ВІДОМОСТІ ПРО САМООЦІНЮВАННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Заклад вищої освіти	**Національний університет "Чернігівський колегіум" імені Т.Г. Шевченка**
Освітня програма	**51637 Харчові технології та інженерія**
Рівень вищої освіти	**Бакалавр**
Спеціальність	**181 Харчові технології**

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

Поля, позначені зірочками *, є обов'язковими для заповнення.

1. Інформація про заклад вищої освіти

*Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	158
*Повна назва ЗВО	Національний унівеситет «Чернігівський колегіум» імені Т.Г.Шевченка
* Ідентифікаційний код ЗВО	02125674
*ПІБ керівника ЗВО	Шеремет Олег Семенович
*Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://chnpu.edu.ua
Інформація про відокремлений структурний підрозділ (ВСП) *(зазначається лише якщо ОП реалізується у ВСП)*	
Реєстраційний номер ВСП ЗВО у ЄДЕБО	
Повна назва ВСП ЗВО	
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	
ПІБ керівника ВСП ЗВО	
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	

2. **Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО** https://registry.edbo.gov.ua/university/158/

3. Загальна інформація про освітню програму, яка подається на акредитацію

*ID освітньої програми в ЄДЕБО	51637
*Назва ОП	Харчові технології та інженерія
*Реквізити рішення про ліцензування спеціальності на відповідному рівні вищої освіти	наказ МОН від 14.06.2021 № 70-л;
*Цикл (рівень вищої освіти)	перший (бакалаврський)
*Г алузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	*Відсутня*
*Вид освітньої програми	освітньо-професійна
*Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	повної загальної середньої освіти (ПЗСО) або ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») (МС)

* Термін навчання на освітній програмі	3 роки 10 місяців3 роки 10 місяців – на базі ПЗСО 1 рік 10 місяців – на базі ОКР МС
*Форми здобуття освіти на ОП	денна
*Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра хімії, технологій та фармації (http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry)
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра біології; кафедра фізики та астрономії; кафедра іноземних мов; кафедра інформатики і обчислювальної техники; кафедра філософії та культурології; кафедри математики та економіки; кафедра мов і методики їх викладання; кафедра професійної освіти та безпеки життєдіяльності; кафедра історії України, археології та краєзнавства; кафедра права, філософії та політології
*Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	вул. Гетьмана Полуботка, 53, м.Чернігів, 14013
*Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	передбачає
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	бакалавр з харчових технологій
*Мова (мови) викладання	українська
*ГО гаранта ОП у ЄДЕБО	310821
*ПІБ гаранта ОП	Городиська Олена Володимирівна
*Посада гаранта ОП	доцент кафедри хімії, технологій та фармації
*Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	o.gorodyska@chnpu.edu.ua
*Контактний телефон гаранта ОП	0505434539
Додатковий контактний телефон гаранта ОП	0984155877

*

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

ОП Харчові технології та інженерія (перший рівень вищої освіти) було започатковано у 2019 році і базується на Законі України «Про освіту» від 05.09.2017 №2145-VIII, «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII (зі змінами), Листа МОНУ від 05.06.2018 №1/9-377 «Щодо надання роз'яснень стосовно освітніх програм» та Листа МОНУ від 28.04.2017 №1/9-239, Стандарту вищої освіти України (наказ МОНУ № 563 від 24.04.2019 р.) та Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОНУ від 18.10.2018 № 1125.

Передумови її створення: Чернігівщина – аграрна область і в нових економічних умовах в Че-

рнігівському регіоні спостерігається тенденція розширення мережі підприємств з переробки сільськогосподарської сировини та виготовлення продуктів харчування. Проблеми забезпечення споживачів якісною продукцією та послугами в галузі харчування, виявлення фальсифікованих і неякісних продуктів харчування та сировини, недопущення їх на споживчий ринок потребують підготовки фахівців високої кваліфікації за спеціальністю 181-Харчові технології, зі знаннями сучасної вітчизняної та закордонної техніки і технологій у сфері переробки, виробництва і обслуговування; питань економіки та організації виробництва; психології поведінки в колективі та з клієнтами. Передумовоюствореня є також запит здобувачів вищої освіти; зацікавленість академічної спільноти; наявність кадрового забезпечення на випусковій кафедрі; кваліфікація та спрямованість наукової роботи викладачів; наявність базового матеріально-технічного забезпечення, інформаційної та навчально-методичної бази.

До розроблення ОП були залучені викладачі, які мають відповідну кваліфікацію та наукову спеціальність:

голова проєктної групи, гарант освітньої програми – к.т.н., доц. Городиська О. В.; https://drive.google.com/file/d/1O3TicXyp0gBPiJMnk9IiTTJSlGppIz_R/view

члени проєктної групи – д.т.н., проф. Сиза О. І.; к.т.н., ст. викладач Лапицька Н. В.; к.т.н., доц. Ребенок Є. В.; к.т.н., доц. Савченко О. М., представники стейкхолдерів та студенти.

При цьому аналізувалися аналогічні ОП провідних ЗВО України (Національний університет харчових технологій – НУХТ, м. Київ; Одеської національної академії харчових технологій та ін.) та ОП подібних напрямків європейських університетів (Університет харчових технологій, Пловдив, Болгарія; Академія Готельно-ресторанного бізнесу, Польща, Познань та ін.).

ОП Харчові технології та інженерія вперше затвержена 06.11.2019 р., інформацію внесено до Правил прийому Університету та здійснено набір у 2020, 2021 р.р. Програма оновлювалася, проєкти попередньо розміщувалися на веб-сайті університету (http://chnpu.edu.ua/university/about/gromadske-obgovorennya). Всі редакції програми розміщені за посиланням https://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty/104-natural-mathematical/468-osvitni-programi-prirodnicho-matematichnogo-fakultetu. Останню версію ОП Харчові технології та інженерія (перший рівень вищої освіти) затверджено вченою радою НУЧК 30.06.2021р. (https://drive.google.com/file/d/128kK987NR2iHDqGWMmbVFcjpdYfvL_Cl/view).

***5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року та набір на ОП**

Рік навчання	1 рік навчання	2 рік навчання
1. Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	2021/22	2020/21
2. Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	9	13
3. Контингент студентів:	9	13
3.1. очна форма навчання	9	13
3.2. заочна форма навчання	-	-
4. У т. ч. іноземців:	-	-
4.1. очна форма навчання	-	-
4.2. заочна форма навчання	-	-

Кількість стовпців таблиці змінюється залежно від строку навчання на освітній програмі.

Якщо за ОП здійснюється навчання за іншими формами навчання, додається відповідна кількість рядків у графи 3 і 4.

