагогічній та інноваційній діяльності, користуються свободою викладання, є вільними у виборі форм, методів і засобів навчання. Задля досягнення визначених результатів навчання, останні, щоправда, підбираються з урахуванням особливостей конкретної ОП. Вдосконаленню та осучасненню форм та методів навчання і викладання, розширенню обізнаності НПП з новаціями у харчовій, ресторанній та інших дотичних сферах, засвоєнню нового педагогічного досвіду сприяє постійна їх участь у різноманітних конференціях, тренінгах, семінарах, майтер-класах, круглих столах, підвищення кваліфікації та стажування у ЗВО і на підприємствах України та зарубіжних країн, навчання у функціонуючій на базі інституту Школі педагогічної майстерності (далі – ШПМ). Цілковито узгоджується з принципами академічної свободи залучення до проведення навчальних занять фахівців-практиків, у тому числі безпосередньо на виробництві.

Академічна свобода здобувачів, окрім вибору навчальних дисциплін, відображається у виборі тематики наукових досліджень, у т. ч. курсових та випускних кваліфікаційних робіт, підприємств – баз практик, можливості відвідувати ті чи інші студентські наукові гуртки, долучатися до різноманітних наукових та науково-практичних заходів.

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 *коротке поле*

Інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання освітніх компонент здобувачам надається вчасно.

Масив інформації щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання здобувачі мають можливість отримати з інформаційних пакетів, розміщених на офіційному сайті інституту. Доступними для здобувачів є навчально-методичні розробки, розміщені в читальних залах бібліотеки та в

системі MOODLE. З ними здобувачі можуть ознайомитися як на початку вивчення конкретних освітніх компонент, так і задовго до того. Забезпеченню обізнаності здобувачів зі змістом вибіркових дисциплін, крім того, покликана сприяти роз'яснювальна робота, до проведення якої долучається адміністрація інституту, гарант ОП та НПП.

З порядком та критеріями оцінювання результатів навчання здобувачів ознайомлює НПП – на першому занятті з конкретної навчальної дисципліни. Критерії оцінювання розробляються викладачем-лектором на початку кожного семестру. Після затвердження на засіданні кафедри вони роздруковуються у двох примірниках, один з яких зберігається у викладача, інший – на кафедрі; у вигляді скан-копії критерії оцінювання розміщуються на сторінці навчальної дисципліни в системі MOODLE, у вигляді копій на паперових носіях – в журналах відповідних академічних груп. Про порядок оцінювання виробничої практики здобувачі дізнаються на установчому занятті, курсових та випускних кваліфікаційних робіт – від наукових керівників та з відповідних методичних розробок.

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

В інституті створено необхідні умови для поєднання здобувачами навчальної та дослідницької діяльності.

Науково-дослідна робота (далі – НДР) здобувачів виконується в різних формах, що забезпечує формування в інституті атмосфери творчості та широкого залучення студентської молоді до наукових досліджень. Так, здобувачі охоплені НДР, яка реалізується в навчальний час відповідно до навчального (та тематичного) планів, та НДР, яка виконується в позанавчальний час, шляхом участі здобувачів у розробці науково-дослідної тематики кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (випускової для ОП «Харчові технології»), роботі різного рівня наукових та науково-практичних конференцій, семінарів та круглих столів, участі в роботі студентських наукових гуртків, виконання індивідуальних пошукових завдань під час проходження практики, підготовки курсових та випускних кваліфікаційних робіт.

Розуміючи важливість формування у здобувачів наукового світогляду, вміння здійснювати самостійні дослідницькі пошуки, вільно та аргументовано відстоювати свою точку зору, оперувати широким діапазоном методів наукового пізнання та сучасних методик дослідження, в інституті започатковано студентське наукове товариство «ВАТРА». Поєднавши в своїх лавах талановиту, а головне небайдужу до наукових пошуків студентську молодь, товариство є активним учасником/співорганізатором багатьох наукових заходів, найпомітнішим серед яких є щорічна (цьогоріч – вже VIII) науково-практична студентська конференція «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих». Як засвідчив аналіз опублікованих за результатами її роботи статей/тез,

здобувачі, які навчаються за ОП «Харчові технології», виявилися одними з найбільш активних її дописувачів.

Здобувачі, які навчаються за даною ОП, систематично залучаються до професійно орієнтованих міжвузівських та вузівських круглих столів, семінарів та майстер-класів. Так, приміром впродовж 2018-2019 н. р. здобувачі взяли участь у науково-практичному семінарі «Формування атмосфери закладів ресторанного господарства» (на базі Заміського комплексу відпочинку «Батерфляй»; вересень 2018 р.), вузівському круглому столі «Сучасні послуги гостинності у сфері обслуговування» (на базі Готельно-ресторанного-комплексу «Шахерезада»; лютий 2019 р.), науково-практичному семінарі «Сучасні кулінарні тенденції здорового харчування», проведеному за участі шеф-кухаря ресторану «Johnny Raw» І. Бондаря (квітень 2019 р.), міжвузівському круглому столі «Впровадження інноваційних технологій у сфері обслуговування» (на базі Заміського комплексу відпочинку «Батерфляй»; травень 2019 р.), ін.

НДР здобувачів у позанавчальний час знаходить відображення також у роботі студентських наукових гуртків «Ресторатор» та «Кондитер-клас». Функціонуючи під керівництвом досвідчених викладачів-практиків, вони перетворилися на потужний майданчик для обміну науковими ідеями та формування навичок професійної діяльності.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі *довге поле*

Необхідність періодичного – і, як свідчить практика, – дедалі частішого) перегляду освітніх компонент, в т. ч. шляхом оновлення навчально-методичного їх забезпечення, зумовлюється щонайменше трьома чинниками: посиленням вимог замовників та зацікавлених сторін до якості навчання у вищій школі, численними новаціями, характерними сфері харчових та ресторанних технологій, а також реформаційними процесами, впродовж останніх років притаманних вищій школі. Останніми, приміром, були зумовлені зміни до навчальних планів шляхом «укрупнення» освітніх компонент та скорочення їх кількості. Як наслідок, на ті освітні компоненти, що залишилися в навчальних планах (в ОП, природно, також), збільшилося навантаження, в т. ч. в аспекті формування у здобувачів визначених компетентностей та результатів навчання.

Для прикладу:

- у зв'язку з необхідністю підприємствам харчової промисловості та закладам ресторанного господарства впроваджувати в свою діяльність систему НАССР, пов'язані з цим питання почали викладатися викладачами відповідних фахових освітніх компонент в межах окремих їх тем;

- активізацією патріотичних настроїв, триваючим конфліктом на Сході, зростаючою проєвропейською орієнтацією сучасного українського суспільства зумовлені зміни в змістовому наповненні багатьох гуманітарних освітніх компонент;

- навчання та викладання української мови (за професійним спрямуванням) неабиякого оновлення зазнали у зв'язку з запровадженням нового правопису. І таких прикладів, дійсно, чимало.

Оновленню багатьох освітніх компонент, крім того, суттєво сприяє участь НПП у численних тренінгах, семінарах, бізнес-інтенсивах, майстер-класах, ін., стажування та підвищення кваліфікації у ЗВО, на підприємствах та в установах України і зарубіжних країн, в результаті яких ними переймається новітній науковий та практичний досвід, змінюються методи та методики викладання і навчання. Так, приміром, впродовж 2018-2019 н. р. НПП кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, яка є випусковою для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології», пройшли стажування у ЗВО Словаччини та Польщі, підвищили кваліфікацію у ЗВО України, в провідних закладах ресторанного господарства Вінниччини, взяли участь у бізнес-інтенсиві «HoReCa.ReStart», проекті «Школа гостинності», спрямованому на розвиток сфери HoReCa.

Цей «список», безперечно, можна продовжувати ще і ще, адже оновлення змісту освітніх компонент є процесом перманентним.

Видання навчально-методичних матеріалів здійснюється згідно зведеного плану, який формується на календарний рік, або позапланово, за наявності потреби.

Згідно Методики СУЯ (далі – системи управління якістю) «Порядок розроблення робочих програм», останні потребують оновлення та перевидання щонайменше кожні п'ять років, або раніше, у випадку наявності об'єктивних для цього підстав. Періодичному перегляду підлягають також завдання до практичних занять, методичні рекомендації до самостійної роботи, опорні конспекти, ін.

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

Пов'язана з організацією навчання, викладання та провадження наукових досліджень, інтерналізація діяльності інституту зазнає відображення в інтеграції у європейський освітній та науковий простір, співпраці зі ЗВО та науковими центрами зарубіжних країн, участі НПП та здобувачів у різноманітних міжнародних освітніх, наукових та культурних проектах. На користь співпраці позначається той факт, що впродовж кількох останніх років інститутом було укладено більше 45 угод з навчальними закладами та установами Польщі, Словаччини, Словенії, Румунії, Казахстану, Угорщини, Молдови, Грузії, Болгарії, Туреччини, Італії, ін.

Так, протягом останніх років НПП, які викладають на ОП «Харчові технології», пройшли стажування у Панєвропейському та Кошицькому університетах (Словаччина), Інституті міжнародного академічного та наукового співробітництва (Республіка Польща), здобувачі, своєю чергою, – виробничу практику в закладах ресторанного господарства Болгарії, Словаччині, Туреччині та Італії.

Разом з тим, практика навчання здобувачів протягом семестру чи більше у ЗВО інших країн, аналогічно практиці отримання здобувачами подвійних дипломів, на даній ОП наразі відсутня. Подібний стан справ значно зумовлений відсутністю серед здобувачів відповідного попиту, а також тим фактом, що дипломи про вищу освіту, які вони отримують після завершення навчання в інституті, визнаються країнами ЄС та дозволяють їх власникам працевлаштовуватися за спеціальністю на підприємствах/в закладах країн-членів ЄС.

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? *довге поле*

Основними формами контрольних заходів під час поточного контролю можуть бути: усне та письмове опитування, тестування, захист проєктів, розв'язування ситуаційних завдань, кейсів, ділові ігри, індивідуальне науково-дослідне завдання тощо. Форми поточного контролю відображені в тематичному плані дисципліни.

Передбачені навчальним планом, індивідуальні завдання (курсів роботи, індивідуально-графічні роботи) виконуються здобувачами протягом семестру та мають на меті формування ними навичок самостійної роботи з науковими джерелами та нормативно-правовими актами, оволодіння методикою дослідження, розвиток творчого мислення та уміння аргументовано відстоювати свою точку зору. Основні вимоги щодо організації підготовки та захисту курсових робіт відображені в Положенні про організацію виконання та захисту курсових робіт у ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_k_1.pdf.

Згідно вимог, теми курсових робіт є актуальними, відповідають сучасному стану розвитку підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а зміст самих робіт стосується проблем функціонування харчової та ресторанної галузей, організації технологічних процесів виробництва, удосконалення системи управління діяльністю підприємств/закладів у сучасних умовах господарювання, впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну їх діяльність. Тематика курсових робіт оновлюється щорічно з урахуванням змін, які відбуваються в економіці, затверджується на засіданні кафедри і доводиться до відома здобувачів.

Захист курсових (індивідуально-графічних) робіт проводиться згідно розкладу заліково-екзаменаційної сесії, перед комісією у складі наукового керівника роботи та двох-трьох НПП кафедри, які є фахівцями з даної дисципліни.

З метою перевірки результативності навчання з конкретної дисципліни, рівня засвоєння здобувачами передбаченого програмою навчального матеріалу, міри сформованості у них визначених компетентностей, а також задля того, аби з'ясувати, чи відповідають форми та методи навчання, які використовувалися при викладанні/вивченні дисципліни, наявним очікуванням, із визначеною періодичністю у формі комп'ютерного тестування проводиться перевірка залишкових знань (директорський контроль). Перевірка залишкових знань здобувачів відбувається згідно графіку, затвердженого директором, із залученням фахівців відділу технічних засобів навчання.

Упродовж 2-х тижнів після закінчення заліково-екзаменаційної сесії, в т. ч. ліквідації академічної заборгованості, в інституті відбувається аналіз її результатів. Аналіз навчальної успішності здобувачів здійснюють кафедри та деканати (за визначеними формами). Відповідальним за узагальнення одержаних результатів є навчальний відділ. З узагальненою інформацією про результати заліково-екзаменаційної сесії начальник навчального відділу звітує на засіданні вченої ради інституту.

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів є чіткими та зрозумілими.

Поточна робота здобувачів оцінюється від 0 до 100 балів. Кількість балів та їх розподіл за видами завдань для кожної дисципліни визначає НПП у «Критеріях оцінювання знань здобувачів», які затверджуються на засіданні кафедри на початку кожного семестру та доводяться до відома здобувачів на першому навчальному занятті з дисципліни. Поточний контроль проводиться на кожному семінарському/практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Бали, отримані здобувачами за результатами поточного контролю з дисципліни, НПП заносить до Записної книжки викладача і оголошує здобувачам на кожному семінарському/практичному/лабораторному занятті. Загальна сума балів, яку здобувач набрав за семестр навчання, виставляється викладачем у відомість підсумкового контролю знань та в журнал академічної групи.

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену/заліку під час екзаменаційної сесії та має на меті визначити рівень оволодіння здобувачем навчальною дисципліною протягом періоду її вивчення. Екзамен/залік оцінюється за 100-бальною шкалою, а його результати виставляються у відомості підсумкового контролю знань та в Заліковій книжці студента.

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

Терміни проведення теоретичного навчання, виробничої/виробничої (переддипломної) практики, заліково-екзаменаційної сесії, атестації та канікул по кожному року навчання здобувачів за кожною ОП та кожним освітнім ступенем визначаються графіком навчального процесу, скан-копія якого оприлюднюється на web-сайті інституту та перебуває у вільному доступі. Графік навчального процесу на кожний навчальний рік формується навчальним відділом на підставі діючих навчальних планів та затверджується рішенням вченої ради інституту.

Важливим плановим документом організації освітнього процесу, який також перебуває у вільному доступі здобувачів, є індивідуальний навчальний план. Він заповнюється здобувачами з урахуванням відповідного навчального плану до 3 вересня кожного навчального року у 2 примірниках: один із них зберігається в деканаті факультету, другий - у здобувача.

Критерії оцінювання знань з кожної дисципліни доводяться до відома здобувачів НПП на першому навчальному занятті з дисципліни. У той час, як співвідношення між аудиторним та позааудиторним навантаженням, а також лекційними та практичними/лабораторними заняттями по кожній навчальній дисципліні визначається навчальним планом, розподіл балів, які здобувач може отримати на аудиторних заняттях, а також поза ними, працюючи самостійно, у межах 100-бальної школи визначає НПП, який забезпечує викладання дисципліни. Згідно встановлених вимог, здобувачеві надається можливість отримати за виконану самостійну роботу не менше 30 балів.

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

Для здобувачів, які навчаються за ОП «Харчові технології» (ОС «бакалавр»), згідно стандарту вищої освіти, формою атестації є випускна кваліфікаційна робота.

Випускна кваліфікаційна робота виконується задля підтвердження рівня професійної підготовки випускника першого рівня вищої освіти та має на меті з'ясувати його спроможність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі харчових технологій, шляхом застосування теорій та методів дослідження, на основі компетентностей, набутих упродовж періоду навчання.

Тематика випускних кваліфікаційних робіт розробляється НПП з урахуванням визначених ОП компетентностей та результатів навчання, а також з огляду на актуальність тих чи інших проблем, характерних підприємствам харчової промисловості та закладам ресторанного господарства, напрями науково-дослідної роботи кафедри, запити роботодавців та затверджується на засіданні кафедри, після чого доводиться до відома здобувачів. Вимоги до випускних кваліфікаційних робіт визначаються Методичними рекомендаціями до виконання випускних робіт, які перебувають у відкритому доступі.

Захист випускних кваліфікаційних робіт (проектів) є публічним та відбувається перед екзаменаційною комісією, до складу якої входять провідні

НПП кафедри, роботодавці, фахівці-практики у сфері харчових та ресторанних технологій.

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

Процедура проведення контрольних заходів визначається низкою положень, які розміщуються на офіційному сайті інституту та є доступними для здобувачів та інших зацікавлених сторін. Обізнаність здобувачів із положеннями забезпечується відповідною інформаційною роботою, яку проводять адміністрація інституту, НПП, які забезпечують викладання навчальних дисциплін, а також ті, які є кураторами академічних груп, фахівців деканату на чолі з деканом факультету.

Документами, яку регулюють процедуру проведення контрольних заходів, є Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/5.pdf>, Положення про самостійну роботу студентів ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/9.pdf>, Положення про випускню кваліфікаційну роботу (проект) у ВТЕІ КНТЕУ - <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/4.pdf>, Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ВТЕІ КНТЕУ - <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/6.pdf>, Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/13.pdf>

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується вищезазначеними положеннями, а також Положенням про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/images/2017/1.pdf>. Згідно нього, в інституті кожного року проводиться рейтингування діяльності НПП, результати якого свідчать також і про їх об'єктивність. До формування рейтингу залучаються НПП, представники деканатів та здобувачі. Загальний рейтинг НПП визначається шляхом підсумовування балів, набраних ним по різних опитувальним анкетам. Так, анкети «Викладач очима викладача кафедри», «Викладач очима завідувача кафедри» дозволяють з'ясувати, на скільки НПП є вимогливим та об'єктивним, з точки зору його колег. Водночас анкета «Викладач очима студента» дозволяє з'ясувати сприйняття НПП здобувачами, в тому числі в аспекті об'єктивності оцінювання. Рейтингування НПП проводиться щороку, у термін та згідно умов, визначених Положенням. Рейтингуванням охоплюються всі здобувачі, які навчається в інституті.

Відповідальність НПП за об'єктивність оцінювання здобувачів регулюється також Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/2.pdf>.

Об'єктивності НПП в оцінці результатів навчання здобувачів сприяють також проведення екзаменів лише в письмовій формі, захист курсових та випускних кваліфікаційних проектів (робіт) перед комісією екзаменаторів.

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

Здобувач, який не склав екзамен/залік під час основної сесії, має право на повторне його складання на додатковій сесії. Згідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/5.pdf>, здобувач повторно складає екзамен/залік з навчальної дисципліни НПП, який приймав його під час основної сесії. У випадку отримання здобувачем негативної оцінки, друге перескладання екзамену/заліку відбувається перед комісією у складі НПП, який викладав навчальну дисципліну у здобувача, завідувача кафедри, якою забезпечується її викладання, та декана факультету, на якому навчається здобувач.

Повторне складання здобувачем екзамену/заліку може мати місце також у випадку, якщо він претендує на диплом з відзнакою. За цієї умови для підвищення оцінок (не більше, ніж з трьох навчальних дисциплін) директор або заступник директора з навчально-методичної роботи має право дозволити йому перескласти визначені екзамени/заліки. Перескладання відбувається поза графіком екзаменаційної сесії перед комісією у складі двох-трьох НПП кафедри.

Здобувач, який не пройшов атестацію, допускається до повторної атестації, але не пізніше, ніж протягом трьох наступних років. Здобувач, який не склав атестацію протягом трьох наступних років, поновлюється для виконання навчального плану на загальних підставах.

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

Здобувач, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час семестрового (сесійного) підсумкового контролю, має право звернутися до апеляційної комісії в день оголошення результатів підсумкового оцінювання. Апеляція розглядається на засіданні апеляційної комісії, але не пізніше наступного дня після її подання. Здобувач, який подав апеляцію, має право бути присутнім при розгляді своєї заяви. Порядок подання апеляційної заяви, затвердження складу апеляційної комісії та визначення результатів розгляду апеляційної заяви визначений Положенням про апеляцію результатів

підсумкового контролю знань студентів ВТЕІ КНТЕУ
http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/ap_rez.pdf

Упродовж періоду підготовки здобувачів за спеціальністю 181 «Харчові технології» випадки оскарження здобувачами процедури проведення та результатів оцінювання результатів контрольних заходів зафіксовані не були.

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

Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ КНТЕУ
<http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/2.pdf>

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

Аби не допустити поширення в інституті випадків академічної недоброчесності, проводиться відповідна інформаційна кампанія, якою охоплюються всі здобувачі, науково-педагогічні та педагогічні працівники.

Протидії академічній недоброчесності здобувачів сприяє також систематичне оновлення тематики курсових та випускних кваліфікаційних проектів (робіт), інших зразків науково-дослідної роботи.

Потужним інструментом протидії порушенням академічної доброчесності є перевірка випускних кваліфікаційних проектів (робіт) на предмет наявності в них недоброчесних запозичень, в т. ч. з випускних кваліфікаційних проектів (робіт), захищених в інституті впродовж попередніх років. Перевірка здійснюється з використанням спеціальних технологій та комп'ютерних програм.

Наукові публікації та курсові роботи здобувачів, наукові публікації та навчально-методичні розробки НПП проходять перевірку на предмет наявності в них недоброчесних запозичень за допомогою спеціальних програм, які знаходяться у відкритому доступі у мережі Internet, а також тих, які встановлені на комп'ютерних пристроях в інституті.