***6. Інформація про інші освітні програми ЗВО за відповідною спеціальністю:**
(зазначається Ю програм у ЄДЕБО і їх назва)

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти	*програми відсутні*
перший (бакалаврський) рівень	Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	Харчові технології оздоровчих продуктів
третій (освітньо- науковий/ освітньо- творчий) рівень	*програми відсутні*

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

	Загальна площа, $м^2$	Навчальна площа, $м^2$
Усі приміщення ЗВО	45500,7	16228,1
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	44826,9	16228,1
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	673,8	0
Приміщення, здані в оренду	591,4	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

***8. Поля для завантаження документів щодо ОП:**

Назва документа(ів)	*Поле для завантаження документів*
ОПП Харчові технології та інженерія 2020 р. (перший рівень вищої освіти), pdf	https://drive.google.com/file/d/14k2keDlzH1Oo8RBC609ujfYOf_5OVjOS/view
ОПП Харчові технології та інженерія 2021 р. (перший рівень вищої освіти), pdf	https://drive.google.com/file/d/1j3n1Lee9v_TZLtMoXORrY6aaSRRG9PfT/view
NP бакалавр 181 Харчові технології 2020-2021 (ПЗСО), pdf	https://drive.google.com/file/d/1egdJLq_HkaO7Ip5Q6p4Bp-g0GOhKubfY/view
NP бакалавр 181 Харчові технології 2020-2021 (МС), pdf	https://drive.google.com/file/d/1cElj0X3BC83BOBtshafhVPZ9vR1QSPTq/view
NP бакалавр 181 Харчові технології 2021-2022 (ПЗСО), pdf	https://drive.google.com/file/d/1rdDRTNO4aGYwQtqyw21XXahsXAYNnXsL/view
NP бакалавр 181 Харчові технології 2021-2022 (МС), pdf	https://drive.google.com/file/d/1ek_k1_8vhUpc2ASp_qQHUkl7fuP0nLdp/view
Рецензія на ОП Харчові технології та інженерія (ТОВ «Добродія Фудз»)	*Додається*
Рецензія на ОП Харчові технології та інженерія (Чернігівське відділення «ПРАТ АБІНВЕВ ЕФЕС Україна»)	*Додається*

---

9. Інформація про наявність в акредитаційній справі інформації з обмеженим доступом

Справа містить інформацію з обмеженим доступом – **ні**

Зазначте, які частини відомостей про самооцінювання містять інформацію з обмеженим доступом, до якого виду інформації з обмеженим доступом вона належить та на якій підставі (із зазначенням відповідних норм законодавства та/або реквізитів рішення про обмеження доступу до інформації)

Частина відомостей про самооцінювання, яка містить інформацію з обмеженим доступом	Вид інформації з обмеженим доступом	Опис інформації, доступ до якої обмежений	Підстава для обмеження доступу до інформації

1. Проєктування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОП – формування та розвиток у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей, що спрямовані на здобуття системи знань, умінь і практичних навичок у сфері переробної і харчової промисловості, організації конкурентноспроможних виробництв та управління якістю і безпечністю харчової продукції, творчого підходу до розробки інноваційних технологій та вирішування складних технологічних проблем.
Акцент зроблено на підготовку фахівця з харчових технологій з широким спектром можливостей для працевлаштування та продовження навчання на другому рівні на відповідній або спорідненій ОП. До всіх дисциплін ОП створено електронні навчальні курси на платформі Moodle, що усуває внутрішні та зовнішні ризики для досягнення цілей ОП. Передбачена можливість проходження практик на базі виробництв харчової продукції м. Чернігова з залученням відповідних спеціалістів. ОП дозволяє формувати фахівців з прогресивним стилем мислення, формує компетентності для здійснення професійної роботи за ДК 003:2010 (International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08)).
Особливість реалізації ОП полягає у співпраці з провідними закладами вищої освіти, науково-дослідними установами та роботодавцями :
https://drive.google.com/file/d/1-SydmZ3ZKfkQvFNUV2ouX3FIurApugDE/view
https://drive.google.com/file/d/1JUYn9XU48sAul2YX4p7Jy6ATYynehCmd/view
https://drive.google.com/file/d/1p3f6ZfjLoh3hDjddB8tKd-Fa7XI5FTDt/view
https://drive.google.com/file/d/135Nuyaq3du6pkZc0qloHqKn1MoZYpVVM/view

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

В Стратегії НУЧК на 2022-2026 р.р.
(https://drive.google.com/file/d/0ByJ_WEFXldX_Wjc2aFFsZ09idW8/view?resourcekey=0-uEgve0-CH84CEM69viV5Sg) зазначається, що стратегією університету є забезпечення якісної вищої освіти шляхом особистісного навчання, орієнтованого на наукові дослідження відповідно до потреб сучасного суспільства, задля підвищення конкурентоспроможності Університету як суб'єкту вітчизняної освіти та його інтеграції в єдиний міжнародний освітній простір. Основна місія університету – забезпечити сучасну якісну та доступну освіту, підготувати висококваліфіковані кадри, здатні до практичної реалізації отриманих знань й умінь, компетентностей в освіті, науці та виробництві; розвивати творчий науковий потенціал студентської молоді, в тому числі – шляхом самоосвіти, саморозвитку та самовдосконалення особистості як життєвої необхідності та подальшої реалізації; провадити трансфер знань і технологій задля інноваційного розвитку НУЧК як лідера освітньої галузі регіону; визначати і реалізувати освітні наукові стандарти; формувати особистість – носія інтелектуального та інноваційного потенціалу.
Цілі ОП: формування та розвиток у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей, що спрямовані на здобуття системи знань, умінь і практичних навичок у сфері переробної і харчової промисловості, організації конкурентноспроможних виробництв та управління якістю і безпечністю харчової продукції, творчого підходу до розробки інноваційних технологій та вирішування складних технологічних проблем, що відповідає місії та стратегії ЗВО.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси здобувачів вищої освіти враховані забезпеченням здатності, за умови успішного завершення навчання, виконувати професійні роботи та займати посади згідно з Класифікатором професій ДК 003:2010НРК, зокрема: інженери та інші галузі інженерної справи; \фахівці – з переробки плодоовочевої продукції, бродильного виробництва та виноробства, виробництва молочних та м'ясних продуктів, борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; зі зберігання та переробки зерна; фахівці з технології харчування; інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості. Або продовжувати навчання на другому рівні вищої освіти як в НУЧК, так і в інших ЗВО України. Це забезпечується наявністю в ОП нормативних дисциплін: харчова хімія, основи фізіології та гігієни харчування, мікробіологія для харчових технологій, нутриціологія, процеси і апарати харчових виробництв, технології харчових виробництв, обладнання харчових виробництв та ін. та широкого спектру вибіркових дисциплін, які сприяють професійному розвитку. Інтереси здобувачів були висловлені при проведенні анкетування https://drive.google.com/file/d/101p2aoXZbUsKKGjMY48OrCqtLFXnTy80/view та при обговоренні ОП на спільних засіданнях https://drive.google.com/file/d/1nacM6a8Ss7JOs_oR0r15zSsremhVRT-0/view В редакції ОП 2021р. за підтримки здобувачів вищої освіти збільшено внесок фаховоспрямованих дисциплін за рахунок перерасподілу освітніх компонентів.