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

В інституті сформована культура академічної доброчесності. Так, з початку навчання і впродовж всього періоду перебування в інституті серед здобувачів проводиться цілеспрямована роз'яснювальна робота щодо недопущення недоброчесних запозичень у їх роботах. Здобувачі, зокрема, ознайомлені з Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/2.pdf>. Заради мінімізації ризику наявності в роботах здобувачів плагіату, відповідна інформаційна робота проводиться з ними на початку кожного з семестрів – кураторами академічних груп, фахівцями деканату, НПП, в т. ч. тими, під керівництвом яких вони виконують наукові дослідження, публікують тези,

статті, ін. Для більшого унаочнення копії Положення зберігаються в журналах академічних груп.

На виконання норм Положення в інституті діє Комісія, склад якої (та зміни до нього) затверджується рішенням вченої ради інституту. Комісія наділяється правом одержувати та розглядати заяви про порушення питань етики та академічної доброчесності, надавати пропозиції адміністрації інституту щодо притягнення до академічної відповідальності, популяризувати принципи етики та академічної доброчесності серед інститутської спільноти.

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

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо), повторне проходження відповідного освітнього компонента ОП, відрахування з інституту, позбавлення академічної стипендії, позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання, відмова у присудженні відповідного ступеня освіти.

За порушення академічної доброчесності педагогічні та науково-педагогічні працівники інституту можуть бути притягнені до такої відповідальності: відмова у рекомендації щодо присвоєння вченого звання, позбавлення права брати участь у роботі визначених Законом України «Про освіту» органів чи займати визначені законом посади, звільнення з інституту, притягнення до дисциплінарної, адміністративної/кримінальної відповідальності.

Та, станом на тепер, випадків порушення в інституті академічної доброчесності зафіксовано не було.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір НПП регулюється Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти, Положенням про ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/images/2015/pol.pdf>, Положенням про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/images/2019/konkyrs.pdf>.

При залученні НПП для викладання на ОП враховуються наявність у них публікацій у фахових виданнях (в т. ч. таких, що індексуються у наукометричних базах), практичний досвід роботи, науково-педагогічний стаж, стажування (в т. ч. за кордоном) тощо.

Професіоналізм НПП, якість викладацької їх майстерності визначається шляхом відвідування їх навчальних занять НПП та завідувачем кафедри, фахівцями навчально-методичного відділу. Відгуки про відвідані навчальні заняття НПП/завідувач кафедри фіксують у відповідних журналах.

Відкриті навчальні заняття зазнають обговорення на засіданнях кафедри й наступного протоколювання.

НПП, який лише планує розпочати діяльність в інституті, проводить перед НПП профільної кафедри та представниками студентського самоврядування тематичну міні-лекцію.

На продовження трудових відносин із НПП впливає результат щорічного рейтингового оцінювання їх діяльності.

Під час добору НПП для викладання на ОП «Харчові технології» інститут стикається з «кадровим голодом», особливо що стосується кандидатів/докторів наук за технічними спеціальностями, фахівців з досвідом роботи на виробництві.

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

В інституті розроблені та практикуються різноманітні механізми залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу.

Так, відповідно до укладених договорів, здобувачі проходять практичну підготовку на провідних підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства м. Вінниці та регіону (кафе-бар «Марсель», готельно-ресторанний комплекс «Шахерезада», заміський комплекс відпочинку «Баттерфляй», мережа кав'ярень «Bigman Coffee», ресторан «Mont Blanc», ТОВ «Літинський м'ясокомбінат» (ТМ «Лідер»), ТОВ «Авіс», ін.).

Роботодавці регулярно беруть участь у Днях кар'єри, Ярмарках вакансій. Організовані на базі інституту, ці заходи покликані познайомити здобувачів із тенденціями розвитку ринку праці, а також із діяльністю конкретних підприємств/закладів, готових виступити у якості їх роботодавців.

Долучаються до освітнього процесу роботодавці також посередництвом рецензування робочих програм навчальних дисциплін, що дозволяє врахувати в навчальному процесі сучасні вимоги до підготовки майбутніх фахівців галузі. Традиційною є участь роботодавців у діяльності екзаменаційних комісій (у якості їх голів) на випускних кваліфікаційних екзаменах (захисті випускних кваліфікаційних проектів).

Беруть роботодавці участь також і в численних наукових та науково-практичних семінарах, майстер-класах, тренінгах, долучаються до проведення навчальних занять (в т. ч. на базі підприємств/закладів).

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

До аудиторних занять на ОП «Харчові технології» систематично залучаються професіонали-практики, експерти галузі, роботодавці. Так,

наприклад, практикується проведення практичних занять на базі ресторанних закладів та підприємств харчової промисловості.

До участі у проведенні аудиторних занять періодично залучаються фахівці-практики в галузі харчових та ресторанних технологій. Зазвичай, такі заняття проводяться на підприємствах/в закладах, рідше в навчальних аудиторіях інституту. Так, у 2018-2019 н. р. до проведення навчальних занять залучалися директора мережі кав'ярень «Bigman coffee» Лугач Н.В., директор Заміського комплексу «Баттерфляй» Орочинська Ж.Л., *ін.*

Практикується залучення до викладання на ОП «Харчові технології» професіоналів-практиків та провідних спеціалістів у сфері харчової промисловості та ресторанного бізнесу (інколи – на засадах сумісництва та умовах погодинної оплати праці). Станом на тепер на даній ОП викладають такі професіонали-практики, як к.т.н., доц. Лисенко О.Л. (ПрАТ «Вінницька кондитерська фабрика»), к.т.н., доц. Семко Т.В. (ТОВ «Літинський молочний завод»).

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

Професійний розвиток викладачів ОП забезпечується, головним чином, шляхом:

- надання взаємної методичної допомоги на рівні кафедри/факультету;
- участі у роботі функціонуючої на базі інституту Школи педагогічної майстерності;
- участі у професійно-орієнтованих виставках, форумах, майстер-класах, семінарах, конкурсах;
- проходження стажування та підвищення кваліфікації.

У підсумку, викладачі ОП отримують масив нових знань та інформації за напрямом наукових інтересів, ознайомлюються з сучасними педагогічними прийомами навчання та викладання, методиками організації самостійної та індивідуальної роботи здобувачів, досвідом використання в освітньому процесі новітніх інформаційних технологій тощо. Результатом закордонного стажування НПП, крім того, є поглиблення та розширення професійних знань, умінь та навичок з урахуванням вимог міжнародних стандартів освітньої діяльності.

Інститут всіляко сприяє участі НПП у заходах, покликаних забезпечити професійний їх розвиток. Для прикладу, інститут двічі виступав співорганізатором стажування НПП в європейських ЗВО (в Панєвропейському університету (м. Братислава; 2018 р.) та Центральноевропейському університеті (м. Кошице; 2019 р.)). За сприяння інституту в 2019 р. НПП ОП взяли участь у професійно орієнтованих заходах «HoReCa» та «HoReCaReStart», організованих Вінницьким клубом ділових людей за сприяння ЄБРР тощо.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності *коротке поле*

В інституті створена та функціонує система заохочення НПП. Вона реалізується відповідно до Правил внутрішнього трудового розпорядку у ВТЕУ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/images/2015_2/1.pdf (п. 17) та має на меті стимулювання НПП, посилення їх зацікавленості у виконанні функціональних обов'язків, підвищення продуктивності праці, стимулювання творчого ставлення до роботи та відзначення, залежно від особистого вкладу в результати діяльності інституту.

Підставами для матеріального стимулювання НПП є досягнення в науково-методичній роботі, розробка, впровадження та опанування новітніми технологіями, впровадження винаходів, раціоналізаторських пропозицій, написання проектів, отриманні грантів, ін. За високі досягнення у праці, складність та напруженість роботи НПП може бути встановлена надбавка у розмірі до 50% посадового окладу. Надбавки до посадового окладу НПП можуть бути встановлені також за знання іноземних мов та використання їх в освітньому процесі. Окрім надбавок, з метою матеріальної зацікавленості НПП в розвитку їх професійної майстерності встановлена система доплат за наукові ступені та вчені звання.

З нагоди святкування державних свят, а також за вагомі особисті досягнення у професійній діяльності, реалізації державної політики у сфері освіти і науки, активну участь у підготовці фахівців, наукових, науково-педагогічних кадрів та вихованні підростаючого покоління, тривалу і бездоганну працю керівництво інституту нагороджує НПП грамотами та подяками.

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? *коротке поле*

Фінансові та матеріально-технічні ресурси, а також навчально-методичне забезпечення ОП «Харчові технології» гарантують досягнення визначених нею цілей та програмних результатів навчання.

Підготовка фахівців здійснюється у власних приміщеннях, які відповідають санітарним нормам по влаштуванню та утриманню ЗВО відповідно до ДБН В. 2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів». Додатково в навчальному процесі використовуються орендовані легкоатлетичний комплекс з біговими доріжками, легкоатлетичні доріжки, ігрові майданчики та басейн. Для забезпечення навчання здобувачів, які навчаються за ОП «Харчові технології», створені спеціалізовані кабінети і лабораторії з належним методичним та технічним забезпеченням.

Фонд бібліотеки нараховує понад 233 тис позицій, з яких понад 128 тис – навчальної та більше 67 тис – наукової літератури, передплачуються основні періодичні видання за спеціальністю. Бібліотека має доступ до електронної бази даних навчальних повнотекстових видань ТОВ «Видавничий дім», «Центр учбової літератури». Крім традиційних друкованих носіїв інформації, наявними є також придбані електронні ресурси та створені мультимедійні носії. З метою поповнення фонду наукового та навчально-методичного забезпечення в інституті працює видавничо-редакційний відділ, в якому видаються монографії, навчальні посібники, методичні видання та інша наукова і навчальна література. Таким чином, бібліотечний фонд за спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідає Ліцензійним умовам.

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? *коротке поле*

Потреби та інтереси здобувачів, які навчаються за даною ОП, враховуються та аналізуються постійно. Так, налагодженим є спілкування керівництва інституту та факультету, НПП, які викладають на ОП, зі здобувачами.

З визначеною періодичністю серед здобувачів проводиться анкетування (анкети «Викладач очима студентів», «Про якість надання освітніх послугу ВТЕІ КНТЕУ»), результати якого дозволяють виявити проблеми, які турбують здобувачів, та адекватно на них прореагувати.

Велику увагу приділяючи практичній підготовці здобувачів, до викладання на ОП «Харчові технології» залучені фахівці-практики, НПП з інших профільних ЗВО (на умовах сумісництва та погодинної оплати праці). Практикується проведення виїзних навчальних занять на провідних підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства м. Вінниці та регіону.

Здобувачі вільні у виборі підприємства-бази практики. Окрім підприємств, з якими інститутом укладені відповідні договори про співпрацю, здобувачі можуть її проходити на інших підприємствах, що працюють за спеціальністю, попередньо погодивши базу практики з відповідальними особами.

В інституті систематично проводяться заходи, покликані познайомити здобувачів з провідними роботодавцями регіону на предмет майбутнього їх працевлаштування. Так, наприклад, завдяки Дням кар'єри та Ярмаркам вакансій велика частина здобувачів знайшли собі робоче місце на провідних підприємствах регіону.

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

Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів.

Із визначеною періодичністю для здобувачів проводяться інструктажі з охорони праці та безпеки життєдіяльності.

В інституті створена та підтримується загальна доброзичлива атмосфера співробітництва та підтримки. Постійним є супровід соціально-психологічної адаптації здобувачів до навчання в інституті, систематично проводяться бесіди з батьками здобувачів із вадами здоров'я та схильних до девіантної поведінки, задля координації зусиль щодо організації процесу їх навчання та виховання.

Організовано співпрацю із представниками Вінницького обласного клінічного центру профілактики та боротьби зі СНІДом в рамках обласної програми «Майбутнє Вінниччини в збереженні здоров'я громадян на 2016-2020 роки». Проводяться зустрічі здобувачів із психологами та працівниками медичного пункту інституту.

Проводиться роз'яснювальна, просвітницька, санітарно-профілактична робота в гуртожитках, спрямована на формування у молоді здорового способу життя, з питань гігієни, статевого виховання, сімейних відносин. Практикується проведення акції «Цигарка в обмін на цукерку», спрямованої на відмову здобувачів від згубної звички, щорічно проводяться Дні здоров'я, до участі в яких залучаються здобувачі, які навчаються за даною ОП.

Цими питаннями опікуються, перш за все, заступник директора з навчально-виховної роботи, декан факультету, куратори академічних груп. Останніми, зокрема, ці та інші питання піднімаються на кураторських годинах.

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? *довге поле*

Інститут забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів, проте єдина система підтримки наразі лише формується.

На постійній основі відбувається комунікація здобувачів із керівництвом інституту та факультету, НПП, які викладають на ОП, кураторами академічних груп, іншими працівниками інституту. На кураторських годинах, згідно плану та позапланово, піднімаються актуальні для здобувачів питання організації навчального процесу та дозвілля тощо. Кураторами академічних груп, керівництвом інституту та факультету, іншими відповідальними особами до відома здобувачів доноситься інформація про нормативно-правові акти, якими регулюється діяльність інституту в цілому та освітній процес зокрема, будь-які новації, яких вони зазнають.

Свідомий того, що серед здобувачів, які навчаються за ОП «Харчові технології», є представники пільгових категорій (діти сироти та діти позбавленні батьківського піклування у віці від 18 до 25 років та діти які

залишилися без батьків, особи, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи, діти учасників бойових дій, діти один з батьків яких загинув (пропав безвісти) у районі проведення АТО, діти з інвалідністю), інститут реалізує визначену щодо них державою політику соціального захисту.

Інститут активно висвітлює аспекти своєї діяльності, в тому числі навчальної, наукової та культурно-дозвілєвої, на офіційному сайті, в соціальних мережах Facebook, Instagram, Telegram, на Youtube-каналі.

Відгуки здобувачів щодо надаваної їм підтримки збираються шляхом усних комунікацій та анкетування, анонімних записок, які здобувачі залишають у скринці довіри, аналізуються керівництвом інституту, факультету та не залишаються без відповіді.

Як свідчать результати опитування, наприкінці весни 2019 р. проведеного серед здобувачів інституту, організацією навчального процесу в інституті були задоволені 55 % опитаних, частково задоволені – 40 % опитаних.

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

Згідно чинного законодавства, в інституті створені умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами, в т. ч. для повноцінної їх соціалізації та результативного навчання.

Станом на 1 жовтня 2019 року в інституті навчається 60 осіб з особливими освітніми потребами (з них на денній формі – 53 особи, на заочній – 7 осіб). На ОП «Харчові технології» таких осіб двоє.

Здобувачі з особливими освітніми потребами (I-III група інвалідності), які навчаються на денній формі навчання за кошти державного бюджету, отримують соціальну стипендію, відповідно до Постанови від 28 грудня 2016 року № 1045 «Деякі питання виплати соціальних стипендій студентам (курсантам) закладів вищої освіти» (зі змінами).

Для забезпечення освітніх потреб осіб з особливими освітніми потребами та безперешкодного їх доступу до інституту навчальний корпус № 4 обладнано пандусами для заїзду візків та поручнями. Працюють три ліфти, один з яких – вантажно-пасажирський.

Усі основні приміщення інституту мають природне освітлення, враховано розташування меблів і обладнання відповідно до санітарних вимог.

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

В інституті наявні чіткі і зрозумілі політика та процедури вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних із сексуальними домаганнями,

дискримінацією та/або корупцією тощо), які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких вони послідовно дотримуються під час реалізації даної ОП.

Інститут має Етичний кодекс здобувача вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/images/RSS/kodeks.pdf>, в якому визначено орієнтири для поведінки, взаємовідносин та дій здобувача, його відповідальність перед спільнотою інституту, державою і суспільством в цілому.

Здобувачі вищої освіти ознайомлені з пам'яткою про прояви та запобігання корупції та хабарництва в освітянській сфері. У ЗВО існує скринька довіри, в якій кожен здобувач має можливість залишити інформацію про факти вимагання хабара чи прояви корупції, а також пропозиції щодо покращення навчального процесу в інституті.

На виконання Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт у ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_k_1.pdf, Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/13.pdf> підписано наказ від 05.06.2018 № 127 Про посилення контролю за обігом курсових робіт, розрахунково-графічних робіт, щоденників практики на кафедрах.

Положенням про апеляцію підсумкового контролю знань студентів ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/ap_rez.pdf регламентуються вимоги щодо розгляду апеляцій вступників на предмет об'єктивності оцінювання результатів випробувань. Під час розгляду апеляційних заяв Апеляційною комісією встановлюється об'єктивність оцінювання відповідей і здійснюється перевірка правильності визначення результату абітурієнта під час складання вступних випробувань.

Для врегулювання конфліктних ситуацій в інституті створена Комісія по трудових спорах, склад якої затверджено протоколом Конференції трудового колективу інституту № 01 від 30.03.2018.

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

Положення про розроблення та акредитацію освітніх програм КНТЕУ першого та другого рівнів вищої освіти <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/313ff50c5525aa015e9f2cc9b48d764e.pdf>

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

ОП є ключовим елементом освітньої місії інституту, віддзеркалює суспільні запити та спрямовується на їх задоволення.

Розробкою та розвитком ОП займається робоча група (далі – група), до складу якої входять провідні фахівці інституту, фахівці-практики, роботодавці, здобувачі вищої освіти (далі – здобувачі) за спеціальністю, випускники, які здобули ступінь магістра протягом 2-3 останніх років. Керівником групи є гарант ОП.

Робота над розробленням ОП передбачає попереднє аналізування ситуації на ринку праці, вивчення реального та потенційного попиту на майбутніх випускників ОП, ознайомлення з аналогічними програмами ЗВО, аналізування даних приймальної комісії щодо кон'юнктури прийому абітурієнтів і лише на цій основі – формування Профілю.

З урахуванням визначених в ОП компетентностей та результатів навчання, а також з огляду на ресурсне забезпечення, група формує перелік освітніх компонент ОП.

Проект розробленої ОП розглядається на засіданні робочої групи, до участі в якому залучаються стейкхолдери.

Затверджує ОП вчена рада КНТЕУ. Позитивне рішення щодо ОП є підставою для розроблення навчального плану, а також включення її до Правил прийому на навчання до ВТЕІ КНТЕУ.

Виходячи з прагнення інституту відповідати запитам та очікуванням здобувачів та зацікавлених сторін, а також з огляду на швидку їх зміну, група займається моніторингом та вдосконаленням ОП – щорічно або за наявності об'єктивної необхідності, але не рідше одного разу на три роки.

Регулярний моніторинг та перегляд ОП, які є ключовими компонентами внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності, здійснюються під керівництвом гаранта ОП та за участі здобувачів і зацікавлених сторін, які запрошуються на засідання робочої групи.

Про будь-які зміни, що їх за результатом перегляду зазнає ОП, група повідомляє здобувачів та зацікавлені сторони.

Оновлена ОП затверджується та вводиться в дію згідно визначеної процедури.

Останній перегляд ОП «Харчові технології» (ОС «бакалавр») в інституті мав місце впродовж вересня – грудня 2018 р. У новій редакції ОП була затверджена 28 лютого 2019 р. З огляду на наявність вже затвердженого на той час стандарту вищої освіти, в ОП було змінено форму атестації (замість випускного кваліфікаційного екзамену – випускна кваліфікаційна робота), скориговано компетентності та програмні результати навчання. З урахуванням останніх, а також з огляду на відгуки здобувачів, конструктивні пропозиції фахівців-практиків, роботодавців та випускників минулих років, подальше зміцнення матеріально-технічної бази інституту (головним чином, в аспекті поповнення спеціалізованих лабораторій великою кількістю сучасного обладнання, посуду, ін.) деякої зміни зазнав перелік освітніх компонентів, що їх формують. У підсумку, презентована ОП, на наше переконання, більшою мірою відповідає суспільним потребам, задовольняє

запити роботодавців щодо висококваліфікованих фахівців харчової промисловості.

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 *коротке поле*

Виходячи з зацікавленості здобувачів в якості освітнього процесу, в інституті сформована практика залучення їх до періодичного перегляду ОП. Так, двоє здобувачів старших курсів входять до групи та присутні на її засіданнях, інші зацікавлені мають можливість їх відвідувати, висловлювати свої пропозиції на предмет внесення до ОП тих чи інших змін.

Чинна ОП, яка підлягає перегляду, розміщується на офіційному сайті інституту та перебуває у вільному доступі.

При перегляді ОП, аби врахувати думку якомога більшої кількості здобувачів, члени групи проводять опитування: формальне (анкетування) та неформальне (бесіди). Традиційно, опитування відбувається на предмет задоволеності/незадоволеності ОП у цілому, а також відповідності ОК визначеним програмним компетентностям та результатам навчання, доцільності застосування тих чи інших форм та методів навчання, розподілу аудиторного навантаження між лекційними та практичними (лабораторними) заняттями, ін. Письмове опитування відбувається організовано та охоплює усіх зацікавлених здобувачів, що навчаються за ОП. Усне опитування має місце на кураторських годинах, в ході різноманітних навчальних, наукових, культурно-масових заходів тощо за участі здобувачів та науково-педагогічних працівників – членів групи. Організацією опитування та обробкою зібраної інформації опікується гарант ОП.