Перший випуск за ОП на базі молодшого спеціаліста буде здійснено у поточному навчальному році.

- роботодавці

В редакції ОПП 2021 р. враховані пропозиції роботодавців, а саме фахівця з управління персоналом ПРАТ «ABINBEV EFES» Руєвої Ю.О., яка висловила побажання добавити до ОП тренінг-курси щодо психології ділових відносин в колективі – до ОП введено тренінг-курси: «Психологія ділових відносин» та «Лідерство та «team-building». Менеджер з персоналу ПРАТ «ABINBEV EFES» Ходаченко А.В. відмітила важливість володіння іноземними мовами для сучасних фахівців і можливість збільшення кредитів ЄКТС – в ОП збільшено кількість кредитів з 10 до 12 з предмету «Іноземна мова за професійним спрямуванням» https://drive.google.com/file/d/1nacM6a8Ss7JOs_oR0r15zSsremhVRT-0/view

Роботодавці Ставілова Л. Ф. – інженер із стандартизації та якості, керівник виробничої лабораторії ТОВ «Торговий дім «Рига Хліб»; Максименко Т.М. – зав. відділом випічки ТОВ «Сільпо-ФУД»; Ребенок Є.В. – інженер компанії «Sicca Dania» (входять підприємства з виробництва продуктів харчування) – підтримали пропозиції щодо збільшеня наповнення ОП професійно-спрямованими дисциплінами («Технологія виробництва фасованих напоїв», «Технологія консервованих молочних продуктів харчування», «Холодильні технології»), відмітили важливість управління якістю та безпечністю харчових продуктів і реалізацію програми НАССР на підприємствах, тому позитивним є наявність дисциплін в ОП – «Програма безпеки харчування та НАССР», «Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів», що забезпечують надбання студентами відповідних компетентостей.

- академічна спільнота

Дислипліни ОП за навантаженням відповідають науковим інтересам викладачів, що дозволяє оновлювати навчальний матеріал результатами власних наукових досліджень. Про що

свідчать патенти, отримані співробітниками кафедри на розробку хлібо-булочних виробів підвищеної харчової цінності https://drive.google.com/file/d/1HJFYQsYEkfiHEXsLvF_PNE9QGPXgej-o/view (Лапицька Н.В., Сиза О.І., Савченко О.М.), розробку кондитерської глазурі https://drive.google.com/file/d/1wIi-ShdTudS0UZsy6dUXB1bw0UE2l0jF/view (Городиська О.В.), розробку способів отримання модифікованого крохмалю (Ребенок Є.В.).

Реалізується співпраця з ЗВО України *https://drive.google.com/file/d/1JUYn9XU48sAul2YX4p7Jy6ATYynehCmd/view https://drive.google.com/file/d/1EXlu4TOANi-HF5A76ZK9LjjseXlPncR5/view*, *https://drive.google.com/file/d/1-SydmZ3ZKfkQvFNUV2ouX3FIurApugDE/view*), шляхом проведення наукових конференцій, зокрема з Національним університетом Чернігівська політехніка https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/33765/1/Teza-Lytvyn_Yashchuk_2020-Part-1.pdf http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/22912, сумісними публікаціями в збірниках наукових праць, наприклад, Харківського Державного університета харчування та торгівлі http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5953

Міжнародна співпраця: викладачі і студенти ОП брали участь в освітніх програмах, зокрема запропонованих товариством Міхаїла Балудянського (Словаччина): https://drive.google.com/file/d/17Yio6EQiCBSbWaJo1XDPBnORkBD; https://drive.google.com/file/d/17Yio6EQiCBSbWaJo1XDPBnORkBDewGRs/view; міжнародної освітньої школи Жана Моне https://drive.google.com/file/d/1vOSRZW1SRKVeNb3XdFINEzpSgCTWnSL7/view, що сприяло втіленню европейських цінностей в реалізацію ОП. Іноземні фахівці (University of Minnesota, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro) запрошуються для проведення on-line лекцій (https://drive.google.com/file/d/1DBq5u34bgNFE8V1wtlT9qOmmfmjqq7zc/view;\ http://chnpu.edu.ua/component/k2/item/3210-lektsiia-vuhletsevi-nanomaterialy-ta-ikh-vykorystannia).

- інші стейкхолдери

Інтереси ПАТ Чернігівський молокозавод https://drive.google.com/file/d/1HpEJOllckOs-d8AhOhLvge2Ek25MVVVg/view, ТДВ продовольча компанія ЯСЕН https://drive.google.com/file/d/1zm1GgOo4SK_DF-_ft953kXoSW28jiCQp/view, ТОВ Наша булочка https://drive.google.com/file/d/1s9lE2c_1bh5MdWADmaFfyeLLmu6nJt7l/view, ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2 https://drive.google.com/file/d/19psGnzrR1iW6Yd7nbE1uOcNX141_UdqW/view, Чернігівське підприємство ПРАТ АБІНБЕВ ЕФЕС Україна https://drive.google.com/file/d/1zzhRkmCQ9hTbqQcv_lBWy0niqunNIIg3/view, «Авена» ТОВ «Добродія Фудз» https://drive.google.com/file/d/1RCGNj8ThV6C7Ns-Ksv7kONSB1oe5ZXY9/view, ПБП «Вімал» https://drive.google.com/file/d/13sPjgRv-6NmyGJN0QyiTW3eJAQXvN4Nv/view реалізуються шляхом проходження ознайомчої, виробничої та переддипломної практик на базі цих підприємств, де студенти отримують знання щодо технології виробництва, санітарно-гігієнічних вимог та умов праці, сировинної бази та реалізації продукції, запровадження програми системи НАССР та ін.

Співпраця з громадськістю відбувається, головним чином, шляхом її інформування щодо цілей і програмних результатів навчання через засоби масової інформації, зокрема виступи на радіо та телебаченні https://drive.google.com/file/d/14sR3OIEXo2RuXA1yn1zXt8JS82NktUkb/view https://drive.google.com/file/d/1K-FmC9aTqI7Xv8BRxaUHRTfxBNU67STu/view.

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

У Концепції розвитку спеціальності 181 Харчові технології (перший рівень вищої освіти) https://docs.google.com/document/d/1Vn4l9uYLELlp0oO-xmdPDulPyLVxvFQT/edit зазначено, що в нових економічних умовах в Чернігівському регіоні спостерігається тенденція розширення мережі підприємств з переробки сільськогосподарської сировини та виготовлення продуктів харчування. Проблеми забезпечення споживачів якісною продукцією та послугами в галузі харчування, виявлення фальсифікованих і неякісних продуктів харчування та сировини, недопущення їх на споживчий ринок потребують підготовки фахівців високої кваліфікації зі знаннями сучасної вітчизняної та закордонної техніки і технологій у сфері переробки, виробництва і обслуговування; питань економіки та організації виробництва; психології поведінки в колективі та з клієнтами. Крім того ОП орієнтована на підготовку фахівців для ресторанної галузі, що зумовлено відкриттям великої кількості закладів ресторанного господарства. Це повязано з тим, що Чернігівщина викликає велику зацікавленність у туристів, які потребують високої якості обслуговування та різноманітних вишуканих страв, у тому числі з елементами національних кухонь Світу. Концепції розвитку спеціальності 181-Харчові технології спрямовані на підготовку конкурентоспроможних фахівців в галузі виробництва харчових продуктів відповідно досягнень світової та вітчизняної науки і освіти, креативних та комунікабельних, з вільним володінням іноземною мовою, готових навчатися протягом життя.