Прийняте за результатами опитування рішення щодо внесення до ОП будь-яких змін проголошується на засіданні групи, доводиться до відома здобувачів.

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

Поєднавши в своїх лавах найбільш свідомих та дієвих здобувачів, РСС бере активну участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП. Так, представники РСС долучаються до розроблення та перегляду ОП (для виголошення пропозицій вони запрошуються на засідання групи), розроблення навчальних планів. Голова (або член РСС, який навчається за цією ОП) погоджує ОП та робочі навчальні плани.

Присутні на засіданнях вченої ради інституту/факультету голови РСС інституту/факультетів (згідно встановленої квоти) беруть участь в обговоренні питань, пов'язаних з організацією освітнього процесу, в т. ч. затвердженням робочих програм навчальних дисциплін, програм практик, методичних рекомендацій до написання випускних кваліфікаційних проектів

(робіт), які формують ОП, успішністю здобувачів, академічною їх добросовістю, формами та методами навчання, системою оцінювання тощо.

РСС долучається до роботи з невестигаючими здобувачами, в т. ч. тими, які мають пропущені без поважної причини навчальні заняття, низькі показники успішності.

Відіграє роль РСС у проведенні анкетування здобувачів на предмет задоволеності якістю освітніх послуг, оцінювання діяльності НПП (які викладали навчальні дисципліни в академічних групах протягом навчального року). Форми анкет розробляються відповідальними особами з залученням представників РСС та зазнають періодичного перегляду (раз на п'ять років або раніше, за наявності потреби).

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
коротке поле

У рамках забезпечення якості ОП ЗВО співпрацює з роботодавцями: шляхом залучення їх до розробки, перегляду та затвердження ОП, погодження навчальних планів, роботи екзаменаційних комісій у якості їх голів, участі в різноманітних наукових, науково-практичних, навчально-методичних, профорієнтаційних заходах, організації проходження здобувачами виробничої практики на підприємствах/в закладах, написання на їх матеріалах випускних кваліфікаційних проектів (робіт) тощо.

Роботодавці, які є членами групи, присутні на її засіданнях та беруть участь у періодичному перегляді ОП.

При залученні до складу групи роботодавців ЗВО керується критеріями фаховості та професіоналізму, досвіду роботи за спеціальністю, готовністю ділитися професійним досвідом, висловлювати креативні ідеї, мислити на перспективу. До складу групи, яка працює над переглядом ОП за спеціальністю 181 «Харчові технології», включені авторитетні у сфері харчових та ресторанних технологій фахівці.

Пропозиції, висловлені роботодавцями щодо ОП, обговорюються на засіданнях групи, протоколюються та враховуються при перегляді ОП шляхом внесення змін до них.

При роботі над ОП роботодавці найбільше переймаються вибором ОК, форм та методів навчання, співвідношенням аудиторного та поза аудиторного навантаження, від яких значно залежить формування у здобувачів визначених програмних компетентностей та результатів навчання.

Роботодавці, таким чином, виконують роль зовнішнього аудитора ОП на предмет підтвердження їхньої релевантності.

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

Відповідно до ч. 1 ст. 64 ЗУ «Про вищу освіту», випускники ЗВО вільні у виборі місця роботи, крім випадків, передбачених цим Законом. ЗВО, відповідно, не зобов'язані працевлаштовувати випускників, а ті – звітувати перед ЗВО про працевлаштування. Попри це, активний у співпраці з роботодавцями, інститут сприяє працевлаштуванню своїх випускників.

Розширенню обізнаності щодо працевлаштування випускників сприяє діяльність Асоціації випускників ВТЕІ КНТЕУ, завданням якої є організація зустрічі випускників – щорічного заходу, до участі в якому, приміром, у 2019 р. долучилися більше 200 осіб. Важливою є участь випускників – відомих сьогодні фахівців-практиків у різноманітних наукових та інших заходах, що відбуваються на базі інституту та за його межами (за участю співробітників інституту).

Сформоване у такий спосіб бачення траєкторії працевлаштування випускників ОП «Харчові технології» свідчить, що станом на тепер близько 75 % їх є працевлаштованими за спеціальністю.

Серед напрямів взаємодії з випускниками ОП важливим є залучення їх до розробки та перегляду ОП (шляхом участі у роботі групи, консультування в інший зручний спосіб).

Оскільки, велика частина випускників ОП «Харчові технології» працює в закладах ресторанного господарства, до ОП включено ОК, які забезпечують формування у здобувачів відповідних програмних компетентностей. До проведення майстер-класів та семінарів залучаються ресторатори та шеф-кухарі, на базі закладів ресторанного господарства проводяться круглі столи тощо.

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? *довге поле*

Подібно чинним ОП, освітній процес в інституті зазнає постійного аналізу на предмет якості та відповідності очікуванням здобувачів та зацікавлених сторін, а також відповідності вимогам Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», наказів/листів МОН України, Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти, Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти та інших нормативно-правових актів, ДСТУ ISO 9001:2015, документації сертифікованої системи управління якістю (далі – СУЯ) інституту.

СУЯ інституту сертифікована та відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 (ДСТУ ISO 9001:2015, IDT) (сертифікат № UA 80050.063 QMS-18) http://www.vtei.com.ua/images/ISO9001_1.jpg.

В інституті з визначеною періодичністю проводяться аудити СУЯ (внутрішні – згідно затвердженої програми перевірки та зовнішні (наглядові) – раз на рік або частіше (за наявності об'єктивної необхідності)).

Аналіз звітів за результатами проведених аудитів свідчить, що перевіряючими у різний час були виявлені деякі невідповідності у

функціонуванні окремих підрозділів інституту. Зокрема, з'ясовано, що невідповідності, виявлені в діяльності кафедр, здебільшого стосувалися порушення зведеного плану видання навчально-методичних матеріалів, протермінування видання навчально-методичних матеріалів за результатами пройденого стажування (підвищення кваліфікації), часткового виконання НПП індивідуальних планів (наприклад, у зв'язку з відтермінуванням захисту кандидатських/докторських дисертацій, не виданням (невчасним виданням) статей у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах Scopus, Web of Science, ін. У діяльності деканатів, у той же час, зафіксовано невідповідності, пов'язані з веденням діловодної документації. Щоправда, протягом терміну, відведеного на коригувальні дії, невідповідності усувалися.

Слід зазначити, що впровадження та функціонування в інституті СУЯ безпосереднім своїм наслідком має оптимізацію освітнього процесу, головним чином в аспекті більшої структуризації обов'язків та повноважень на рівні як окремих підрозділів, так й інституту в цілому, покращення документообігу (завдяки впровадженню Інструкції з діловодства та уніфікації форм документів).

Виходячи з усвідомлення необхідності гарантувати високу якість підготовки здобувачів, для посилення ресурсного забезпечення ОП упродовж кількох останніх років інститут суттєво зміцнив матеріально-технічну базу (шляхом розширення навчальних площ, закупівлі комп'ютерної техніки та спеціального лабораторного обладнання, збільшення бібліотечного фонду тощо), сформовано сучасне навчально-методичне забезпечення ОК, підвищено якість професорсько-викладацького складу, який забезпечує навчання за ОП (шляхом стажування у ЗВО України та зарубіжних країн, підвищення кваліфікації на підприємствах, в установах, організаціях, участі в різноманітних професійно орієнтованих наукових та науково-практичних заходах).

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

Оскільки акредитація ОП «Харчові технології» є первинною, результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які беруть до уваги під час удосконалення ОП, немає.

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

Політика щодо забезпечення якості освіти в інституті реалізується завдяки внутрішнім процесам забезпечення якості, які передбачають широку участь усіх співробітників та стейкхолдерів і спрямовуються на консолідацію їхніх зусиль. В інституті розроблено Положення про систему забезпечення

якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol16_10.pdf.

Учасники академічної спільноти інституту беруть участь у процедурах системи внутрішнього забезпечення якості (далі – СВЗЯ) ОП на всіх етапах її реалізації на рівнях:

- організації роботи НПП: моніторинг та періодичний перегляд ОП, розроблення навчальних планів та навчально-методичного забезпечення ОК, в т. ч. у системі MOODLE, виконання науково-дослідних робіт (згідно принципів академічної доброчесності), підвищення кваліфікації, самооцінювання діяльності (наукової та ін.) з наступним оприлюдненням результатів, ін.;

- організації роботи ЗВО: організація роботи кафедри, факультету, допоміжних адміністративних підрозділів;

- організації роботи здобувачів: перевірка та оцінювання знань і вмінь (згідно наперед оприлюднених критеріїв), керівництво науковою роботою (згідно принципів академічної доброчесності), залучення до професійно орієнтованих заходів;

- організації участі роботодавців: залучення до розроблення та періодичного перегляду ОП, погодження навчальних планів та робочих програм ОК, оцінювання знань і вмінь здобувачів (атестація та захист випускних кваліфікаційних проектів (робіт)).

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

СВЗЯ освітньої діяльності розробляється інститутом самостійно та передбачає реалізацію процедур, відповідальність за виконання яких чітко розподілена:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості освітньої діяльності (адміністрація, НПП, інші співробітники інституту, здобувачі, роботодавці);

- здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП (групи на чолі з гарантами ОП);

- оцінювання здобувачів і НПП та регулярне оприлюднення його результатів (кафедри, факультети, навчально-методичний відділ, відділ реклами та зв'язків з громадськістю);

- забезпечення підвищення кваліфікації НПП (кафедри, навчально-методичний відділ);

- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів (кафедри, відділ кадрів, бібліотека, відділ технічних засобів навчання, адміністративно-господарська частина, бухгалтерська служба);

- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом (відділ технічних засобів навчання);

- забезпечення публічності інформації про ОП, ступені вищої освіти та кваліфікації (кафедри, приймальна комісія, відділ реклами та зв'язків з громадськістю);
- забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях здобувачів, НПП та педагогічних працівників (кафедри, навчально-методичний відділ, відділ наукової роботи та міжнародної співпраці, відділ технічних засобів навчання, комісія з питань етики та академічної доброчесності).