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

Динамічна тенденція зростання харчових підприємств та кількість закладів ресторанного господарства в Чернігові та Чернігівській області зумовлює постійно зростаючу потребу у висококваліфікаційних кадрах для харчових підприємств. 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.
При формулюванні цілей та програмних результатів було враховано наявність у регіоні потенційних роботодавців для випускників ОП: ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2, ТОВ «Торговий дім «Рига Хліб», ТОВ «НіжинХліб», ТОВ «Смачна паляниця», ТДВ продовольча компанія ЯСЕН, ПрАТ Чернігівська кондитерська фабрика «Стріла», ТОВ Наша булочка, ПРАТ «ABINBEV EFES», ТОВ «Сільпо-ФУД», ПАТ Чернігівський молокозавод, Чернігівське підприємство ПРАТ АБІНБЕВ ЕФЕС Україна, «Авена» ТОВ «Добродія Фудз», ПБП «Вімал», ТОВ «Кондитерська фабрика «Десна», ПАТ «Ічнянський молочноконсервний комбінат», ТОВ «Ічнянський завод сухого молока і масла», ПрАТ «Новгород-Сіверський сирзавод», ПрАТ «Куликівське молоко», ПрАТ «Прилуцький м’ясокомбінат», ТОВ ВКП «Прилуки-Агропереробка», ТОВ «Ніжинський консервний завод», ПАТ «Ніжинський жиркомбінат», Філія «Менський сир», ППКФ «Прометей», ПАТ Линовицький цукровий комбінат «Красний», СТОВ «Цукровик», ДП «Валес-М» ТОВ «Валес», Чернігівська філія ТОВ «Малтюроп Юкрейн», ТОВ «Нептун» та багато інших.

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

При розробці ОП використовували стандарт вищої освіти https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti при формулюванні компетентностей та ПРН. Грунтовно проаналізували та взяли до уваги ОП провідних ЗВО України (Національного університету харчових технологій – НУХТ, м. Київ; Одеської національної академії харчових технологій та ін.), які мають давні традиції і великий досвід роботи. При аналізі закордонних ЗВО, нажаль, ОП «Харчові технології і інженерія» нами не виявлено, тому взяли до уваги дисципліни, які вивчаються за подібними спеціальностями в іноземних університетах, а саме: Університету харчових технологій, Пловдив, Болгарія https://eurocompass.ru/dipt-plovdiv.php; Академії Готельно-ресторанного бізнесу, Польща, Познань (спеціальність Готельний бізнес та громадське харчування) https://www.osvitapol.info/universytet-polscha?uid=81.akademiya-gotelno-restorannogo-biznesu-v-poznani#tabs-2. На основі аналізу програм конкретизовано зміст навчання з дисциплін загальної та професійної підготовки

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

В ОП Харчові технології і інженерія (перший рівень вищої освіти) враховано стандарт за спеціальністю 181 Харчові технології, затвердженого наказом МОН України від 18.10.2018 № 1125. Вивчення дисциплін загальної підготовки, зокрема Вища математика для харчових технологій, Фізика для харчових технологій, Інформатика та комп'ютерна хімія біологічно-активних речовин дозволяють розуміти основи математики, фізики та інформатики на рівні, достатньому для досягнення результатів навчання, передбачених стандартом та освітньою програмою (ПРН 3, 4, 19); та інших досягнень результатів навчання (ПРН 24). Українська мова за професійним спрямуванням, Іноземна мова – здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами (ПРН 19, 22); Економіка і управління харчових виробництв – дозволять впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства, здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки та ін. (ПРН 14, 15, 19, 20, 23-25) Вивчення дисциплін Харчова хімія, Аналітична хімія, Мікробіологія для харчових виробництв – забезпечать знання закономірностей перебігу складних хімічних реакцій при виробництві та зберіганні харчових продуктів; розуміння закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення та ін. (ПРН 2-6, 11, 18, 19, 28). Вивчення дисциплін фахової підготовки, зокрема Технології харчових виробництв, Обладнання харчових виробництв, Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР, Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів – забезпечать знання і розуміння основних концепцій, теоретичних та практичних проблем в галузі харчових технологій, вміння знаходити рішення щодо вибору технологічних параметрів та забезпечення якості готової продукції при зміні умов виробництва та параметрів вихідної сировини та ін. (ПРН 2, 4, 5, 11-13, 18, 19, 21, 24, 28-30). Методами контролю якості навчання є: екзамени, заліки, захист курсових робіт, тестові завдання, контрольні роботи, індивідуальні завдання, захист лабораторних робіт. Поточний контроль проводиться за всіма навчальними дисциплінами. Підсумкове оцінювання для екзаменаційних дисциплін здійснюється на підставі результатів поточного контролю

(максимальна кількість балів 75 зі 100) та результатів екзамену (максимальна кількість балів 25 зі 100). Для дисциплін з підсумковою формою контролю – залік, оцінка висталяється за результатами поточного контролю (максимальна кількість балів 100). При поточному контролі активно використовується комп'ютерне тестування, в тому числі з використанням ресурсів Moodle. В освітньому процесі реалізується модульно-рейтингова система оцінювання досягнень здобувачів вищої освіти, яка відображена в Syllabus.

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?

Стандарт наявний
https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності 181 Харчові технології через зміст освітніх компонентів. Відповідно до стандарту вищої освіти об'єктом вивчення програми є технологічні процеси і харчові продукти. *Цілю навчання є* формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Освітні компоненти, які забезпечують загальний культурно-інтелектуальний рівень складають 42 кредити ECTS: Філософія та культурологія, Історія України, Українська мова за професійним спрямуванням, Іноземна мова за професійним спрямуванням, Безпека життєдіяльності та основи охорона праці, Інформатика та комп'ютерна хімія біологічно-активних речовин, Вища математика, Фізика, Харчова хімія, Інженерна комп'ютерна графіка, Основи фізіології та гігієни харчування, Нутриціологія, Вступ до Аюрведи, Мікробіологія для харчових технологій. Для формування фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми харчової галузі, опановуються нормативні дисципліни (кредити ECTS): Процеси і апарати харчових виробництв (6), Технології харчових виробництв (35 кредитів, в тому числі – зберігання і переробки с/г сировини; води і водопідготовки харчових виробництв; бродильних виробництв; жирів і жирозамінників; хліба, макаронних, кондитерських виробів; харчоконцентратів; моло-

ка та молочних продуктів; м'яса, м'ясопродуктів та риби; цукрового виробництва; консервування плодів та овочів); Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів (5), Мікробіологія для харчових технологій (6), Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР (8), Обладнання харчових виробництв (7), Моніторинг виробничих процесів (4).