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їхня доступність для учасників освітнього процесу? коротке поле

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються наступними документами: Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ КНТЕУ, Положення про випускні кваліфікаційну роботу (проект) у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про апеляцію підсумкового контролю знань студентів ВТЕІ КНТЕУ, Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про індивідуальний навчальний план здобувача ступеня вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ, Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти, Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм КНТЕУ першого та другого рівнів освіти, ін. Ці та інші документи, якими регулюються права і обов'язки учасників освітнього процесу, розміщені на веб-сторінці інституту (<http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=493>) та перебувають у вільному доступі. Факт їхнього впровадження чи внесення змін до них проголошується на засіданнях директорату та дорадчих органів, доводиться до відома здобувачів, НПП та інших працівників інституту.

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

<http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=2082>

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

http://www.vtei.com.ua/doc/opp/op_181_2.pdf

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

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

Проведений аналіз свідчить, що сильними сторонами даної ОП є:

- функціонування ВТЕІ КНТЕУ у структурі Київського національного торговельно-економічного університету;
- функціонування в інституті сертифікованої системи управління якістю;
- позитивна репутація та прагнення до постійного розвитку;
- людський капітал, висококваліфіковані викладачі;
- широкий спектр конкурентоспроможних спеціальностей;
- активне, креативне, вольове студентство; розвиток студентського самоврядування відповідно до європейських стандартів;
- практична значимість наукових досліджень;
- участь у міжнародних конкурсах та програмах підтримки освітньої, наукової, інноваційної діяльності, академічних обмінах, стажуваннях;
- фінансова стабільність;
- сучасна, комфортна матеріально-технічна база;
- плідна співпраця з підприємствами та бізнесом, установами, органами державної влади;
- просвітницько-профорієнтаційна робота з метою популяризації інституту серед випускників шкіл/коледжів, інших навчальних закладів України.

Слабкими сторонами даної ОП є:

- глобальна нестабільність, поглиблення демографічної кризи та посилення міграційних процесів;
- нестабільна військово-політична та політико-економічна ситуація в державі;
- зростання конкуренції в освітньому середовищі за рахунок активності вітчизняних та експансії закордонних закладів освіти, активізації провайдерів низькоякісних освітніх послуг у зв'язку з уніфікацією форм та методів передачі знань;
- зниження рівня довіри до державних закладів освіти та упередження щодо рівня якості на міжнародному рівні;
- зниження попиту на державні освітні послуги та зростання попиту на позааудиторне навчання через розповсюдження медіа технологій, он-лайн освіти;
- зниження рівня знань абітурієнтів;
- скорочення державних видатків на освіту;

- зростання витрат навчального закладу на забезпечення функціонування матеріально-технічної бази;
- низький рівень співпраці з іноземними партнерами у наукових дослідженнях;
- недостатньо ефективна система взаємозв'язків з роботодавцями;
- відсутність дистанційної та дуальної форм навчання;
- відсутність практики визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті.

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

Згідно ліцензії, на спеціальність 181 «Харчові технології», ОС «бакалавр», інституту дозволяється здійснювати набір здобувачів вищої освіти в обсязі 120 чоловік. У межах спеціальності функціонує лише одна ОП – «Харчові технології».

Дана ОП користується великою популярністю серед абітурієнтів, про що свідчить той факт, що ліцензійний обсяг кожного року заповнюється майже повністю.

Випускники ОП «Харчові технології» мають хороші можливості влаштуватися на роботу за спеціальністю, перспективи кар'єрного зростання. Важливим є також факт визнання дипломів про вищу освіту, що їх отримують випускники ОП «Харчові технології», в країнах Європейського Союзу.

З огляду на потреби часу, підготовка здобувачів за даною ОП перебуває у постійному розвитку. Так, у відповідь на запити роботодавців та інших зацікавлених сторін, а також під впливом змін у вищій школі, генезу національного законодавства та інших нормативних актів зміни зазнають визначені ОП програмні результати навчання та компетентності, спрямовані на їх досягнення, перелік освітніх компонент тощо. Цей процес є перманентним та цілком прогнозованим.

НПП, які викладають на даній ОП, постійно працюють над удосконаленням навчального процесу, підвищують свій викладацький та фаховий рівень.

Плідно розвиваються зв'язки співпраці з провідними підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанного господарства м. Вінниці та регіону, налагодженими є контакти зі ЗВО України та зарубіжних країн.

Таким чином, ОП «Харчові технології» має все необхідне для подальшого розвитку.

З огляду на існуючі запити, упродовж найближчих 3-ох років планується розглянути можливість запровадження на ОП дистанційної та дуальної форм навчання, впровадження практики визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у звіті та доданих до нього документах, є достовірною.

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

Надаємо згоду на оприлюднення цього звіту про самооцінювання та усіх доданих до нього документів у повному обсязі у відкритому доступі.

Керівник ЗВО



А.А. Мазаракі

Гарант освітньої програми

CIBL

Т.В. Семко

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти

Назва освітнього компонента	Вид компонента (дисципліна/курс робота/практика/дипломна робота/інше)	Поле для завантаження силабуса або інших навчально-методичних матеріалів	Якщо викладання навчальної дисципліни потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього
1	2	3	4
Іноземна мова за професійним спрямуванням	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Правознавство	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Безпека життя	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Харчова хімія	дисципліна		Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Рефрактометр РПЛ-3 Мікроскоп МБР-1 рНметр РН-262 Баня водяна 2Т2 Шафа витяжна Електроплита «Термія» Аквадистилятор ДЕ-5 Сахариметр універсальний СУ-3 Ваги торсійні ВТ Водонагрівач Atlantik
Економічна інформатика	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Гігієна та санітарія	дисципліна		Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Рефрактометр РПЛ-3 Мікроскоп МБР-1 рНметр РН-262 Баня водяна 2Т2 Шафа витяжна Електроплита «Термія» Сахариметр універсальний СУ-3 Ваги торсійні ВТ Водонагрівач Atlantik

Продовження таблиці

1	2	3	4
			Аквастиллятор ДЕ-5
Процеси і апарати харчових виробництв	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Інжиніринг будівель	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Філософія	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Технології харчових виробництв	дисципліна		Плита ПЕ 4Ш М Електронна вага ВГА-60/15-5 Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R
Устаткування закладів ресторанного господарства	дисципліна		Мультиварка REDMOND RMC M226S Гриль електричний MPM MGR-10M Фритюрниця MPM DF 802 Скиборізка MPM MKR-024 Мікрохвильова піч LG MS-1929G Кавоварка еспресо Zelmer 13Z013 Кухонний комбайн BRAUN K700 Овочерізка ROBOT COUP CL 30A Холодильник PRIVILEG Блендер Zelmer 490.30 Expressive Водонагрівач М'ясорубка електрична Zelmer MM 1000,88 Symbio Шоколадний фонтан CLATRONIC SKB 324 B, Соковижималка Saturn ST-FP8052 Кавомелка Vitek VT-7124BK , Блендер Saturn ST-FP9087 Тостер Tefal TT420D30 Міксер Electrolux ESM 3300
Маркетинг	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Технології ресторанної продукції	дисципліна		Пароконвектомат Unox 303 Плита електрична промислова ПЕД-4

Продовження таблиці

1	2	3	4
			Тістоміс Arach ASM 22F Блендер Philips HB 1605/00 Міксер Bosch MFQ 40301
КР з технології ресторанної продукції	курсова робота		
Організація ресторанного господарства	дисципліна		Пароконвектомат Упох 303 Плита електрична промислова ПЕД-4 Тістоміс Arach ASM 22F Блендер Philips HB 1605/00 Міксер Bosch MFQ 40301
Кондитерське та пекарське мистецтво	дисципліна		Пароконвектомат Упох 303 Плита електрична промислова ПЕД-4 Тістоміс Arach ASM 22F Блендер Philips HB 1605/00 Міксер Bosch MFQ 40301
Менеджмент	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Економіка ресторанів	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Інформаційні системи та технології в ресторанному бізнесі	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Бухгалтерський облік	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Іноземна мова спеціальності	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Етнічна кулінарія	дисципліна		Пароконвектомат Упох 303 Плита електрична промислова ПЕД-4 Тістоміс Arach ASM 22F Блендер Philips HB 1605/00 Міксер Bosch MFQ 40301

Продовження таблиці

1	2	3	4
Фізика	дисципліна		Спектрофотометр СФ-26-1, ЛОМО Сахариметр універсальний СУ-4, № 81-381 Потенціометр КСП-4, 0-200 °С; КП-59; ПП; УМВ Трансформатор ТУ-1002 Амперметр 359, № 194569; АСТ, №24675, 0÷5 А Вольтметр 359, № 31436; М45М № 040459 Ваги торсійні ВТ до 500 мг Рефрактометр РПЛ-3 Фотоколориметр ФОУ-УХЛ 4.2, № 860096 Осцилограф імпульсний типу СІ-20; електронний № 2437 Мікроскоп Биолам-70, Р1У42, № 731522 Тестер ИМ-Т СС, М830ВUZ Навчальний лазерний прилад «Промінь» Генератор сигналів ГЗ-33
Фізичні методи дослідження	дисципліна		Спектрофотометр СФ-26-1, ЛОМО Сахариметр універсальний СУ-4, № 81-381 Потенціометр КСП-4, 0-200 °С; КП-59; ПП; УМВ Трансформатор ТУ-1002 Амперметр 359, № 194569; АСТ, №24675, 0÷5 А Вольтметр 359, № 31436; М45М № 040459

Продовження таблиці

1	2	3	4
			Ваги торсійні ВТ до 500 мг Рефрактометр РПЛ-3 Фотоколориметр ФОУ-УХЛ 4.2, № 860096 Осцилограф імпульсний типу СІ-20; електронний № 2437 Мікроскоп Биолам-70, Р1У42, № 731522 Тестер ИМ-Т СС, М830ВUZ Навчальний лазерний прилад «Промінь» Генератор сигналів ГЗ-33
Естетика	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Психологія	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Соціологія	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Історія української культури	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Культурна спадщина України	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Національні інтереси у світовій геополітиці та геоekonomіці	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Релігієзнавство	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Світова культура	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Українська мова (за професійним спрямуванням)	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Господарське право	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Підприємницьке право	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Сенсорний аналіз	дисципліна		Холодильник двокамерний «Минск» Електроплита «Термія» Мікроскоп «Конус» ВМ-100-FL Ареометр АСП-1 Терези технохімічні Ваги торсійні ВТ Ваги демпферні ВЛA-200-М

Продовження таблиці

1	2	3	4
			Рефрактометр універсальний УРЛ Шафа сушильна Поляриметр СМ
Трудове право	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Харчова мікробіологія	дисципліна		Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Рефрактометр РПЛ-3 Мікроскоп МБР-1 рНметр РН-262 Баня водяна 2Т2 Шафа витяжна Електроплита «Термія» Аквадистиллятор ДЕ-5 Сахариметр універсальний СУ-3 Ваги торсійні ВТ Водонагрівач Atlantik
Дизайн	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Web-дизайн і Web-програмування	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Готельна справа	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Товарознавство	дисципліна		Холодильник двокамерний «Минск» Електроплита «Термія» Мікроскоп «Конус» ВМ-100-FL Ареометр АСП-1 Терези технохімічні Ваги торсійні ВТ Ваги демпферні ВЛА-200-М Рефрактометр універсальний УРЛ Шафа сушильна Поляриметр СМ

Продовження таблиці

1	2	3	4
Методи контролю якості ресторанних послуг	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Експертиза алкогольних напоїв	дисципліна		Холодильник двокамерний «Минск» Електроплита «Термія» Мікроскоп «Конус» ВМ-100-FL Ареометр АСП-1 Терези технохімічні Ваги торсійні ВТ Ваги демпферні ВЛА-200-М Рефрактометр універсальний УРЛ Шафа сушильна Поляриметр СМ
Економічна теорія	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Організація туризму	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Івентивний менеджмент	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Комунікативний менеджмент	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Управління дистрибуцією послуг	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Енологія	дисципліна		Холодильник двокамерний «Минск» Електроплита «Термія» Мікроскоп «Конус» ВМ-100-FL Ареометр АСП-1 Терези технохімічні Ваги торсійні ВТ Ваги демпферні ВЛА-200-М Рефрактометр універсальний УРЛ Шафа сушильна Поляриметр СМ

Продовження таблиці

Курортна справа	дисципліна		Мультимедійне обладнання
Виробнича практика 1	практика		
Виробнича практика 2	практика		
Виробнича практика 3	практика		
Випускна кваліфікаційна робота	атестація		

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів

ПІБ викладача	Посада	Чи входить в групу забезпечення відповідної спеціальності?	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
1	2	3	4	5
Терещенко Лілія Яківна	Доцент кафедри іноземної філології та перекладу	Ні	Іноземна мова за професійним спрямуванням	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографія; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової та професійної тематики.
Слободиська Оксана Арнольдівна	Доцент кафедри права	Ні	Правознавство	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
			Соціологія	
Лук'янець Алла Вікторівна	Старший викладач кафедри туризму та готельно- ресторанної справи	Ні	Безпека життя	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.10. Організаційна робота; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком, керівництво студентом, який зайняв призове місце; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики. П.п.18. Наукове консультування.
Василишина Ольга Василівна	Асистент кафедри товарознавства, експертизи та	Ні	Харчова хімія	П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики;

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
	торгівельного підприємства			П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю.
Половенко Людмила Петрівна	Доцент кафедри економічної кібернетики та інформаційних систем	Ні	Економічна інформатика	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографія, навчальний посібник; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Лисенко Оксана Леонідівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Так	Гігієна та санітарія	П.п.12. Патенти; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом.
			Технології харчових виробництв	
			КР з технології ресторанної продукції	
			Виробнича практика 3	
			Випускна кваліфікаційна робота	
Семко Тетяна Василівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Так	Процеси і апарати харчових виробництв	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальний посібник, монографія, підручник; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.12. Патенти; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики;
			Технології ресторанної продукції	

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
			<p>Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства</p> <p>Методи контролю якості ресторанних послуг</p> <p>Випускна кваліфікаційна робота</p>	<p>П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю;</p> <p>П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом;</p> <p>П.п.18. Наукове консультування.</p>
Швець Віталій Вікторович	Доцент (кафедра будівництва, міського господарства та архітектури ВНТУ, доцент)	Ні	Інжиніринг будівель	<p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях;</p> <p>П.п.3. Навчальні посібники;</p> <p>П.п.13. Методичні видання;</p> <p>П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.</p>
Бичков Микола Миколайович	Доцент кафедри права	Ні	Філософія	<p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях;</p> <p>П.п.3. Монографії;</p> <p>П.п.8. Науково-дослідна тема;</p> <p>П.п.13. Методичні видання;</p> <p>П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.</p>
Риндюк Світлана Володимирівна	Старший викладач (кафедра будівництва, міського господарства та архітектури ВНТУ, старший викладач)	Ні	<p>Устаткування закладів ресторанного господарства</p> <p>Дизайн</p>	<p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях;</p> <p>П.п.3. Навчальний посібник, монографія;</p> <p>П.п.8. Науково-дослідна тема;</p> <p>П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.</p>

Продовження таблиці

1	2	3		5
Поліщук Ірина Ігорівна	Завідувач кафедри маркетингу та реклами	Ні	Маркетинг	<p>П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science;</p> <p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях;</p> <p>П.п.3. Навчальні посібники, монографії;</p> <p>П.п.8. Науково-дослідна тема;</p> <p>П.п.10. Організаційна робота;</p> <p>П.п.11. Участь в атестації наукових кадрів;</p> <p>П.п.13. Методичні видання;</p> <p>П.п.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце;</p> <p>П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової та професійної тематики;</p> <p>П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю.</p>
Іваніщева Ольга Анатоліївна	Старший викладач кафедри туризму та готельно- ресторанної справи	Так	Організація ресторанного господарства	<p>П.п.3. Лабораторний практикум;</p> <p>П.п.8. Науково-дослідна тема;</p> <p>П.п.13. Методичні видання;</p>
			Кондитерське та пекарське мистецтво	П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком, керівництво студентом, який зайняв призове місце;
			Етнічна кулінарія	П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики;
			Виробнича практика 1	П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю.
	П.п.18. Наукове консультування.			

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
Постова Валентина Вікторівна	Асистент кафедри туризму та готельно- ресторанної справи	Так	Моделювання фінансово- господарської діяльності підприємства	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Наявність монографії; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком.
Іванченко Галина Валеріївна	Доцент кафедри менеджменту та адміністрування	Ні	Менеджмент Івентивний менеджмент	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Наявність підручника, навчального посібника, монографії; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце.
Мазуркевич Ірина Олександрівна	Доцент кафедри туризму та готельно- ресторанної справи	Так	Економіка ресторанів	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографія; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.9. Керівництво учнем, який зайняв призове місце; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; П.п.18. Наукове консультування.
Мерінова Світлана Володимирівна	Доцент кафедри економічної кібернетики та інформаційних систем	Ні	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографії та навчальні посібники; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
				наукової або професійної тематики.
Копчикова Інна Вікторівна	Доцент кафедри обліку і оподаткування	Так	Бухгалтерський облік	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом; П.п.18. Наукове консультування.
Западинська Ірина Георгіївна	Доцент кафедри іноземної філології та перекладу	Так	Іноземна мова спеціальності	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальний посібник; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Авксентюк Борис Петрович	Професор кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва	Ні	Фізика	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.11. Член спеціалізованої вченої ради; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
			Фізичні методи досліджень	

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
Штифурак Віра Євгенівна	Професор кафедри права	Так	Психологія	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.4. Керівництво дисертаційними роботами; П.п.11. Робота у складі експертних рад; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Чорна Наталія Миколаївна	Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Ні	Світова культура	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографії; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.10. Організаційна робота; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю.
			Культурна спадщина України	
			Організація туризму	
Красніцька Ганна Миколаївна	Доцент кафедри права	Ні	Історія української культури	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографія; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.11. Участь у атестації наукових кадрів; П.п.13. Методичні видання.
Давидюк Людмила Петрівна	Доцент кафедри економіки та міжнародних відносин	Ні	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоekonomіці	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографії; П.п.13. Методичні видання;

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
				П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Маскевич Олена Людвігівна	Старший викладач кафедри права	Так	Релігієзнавство	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографія; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
			Естетика	
Мартінова Лілія Борисівна	Професор кафедри іноземної філології та перекладу	Ні	Українська мова (за професійним спрямуванням)	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографії та навчальний посібник; П.п.10. Організаційна робота; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Мельничук Ольга Федорівна	Професор кафедри права	Ні	Господарське право	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.8. Член редакційної колегії наукового видання; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю.

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
Костюк Наталія Петрівна	Старший викладач кафедри права	Ні	Підприємницьке право	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографія; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Бахновська Ірина Петрівна	Доцент кафедри права	Ні	Трудове право	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографія; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики. П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом.
Власенко Ірина Георгіївна	Завідувач кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва	Ні	Харчова мікробіологія	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальні посібники та монографія; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.10. Організаційна робота; П.п.11. Член спеціалізованої вченої ради; П.п.12. Патенти; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Член професійних об'єднань за спеціальністю. П.п.18. Наукове консультування.
			Сенсорний аналіз	

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
Яремко Світлана Анатоліївна	Доцент кафедри економічної кібернетики та інформаційних систем	Ні	Web-дизайн і Web- програмування	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Монографії; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Онищук Наталя Вікторівна	Доцент кафедри туризму та готельно- ресторанної справи	Ні	Готельна справа	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальний посібник, монографії; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.10. Організаційна робота; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики. П.п.18. Наукове консультування.
Гирич Сергій Володимирович	Доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва	Ні	Експертиза алкогольних напоїв	П.п.3. Навчальні посібники, монографія; П.п. 8. Науково-дослідна тема; П.п.10. Організаційна робота; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю.
Тернова Алла Станіславівна	Доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного	Ні	Товарознавство	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальні посібники, монографія

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
	підприємства			<p>П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; П.п.18. Наукове консультування.</p>
Осіпова Лариса Василівна	Доцент кафедри економіки та міжнародних відносин	Так	Економічна теорія	<p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальний посібник, монографії; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.</p>
Боковець Вікторія Вікторівна	Професор кафедри менеджменту та адміністрування	Ні	Комунікативний менеджмент	<p>П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальні посібники, монографія; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком.</p>
Середницька Людмила Петрівна	Старший викладач кафедри маркетингу та реклами	Ні	Управління дистрибуцією послуг	<p>П.п.2. Наукові публікації; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової та професійної тематики. П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю.</p>

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
Власенко Володимир Васильович	Професор кафедри туризму та готельно- ресторанної справи	Так	Енологія	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальні посібники; П.п.4. Наукове керівництво здобувачами; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.12. Патенти; П.п.13. Методичні видання; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; П.п.18. Наукове консультування.
			Курсова робота з технології ресторанної продукції	
			Випускна кваліфікаційна робота	
			Виробнича практика 3	
Власенко Іван Володимирович	Професор кафедри туризму та готельно- ресторанної справи	Ні	Курортна справа	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Навчальні посібники; П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.11. Участь у атестації наукових кадрів; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво дискусійним клубом; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.18. Наукове консультування.
Пахомська Олена Василівна	Асистент кафедри туризму та готельно- ресторанної справи	Так	Технології ресторанної продукції	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; П.п.3. Збірник рецептур, монографія; П.п.12. Патенти; П.п.13. Методичні видання; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком, керівництво студентом, який зайняв призове місце; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за
			Технології харчових виробництв	
			Курсова робота з технології ресторанної продукції	