Зміст програм практик (ознайомча, виробнича, переддипломна) також відповідають предметній області заявленої спеціальності 181 Харчові технології.

Випусковою кафедрою запропоновано перелік вибіркових дисциплін, які (за умови їх вибору) сприяють поглибленню підготовки з предметної області. Такими дисциплінами є: Технології міні виробництв, Технологія продукції ресторанного господарства, Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення, Технології функціональних продуктів в закладах харчування, Основи кулінарної майстерності, Етнічні кухні, Кейтерінг, Програма безпеки харчування та НАССР, Автоматизація виробничих процесів, Технологія виробництва фасованих напоїв, Харчові добавки, Технологія консервованих молочних продуктів харчування, Технології полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості, Холодильна технологія, Стандартизація, метрологія та сертифікація, Товарознавство та захист прав споживачів, Санітарія і гігієна підприємств харчового виробництва, Матеріалознавство, Пакування харчових продуктів та ін.

Перелік професійно спрямованих дисциплін наведено у розділі Навчальні дисципліни на сторінці кафедри https://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry.

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

Освітній процес передбачає можливість формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії, що забезпечується: Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність https://drive.google.com/file/d/1ZJ3H4OGbpG70USRYcvaDQN3wlCw7GLEd/view , Положенням про дисципліни вільного вибору студента https://drive.google.com/file/d/1vsCXCg6rTxObTnMLaXdd6cQ2D_h7EfoO/view, Положенням про організацію освітнього процесу (офіційний сайт НУЧК). Інформація про всі вибіркові дисципліни розміщена в каталозі https://chnpu.edu.ua/university/about/public-info, анотації до дисциплін, які поглиблюють фахову підготовку, http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry ,Навчальні дисципліни. Цей перелік має рекомендаційний характер. Вибіркові дисципліни відображено в структурно-логічній схемі ОП. Це дозволяє проілюструвати їх зв'язок з нормативними дисциплінами та послідовність вивчення. Дорожня карта, щодо проєктування індивідуальної траєкторії студента розміщена на сторнці кафедри https://drive.google.com/file/d/1oCFrMWD40ffWDkVp6aL5QNJ9qwlzkk3e/view
Важливим для формування індивідуальної траєкторії є: можливість вибору дисципліни (з 8-ми запропонованих) для курсового проєкту та вибору тематики курсових проєктів та робіт, а також – керівника для кваліфікаційної роботи. Формування індивідуальної освітньої траєкторії відображається в індивідуальних навчальних планах і супроводжується куратором, шляхом індивідуальних консультацій.

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

Право на вибір навчальних дисциплін, обсяг яких становить 60 кредитів ECTS (25% від зага-

льного), здобувачі вищої освіти можуть реалізувати відповідно до Положенням про дисципліни вільного вибору студента https://drive.google.com/file/d/1vsCXCg6rTxObTnMLaXdd6cQ2D_h7EfoO/view.
Основна мета вибіркових освітніх компонентів – розширити загальнонауковий кругозір, поглибити теоретичні знання з циклу дисциплін загальної і професійної підготовки, вдосконалити практичні уміння та експериментальні навички. Вибір навчальних дисциплін здобувач вищої освіти здійснює в процесі формування індивідуального навчального плану з використаням Каталогу вибіркових дисциплін НУЧК https://chnpu.edu.ua/university/about/public-info. Перелік всіх вибіркових дисциплін природничо-математичного факультету також наведено за посиланням https://drive.google.com/file/d/1ziO3a_K2jal9RwWruspiu4a93eEOqUZC/view. Заборонено чинити будь-які засоби тиску на здобувачів вищої освіти щодо вибору ними ОК.
Згідно результатів проведеного опитування студентів, на питання «Чи є у вас можливість вибирати теми рефератів, курсових, кваліфікаційних робіт, вибіркових дисциплін, бази практик?» 93,3 % опитаних відповіли «так», 6,7 % – «важко сказати».
https://drive.google.com/file/d/101p2aoXZbUsKKGjMY48OrCqtLFXnTy80/view .
На першому курсі бакалавріата вивчаються лише нормативні навчальні дисципліни. З другого курсу відбувається реєстрація здобувачів вищої освіти на вивчення вибіркових дисциплін, що проводиться за їх заявами. Студенти мають вільний доступ до інформації про вибіркові дисципліни. Анотації до ОК, що поглиблюють професійну підготовку, також відкриваються у відповідному переліку за активними лінками на сторінці кафедри у розділі Навчальні дисципліни (http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry). Здійснити поміркований вибір навчальних дисциплін допомагає куратор. Розклад навчальних занять та навантаження викладачів формуються після вільного вибору дисциплін здійсненого згідно заяв студентів. Вибрані здобувачем вищої освіти навчальні дисципліни, які внесені відповідно його заяві, до індивідуального навчального плану, є обов’язковими для їх вивчення.

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

Практична підготовка регламентується Положенням про організацію проведення практики https://drive.google.com/file/d/1g-H1qke7302Kluyk-W8Ug7jNeIXUuJCW/view. Обсяг практики поділяється на ознайомчу (3 кредити ECTS), виробничу (6 кредитів ECTS), переддипломну (3 кредити ECTS та виконання кваліфікаційної роботи – 9 кредитів) – на базі ПЗСО. На базі ОКР МС обсяг кредитів ECTS на практику – 5, у зв’язку з недоцільністю ознайомчої практики та перезарахуванням частини виробничої. Формулювання змісту практичної підготовки здійснюється у тісній співпраці з роботодавцями та фахівцями підприємств. https://drive.google.com/file/d/1V_ZnfoUa4uQVjNBI-fJAecFsRhdQGHZm/view. Практики дозволяють сформувати як загальні (здатність формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо; здатність підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи; здатність проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань), так і фахові, зокрема: вміти знаходити рішення щодо вибору технологічних параметрів та забезпечення якості готової продукції при зміні умов виробництва та параметрів вихідної сировини; здатність визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Для проведення практики укладено відповідні договори.