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
			Виробнича практика 1	спеціальністю.
			Виробнича практика 2	
			Виробнича практика 3	
Сюмка Юлія Володимирівна	Асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Ні	Організація ресторанного господарства	П.п.8. Науково-дослідна тема; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю.
			Виробнича практика 1	
			Виробнича практика 2	

Таблиця 3. Матриця відповідності

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Іноземна мова за професійним спрямуванням		
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	словесні, практичні	дискусія
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Правознавство		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	дискусія
Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	словесні, практичні	дискусія
Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти	практичні	індивідуальне завдання, письмове опитування, усне опитування
Безпека життя		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	дискусія
Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	практичні	індивідуальне завдання, письмове тестування
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Харчова хімія		
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	словесні	індивідуальне завдання
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		опитування, усне опитування
Економічна інформатика		
Моделювати виробничі та фінансово-господарські процеси закладів ресторанного господарства на основі сучасних інформаційних систем та технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Гігієна та санітарія		
Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування,

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту		письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Процеси і апарати харчових виробництв		
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та	словесні	письмове

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
практичні проблеми в галузі харчових технологій		тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Інжиніринг будівель		
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Філософія		
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	індивідуальне завдання, дискусія, усне опитування
Технології харчових виробництв		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	словесні	індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
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 запроєктованого асортименту	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти	практичні	індивідуальне завдання, письмове опитування, усне опитування
Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Знати і розуміти основні чинники впливу на	словесні	письмове

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини		опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Устаткування закладів ресторанного господарства		
Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування,

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту		письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Маркетинг		
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні	дискусія
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Технології ресторанної продукції		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні	дискусія
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	словесні	індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та	словесні, практичні	письмове опитування, усне

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти		опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти	практичні	індивідуальне завдання, письмове опитування, усне опитування
Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Технології ресторанної продукції		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Проводити пошук та обробку науково-технічної	практичні,	індивідуальне

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	наочні	завдання
Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	практичні, наочні	індивідуальне завдання
Організація ресторанного господарства		
Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Моделювати виробничі та фінансово-господарські процеси закладів ресторанного господарства на основі сучасних інформаційних систем та технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємств	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту		тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Кондитерське та пекарське мистецтво		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		системі MOODLE
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти	практичні	індивідуальне завдання, письмове опитування, усне опитування
Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Менеджмент		
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
відповідально		
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні	дискусія, індивідуальне завдання
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства	словесні, практичні словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Економіка ресторанів		
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Моделювати виробничі та фінансово-господарські процеси закладів ресторанного господарства на основі сучасних інформаційних систем та технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Інформаційні системи та технології в ресторанному бізнесі		
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		системі MOODLE
Моделювати виробничі та фінансово-господарські процеси закладів ресторанного господарства на основі сучасних інформаційних систем та технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Бухгалтерський облік		
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Моделювати виробничі та фінансово-господарські процеси закладів ресторанного господарства на основі сучасних інформаційних систем та технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства		
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Моделювати виробничі та фінансово-господарські процеси закладів ресторанного господарства на основі сучасних інформаційних систем та технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	практичні	індивідуальне завдання
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі	словесні	індивідуальне завдання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
наукової групи		
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Іноземна мова спеціальності		
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	словесні, практичні	дискусія
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	індивідуальне завдання
Етнічна кулінарія		
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Фізичне виховання		
Фізика		
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні, практичні, наочні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	словесні	індивідуальне завдання
Фізичні методи дослідження		

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	словесні	індивідуальне завдання
Естетика		
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	дискусія
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Психологія		
Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Підвищувати ефективність роботи шляхом	словесні,	індивідуальне

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
поєднання самостійної та командної роботи	практичні	завдання, дискусія
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Соціологія		
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	дискусія
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Історія української культури		
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, наочні	індивідуальне завдання, дискусія
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		системі MOODLE
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Культурна спадщина України		
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, наочні	індивідуальне завдання, дискусія
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Національні інтереси у світовій геополітиці та геоekonomіці		
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		опитування
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Релігієзнавство		
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, наочні	індивідуальне завдання, дискусія
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Світова культура		
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		опитування
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, наочні	індивідуальне завдання, дискусія
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Українська мова (за професійним спрямуванням)		
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Господарське право		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	дискусія, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	дискусія
Підприємницьке право		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування,

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	дискусія, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	дискусія
Сенсорний аналіз		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	практичні, наочні	індивідуальне завдання, письмове опитування, усне опитування
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Знати наукові основи технологічних процесів	словесні	письмове

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення		тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Трудове право		
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	дискусія, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	дискусія, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Харчова мікробіологія		

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	словесні, практичні, наочні	індивідуальне завдання, письмове опитування, усне опитування
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Дизайн		
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	практичні	індивідуальне завдання,

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		письмове опитування, усне опитування
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні, наочні	індивідуальне завдання, дискусія
Web-дизайн і Web-програмування		
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	практичні	індивідуальне завдання
Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні, наочні	індивідуальне завдання, дискусія
Готельна справа		
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	практичні	індивідуальне завдання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Товарознавство		
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	дискусія, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Методи контролю якості ресторанних послуг		
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	словесні, практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування,

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
облік витрат матеріальних ресурсів		письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Експертиза алкогольних напоїв		
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	практичні	індивідуальне завдання
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	індивідуальне завдання
Економічна теорія		
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	дискусія, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Організація туризму		
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання, дискусія
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	дискусія, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні	індивідуальне завдання, дискусія
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Івентивний менеджмент		
Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Впроваджувати сучасні системи менеджменту	словесні,	дискусія,

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
підприємства	практичні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні, наочні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Комунікативний менеджмент		
Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства	словесні, практичні	дискусія, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування,

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні, практичні	індивідуальне завдання, дискусія
Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Управління дистрибуцією послуг		
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Формувати і відстоювати власну світоглядну та	словесні	дискусія,

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
громадську позицію, діяти соціально відповідально		письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Енологія		
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні	письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, письмове опитування, усне опитування
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	словесні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
		завдання
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	індивідуальне завдання
Курортна справа		
Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні	дискусія, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE, індивідуальне завдання
Виробнича практика 1		
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	практичні	індивідуальне завдання
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її	практичні	індивідуальне завдання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань		
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	практичні	індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	практичні	індивідуальне завдання
Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	практичні	індивідуальне завдання
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Виробнича практика 2		
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	практичні	індивідуальне завдання
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	практичні	індивідуальне завдання
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	практичні	індивідуальне завдання
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	практичні	індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	практичні	індивідуальне завдання
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	практичні	індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	практичні	індивідуальне завдання
Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	практичні	індивідуальне завдання
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	практичні	індивідуальне завдання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	практичні	індивідуальне завдання
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Виробнича практика 3		
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	практичні	індивідуальне завдання
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	практичні	індивідуальне завдання
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	практичні	індивідуальне завдання
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	практичні	індивідуальне завдання
Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	практичні	індивідуальне завдання
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	практичні	індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	практичні	індивідуальне завдання
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	практичні	індивідуальне завдання
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	практичні	індивідуальне завдання
Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	практичні	індивідуальне завдання
Здійснювати технологічні, технічні, економічні	практичні	індивідуальне

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів		завдання
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	практичні	індивідуальне завдання
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	практичні	індивідуальне завдання
Випускна кваліфікаційна робота		
Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	словесні, практичні, наочні	захист
Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	словесні, практичні, наочні	захист
Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	словесні, практичні, наочні	захист
Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	словесні, практичні, наочні	захист
Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	словесні, практичні, наочні	захист
Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	словесні, практичні, наочні	захист
Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	словесні, практичні, наочні	захист
Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності	словесні, практичні,	захист

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	наочні	
Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти	словесні, практичні, наочні	захист
Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	словесні, практичні, наочні	захист
Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	словесні, практичні, наочні	захист
Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	словесні, практичні, наочні	захист
Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства	словесні, практичні, наочні	захист
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	словесні, практичні, наочні	захист
Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	словесні, практичні, наочні	захист
Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	словесні, практичні, наочні	захист
Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	словесні, практичні, наочні	захист
Моделювати виробничі та фінансово-господарські процеси закладів ресторанного господарства на основі сучасних інформаційних систем та технологій	словесні, практичні, наочні	захист
Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	словесні, практичні, наочні	захист
Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	словесні, практичні, наочні	захист
Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та	словесні, практичні,	захист

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
1	2	3
координування їх діяльності	наочні	захист
Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	словесні, практичні, наочні	захист
Генерувати нові креативні ідеї, виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства	словесні, практичні, наочні	захист
Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально	словесні, практичні, наочні	захист
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	словесні, практичні, наочні	захист
Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід у сфері харчових та ресторанних технологій в діяльність вітчизняних закладів ресторанного господарства	словесні, практичні, наочні	захист
Впроваджувати стандарти якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів у роботу закладів ресторанного господарства	словесні, практичні, наочні	захист

Таблиця 4. Загальна інформація про заклад вищої освіти станом на 1 жовтня відповідного навчального року

1	Кількість ліцензованих спеціальностей	38
	за початковим (короткий цикл) рівнем	11
	за 1 (бакалаврським) рівнем	15
	за 2 (магістерським) рівнем	12
	за 3 (освітньо-науковим/освітньо-творчим) рівнем	-
2	Кількість акредитованих освітніх програм	15
	за 1 (бакалаврським) рівнем	-
	за 2 (магістерським) рівнем	15
	за 3 (освітньо-науковим/освітньо-творчим) рівнем	-
3	Контингент студентів на всіх курсах навчання на 01.10.2019	4754
	на денній формі навчання	2602
	на інших формах навчання (заочна, дистанційна)	2152
4	Кількість факультетів	3
5	Кількість кафедр	11
6	Кількість співробітників (всього)	366
	- в т.ч. науково-педагогічних	161
	Серед них:	
	- докторів наук, професорів	19
	- кандидатів наук, доцентів	115
7	Загальна / навчальна площа будівель, кв. м	17133,6 / 7257,3
	Серед них: - власні приміщення (кв. м)	13220,2 / 4332,3
	- орендовані (кв. м)	3913,4 / 2925
	- здані в оренду (кв. м)	64,3
8	Наявність бібліотеки (в т.ч. кількість місць у читальному залі)	+ / 200
9	Кількість гуртожитків кількість місць для проживання студентів	2 / 265