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

Навчання здобувачів за ОП Харчові технології та інженерія дозволяє їм набути соціальних навичок, необхідних для особистісного розвитку, ефективної взаємодії в колективі зі співробітниками, партнерами, ін. Набуття softskills є важливою складовою освітнього процесу, що реалізується через освітні компоненти, що формують загальні компетентності (Історія України, Філософія та культурологія, Іноземна мова та ін.; вибіркові компоненти ОП – Основи політології та соціології, Психологія ділових відносин, Лідерство та «team-building, Правознавство та ін.), а також під час проходження практик. Сприяють формуванню соціально спрямованих компетентностей групові форми організації навчання (робота в малих групах), бесіди, дискусії, підготовка і захист проєктів, розв'язання ситуаційних завдань з проблемних питань. Softskills набуваються під час позааудиторних заходів (відображено у соцмережах https://www.facebook.com/groups/chnpu/, *https://www.facebook.com/p.m.faculty/*, *https://www.instagram.com/p.m_faculty,* на сторінці кафедри http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry у вкладці Softskills), під час участі у конференціях (https://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry, вкладка Студентськи здобутки). Запрошення іноземних лекторів покращують навички міжнародного спілкування (https://chnpu.edu.ua/component/k2/item/3210-lektsiia-vuhletsevi-nanomaterialy-ta-ikh-vykorystannia).

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній.

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

Згідно Положення про організацію освітнього процеса https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view співвідношення між обсягом аудиторних занять і самостійною роботою студентів становить від 25% до 75% від загального (пункт 2.3). При загальному обсязі 240 кредитів ECTS кількість аудиторних занять повинна бути від 60 до 180 кредитів. Також за Положенням для малочисельних академічних груп, кількість студентів в яких менше 8 осіб, в робочих навчальних планах кількість годин навчальних занять може бути зменшена до 10% на одного студента при збереженні загального обсягу дисциплін. В ОП Харчові технології та інженерія навчальними планами на аудиторну роботу передбачено 99 кредитів, на самостійну – 141. Конкретні співвідношення аудиторних занять та самостійної роботи регламентуються робочими навчальними планами, зазначені в оприлюднених на сайті робочих програмах та Syllabus (http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry , розділ *Нормативна документація* та розділ *Навчальні дисципліни*). Кількість навчальних дисциплін у семестрі не перевищує 8 (від 6 до 8), кількість екзаменів – від 2 до 5. Курсові проєкти (2) та курсова робота (1) заплановані по одному на семестр. Кількість тижневих аудиторних годин не перевищує 30. Відповідальність за фактичне навантаження здобувачів вищої освіти, обсяги їх самостійної роботи у співвідношенні з кредитами ECTS освітніх компонентів покланено на викладача дисципліни.

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

Дуальна форма освіти за освітньо-професійною програмою *Харчові технології та інженерія* не передбачена. При цьому ряд здобувачів вищої освіти, які навчаються на 2-му (випускному) курсі ОП на базі молодшого спеціаліста, працюють на робочих місцях, зокрема Ганяйло Катерина та Манжай Вадим – ТОВ «Сільпо-ФУД», Шовкун Марія Володимирівна ТОВ – «Торговий дім «Рига Хліб». Цей досвід можна вважати елементами впровадження дуальної освіти https://drive.google.com/file/d/1TwotXAKfetq_uvKEDWiEjMT-42E3pb09/view
При вивченні дисципліни *Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти* ряд лабораторних занятій проводяться на харчових підприємствах м. Чернігова з викладачем з університету і представником виробничої лабораторії.
У майбутньому планується запровадження дуальної форми освіти.

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

Правила прийому до Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка розміщуються щорічно на офіційному веб-сайті , зокрема на 2022-2023 навчальний рік розташовані за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1FIcrCH07X-uVtbFYjRTg8pHAF7vPjJji/view. Вимоги до вступників ОП Харчові технології та інженерія на базі диплому ОКР молодшого спеціаліста зазначено на офіційному веб-сайті за посиланням http://chnpu.edu.ua/abiturient/bakalavr-na-bazi-okr-molodshij-spetsialist.

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

Прийом абітурієнтів на навчання здійснює приймальна комісія, склад якої затверджується наказом ректора НУЧК, який є її головою. Вступ на ОП *Харчові технології та інженерія* (перший рівень вищої освіти) здійснюється на конкурсній основі з урахуванням ліцензійного обсягу та відповідно до виділених місць державного замовлення. На 2021/2022 н.р. ліцензійний обсяг становив 30 місць (15 – на базі ПЗСО, 15 – на базі диплому ОКР молодший спеціаліст) https://drive.google.com/file/d/1ZTATukaUbqx8GkUQiwHk050OGqE_h8NO/view, Максимальний обсяг державного замовлення на базі ПЗСО – 6 осіб https://drive.google.com/file/d/1fqF8jipzM9QBvbSpcjMa6Xh20ZgGrOmW/view, на базі диплому ОКР молодший спеціаліст – 6 осіб https://drive.google.com/file/d/1y-ujIbSlvOVR93OTgG3Jai9cPoxVrRHa/view. Спеціальність 181 Харчові технології у 2020-2021 н.р. входила до списку спеціальностей, яким надавалась особлива підтримка https://drive.google.com/file/d/1WoBG3g9riiGARW15Wn4LaUui6oUt6J-t/view.
Правила, які стосуються ОП Харчові технології та інженерія, є чіткими і зрозумілими, не містять дискримінаційних положень

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, відбувається у випадку переведення студента з іншого ЗВО та при реалізації права на академічну мобільність. Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО регулюється Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність (розділ IV), яке розміщено на офіційному веб-сайті НУЧК за посиланням *https://drive.google.com/file/d/1ZJ3H4OGbpG70USRYcvaDQN3wlCw7GLEd/view* та Положенням про організацію освітнього процеса https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view (розділ VI).
Навчальні дисципліни та інші види навчальної діяльності зазначаються в індивідуальному навчальному плані студента. Перезарахування вивчених навчальних дисциплін здійснюється на підставі наданого студентом документа з переліком і результатами вивчених навчальних дисциплін, кількістю кредитів та інформацією про систему оцінювання навчальних здобутків студентів, завіреного в установленому порядку у ЗВО /науковій установі-партнері.
При поновленні та переведенні студента, якщо академічна різниця перевищує 30 кредитів, здобувачу може бути рекомендоване поновлення (переведення) з пониженням курсу. Дисципліни вільного вибору студента не вважаються академічною різницею.

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

Прикладом зарахування результатів є вступ на навчання на 2 курс ОП на базі ПЗСО (за кошти юридичних осіб) Потапенка Антона з 01.09.2021 р., який до цього навчався у Київському національному університеті технологій та дизайну.
Згідно з укладеними договорами з Харківським державним університетом харчування та торгівлі https://drive.google.com/file/d/1JUYn9XU48sAul2YX4p7Jy6ATYynehCmd/view
та Чернігівським національним технологічним університетом (нині Національний університет «Чернігівська політехніка») https://drive.google.com/file/d/1-SydmZ3ZKfkQvFNUV2ouX3FIurApugDE/view студенти ОП *Харчові технології та інженерія* мають можливість скористуватися правом на внутрішню мобільність. Але за 2 роки реалізації ОП таких прикладів не було.

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

Питання визнання результатів неформальної освіти регулюються п.п. 6.5 - 6.8 Положення про організацію освітнього процесу, яке розміщено на офіційному веб-сайті https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view,.
Згідно Положення Університет може визнати результати навчання здобуті у неформальній освіті в обсязі, що не перевищує 10% від загального обсягу кредитів передбачених освітньою програмою. Для визнання результатів неформальної освіти здобувач звертається із заявою та документами, що підтверджують результати, до декана факультету, який видає розпорядження щодо створення предметної комісії у складі гаранта освітньої програми та 2-5 науково-педагогічних працівників. Предметна комісія вивчає надані

документи, проводить співбесіду із здобувачем та формує протокол про зарахування, незарахування чи часткове зарахування результатів навчання у неформальній освіті.

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

Практика врахування результатів неформальної освіти на ОП *Харчові технології та інженерія* відсутня, але студенти ОП проінформовані з цього питання, в тому числі шляхом розміщення активних лінків на сторінці природничо-математичного факультету на освітні on-line платформи (https://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty, розділ Неформальна освіта).

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

Форми та методи навчання і викладання зазначені в Положенні про організацію освітнього процесу https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view.
Навчання здійснюється за денною формою, шляхом поєднання лекційних, практичних та лабораторних занять, самостійної роботи здобувачів, практичної їх підготовки на підприємствах харчової промисловості, виконання курсових проєктів/робіт та кваліфікаційної роботи. https://drive.google.com/file/d/1rdDRTNO4aGYwQtqyw21XXahsXAYNnXsL/view
https://drive.google.com/file/d/12ObTsZMmzDzgke8L7V9nmvhtvBS1xzYc/view
Використовуються методи: словесні (лекція, бесіда, пояснення, інструктаж, диспут); наочні (спостереження, демонстрування, ілюстрування); практичні (виконання вправ, лабораторні та практичні роботи та ін.); за рівнем пізнавальної активності (репродуктивний, проблемний, частково-пошуковий, дослідний). Отримані на лекціях знання зазнають систематизації та узагальнення під час самостійної роботи, в тому числі з використанням навчально-інформаційної платформи Moodle. Практикуються різноманітні форми організації навчальної діяльності – індивідуальна, групова, бригадна. Програмні результати досягаються завдяки оптимальному поєднанню традиційних та інтерактивних методів. Форми і методи навчання зазначені у робочих програмах та Syllabus (http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry, *Нормативна документація*, *Навчальні дисципліни*). Матриця відповідності ПРН, ОК та методів навчання наведена в табл. 3.

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?

Форми і методи навчання і викладання на даній ОП обираються згідно змісту ОК та відповідають вимогам студентоцентрованого підходу, згідно якого основний фокус навчального процесу переноситься з викладача на здобувача. Студентоцентрований підхід забезпечується вільним вибором дисциплін, тем курсових і кваліфікаційних робіт, індивідуальних завдань з окремих освітніх компонент. Здобувач може вільно здійснювати вибір місця для проходження практики, з урахуванням власних вподобань і перспектив успішного працевлаштування. Індикатори студентоцентрованого навчання: наявність індивідуальних освітніх траєк-

торій; забезпеченість навчальними інформаційними ресурсами, в тому числі на платформі Moodle; можливість впливу студентів на покращення ОП. Рівень задоволеності здобувачів методами навчання і викладання є достатньо високим, що підтверджується результатами опитування і засвідчують активну позицію щодо визначення власної освітньої траєкторії та участі в наданні пропозицій щодо організації освітнього процессу. Анкетування (грудень 2021р.) показало https://drive.google.com/file/d/101p2aoXZbUsKKGjMY48OrCqtLFXnTy80/view, що 53,3 % задоволені формами і методами навчання на ОП, 40% – скоріш задоволені, 6,7%– скоріш не задоволені; загальний професійний рівень викладачів: 93,3% – високий, 6,7% – середній.
У постійному доступі до всіх учасників освітнього процесу на офіційному сайті Скринька довіри, яка дозволяє анонімно висловити думку про рівень задоволеності навчанням.

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

Принципи академічної свободи в інституті поширюються на НПП та здобувачів і визнаються Статутом НУЧК *(https://drive.google.com/file/d/1oA5aM7ijvQqUCXCH8ighNqykWQY_v97W/view, та https://docs.google.com/document/d/1KQxoQ1kOPzRquSNeYAHGZ11cont3dinM/edit – оновлена редакція)* з дотриманням правил внутрішнього розпорядку (*https://drive.google.com/file/d/155HTMY27KH_Ys0QVxbZi4Lk-ux6ol2_e/view*). Академічна свобода здійснюється на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень. Викладачі ОП самостійно добирають зміст навчального матеріалу з огляду на сучасний стан і новітні досягнення в харчових технологіях, в тому числі враховуючи результати власних досліджень; є вільними у виборі форм, методів, засобів навчання і форми проведення підсумкового контролю.
Для здобувачів ОП відповідність принципам академічної свободи – можливості вивчення дисциплін за власним вибором (25% загального обсягу), можливості оформлення індивідуального графіка навчання; право заздалегідь обирати тематику курсової роботи та проєктів, яка оприлюднена на сайті, та підприємств – баз практик; вільно обирати теми кваліфікаційних робіт та наукових досліджень. Узгоджується з принципами академічної свободи залучення до проведення навчальних занять фахівців-практиків, наприклад, доцент кафедри Ребенок Є.В. є представником компанії компанії Sicca Dania у Східній Європі.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання представлена в освітніх програмах, які знаходяться у вільному доступі здобувачів вищої освіти http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів надається студентам на початку вивчення кожного освітнього компоненту. Ця інформація представлена у робочих програмах (*http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry, Нормативна документація*) та Syllabus (*http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry*, *Навчальні дисципліни*), які розміщені на офіційному веб-сайті НУЧК згідно Положення про інформаційний супровід офіційного веб-сайту НУЧК (https://drive.google.com/file/d/1KwnJGapYwwZejHwR-GWqwMl42WJ6StSZ/view).
Основні форми і методи навчання з кожного освітнього компонента зазначені у робочих програмах.

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

В університеті створено необхідні умови для поєднання навчальної та дослідницької роботи. При реалізації ОП Харчові технології та інженерія здобувачі вищої освіти залучаються до науково-дослідної роботи за напрямками досліджень кафедри. Результати роботи доповідаються на наукових та науково-практичних конференціях (інформація відображена на сторінці кафедри (http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry у розділі Студенстькі здобутки). Традиційним є участь студентів в конференції «Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх викладння», яка щорічно (з 2018 р.) проводиться на базі НУЧК за організаційної участі студентського наукового товариства факультету (http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty/9-explore/409-studentske-naukove-tovaristvo-prirodnicho-matematichnogo-fakultetu-snt). Збірки конференції оприлюднені на веб-сторінці факультету (*http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty*) у розділі Наукова діяльність. У поточному навчальному році 3 студенти ОП Харчові технології та інженерія (Бережняк К., Блудча В., Коваленко А.) брали участь у зазначеній конференці.
https://drive.google.com/file/d/1iFkv0MRASpaw3GodUsUC5qM3rxCB2cn1/view
https://drive.google.com/file/d/1RWKqUupJaSKKdPYqQg0bv_-c8cx8eBJC/view
https://drive.google.com/file/d/1qo91Se0Sbjo-FMsUN2ylEWtsdD6ZJxRM/view
Катерина Мозгова – учасник І міжнародної наук.-практ. конф., 30 листопада 2021 року. Київ, НУХТ https://drive.google.com/file/d/1vOSRZW1SRKVeNb3XdFINEzpSgCTWnSL7/view

Здобувачі вищої освіти за ОП Харчові технології та інженерія беруть участь у роботі студентського наукового гуртка з харчових технологій https://drive.google.com/file/d/1eX_7zIqvmugoOFygC9UWlnII9i1uJqTI/view.

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

Навчально-методичні матеріали ОК потребують постійного оновлення, зумовленого реформаційними процесами в вищій школі та суттєвими новаціями в різних сферах технологій. Декілька прикладів оновлення змісту ОК:
ОК *Фізична хімія* (проф. Сиза О.І.
https://scholar.google.com.ua/citations?user=efAAhwsAAAAJ&hl=ru)
-Корольов О.О., Сиза О.І., Савченко. О.М. Вплив зовнішнього освітлення при вимірюванні поляризаційного опору металів індикатором P5126 // The 5th International scientific and practical conference “Modern directions of scientific research development” (October 28-30, 2021) BoScience Publisher, Chicago, USA. 2021. 918 p. (P. 246-249).
-Сиза О.І., Квашук Ю.В., Корольов О.О., Дмитрієв В.А., Павленко А.Г., Савченко О.М. Корозія конструкційних сталей за дії N, S-вмісних мінеральних добрив // Фізико-хімічна механіка матеріалів, 2021, Т. 57, № 1. С. 111-118. (Web of Science).
ОК *Органічна хімія* (доц. Янченко В.О.
https://scholar.google.com/citations?user=7tfdgGkAAAAJ&hl=ru)
-Yanchenko V.O., Fedchenkova Yu. A., Demchenko A.M. The synthesis and the study of the antitumor activity of 3-R-6-(4-methoxyphenyl)-7H-[1,2,4]triazolo[3,4-b][1,3,4]thiadiazine hydrobromides. Journal of Organic and Pharmaceutical Chemistry. 2020. Vol. 18, № 4(72). P. 28-35. (Index Copernicus)
ОК *Технологія зберігання і переробки с/г сировини; технологія цукрового виробництва;*

технологія консервування плодів та овочів: (ст викл. Лапицька Н.В. https://scholar.google.com.ua/citations?user=nQ6DNioAAAAJ&hl=uk)
- Oliinyk S., Samokhvalova O., Lapitska N., Kucheruk Z. Studying the influence of meats from wheat and oat germs, and rose hips, on the formation of quality of ryew heat dough and bread. Східно-Європейський журнал передових технологій. Технологія та обладнання харчових виробництв. 2020. № 1/11(103). С. 59-65. (Scopus)
ОК *Технологія води і водопідготовки харчових виробництв; технологія бродильних виробництв* (ст викл. Лапицька Н. В.) оновлено матеріалами навчального посібника:
- Лапицька Н.В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 217 с.
http://erpub.chnpu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/7572
ОК *Основи фізіології та гігієни харчування* (доц. Городиська О.В. https://scholar.google.com/citations?hl=ru&user=QrXmTE4AAAAJ):
- Городиська О.В., Гревцева Н.В., Сиза О.І. Порошок з виноградних кісточок як перспективна сировина в технології дитячого харчування // Крок у науку: зб. тез доп. Всеукр. наук.-практ. конф. 20 листопада 2020 р. / НУЧК імені Т.Г. Шевченка. Чернігів, 2020. С. 18-19.
- Гревцева Н.В., Брикова Т.М., Городиська О.В. Вплив виноградних порошків на якість та властивості кондитерської продукції // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 212-220.
В НУЧК забезпечено вільний доступ до наукових журналів наукометричної бази Scopus та Web of Science, що є вагомим підгрунтіям для оновлення змісту ОК на основі наукових досягнень.

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

Природничо-математичний факультет НУЧК співпрацює з Поморською академією (Слупськ, Польща) https://drive.google.com/file/d/1g0dMRVmEhZQipqcf21duhLM_wcyRQSD4/view, що забезпечує можливість долучатися до програм обміну. Спільно було організовано on-line лекцію: проф. Володимира Зайцева (Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro O departamento de Química) (http://chnpu.edu.ua/component/k2/item/3210-lektsiia-vuhletsevi-nanomaterialy-ta-ikh-vykorystannia).

Викладачі публікуються у Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky (Словакія), Journal of Chemical Technology and Metallurgy (Болгарія) та ін. міжнародних виданнях. У поточному навчальному році студентка Катерина Мозгова брала участь у роботі міжнародної освітньої школи Жана Моне

https://drive.google.com/file/d/1vOSRZW1SRKVeNb3XdFINEzpSgCTWnSL7/view

Викладачі ОП проходили стажування у країнах ЄС (*http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry,* розділ Підвищення кваліфікації).

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?

Організація та здійснення контролю програмних результатів навчання кожного освітнього компонента ОП здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view. Передбачено поточний, модульний та семестровий контроль. Поточний та модульний контроль проводиться у різних формах: письмове опитування, виконання тестових завдань (письмово або з застосуванням комп'ютерних програм), усні відповіді, захист лабораторних та практичних робіт, проведення колоквіумів, виконання графічно-розрахункових робіт, захист курсових робіт та проєктів, виконання контрольних робіт, тощо. Форми здійснення контролю, порогова кількість балів за окремі елементи змістових модулів, критерії оцінювання компетентностей здобувачів визначаються робочими програмами і відображені у Syllabus (http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern, *Навчальні дисципліни*).

Виконання курсових робіт/проєктів здійснюється здобувачами освітньої програми відповідно до навчального плану. Основні вимоги щодо організації підготовки та захисту курсових робіт/проєктів відображені у Методичних рекомендаціях до підготовки та написання курсових та кваліфікаційних робіт (проєктів) по кафедрі хімії, технологій та фармації (*http://erpub.chnpu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/1180*). Тематика курсових робіт/проєктів відповідає діяльності сучасних харчових підприємств, затверджується на засіданні кафедри, доводиться до відома студентів. Захист курсових робіт/проєктів проводиться згідно розкладу заліково-екзаменаційної сесії перед комісією у складі наукового керівника роботи та двох-трьох НПП кафедри, які є фахівцями з даної дисципліни.

Екзамени складають у письмовій, усній або комбінованій формі. На екзамен виносяться основні питання дисципліни, які перевіряють знання та розуміння, зазначені в ОП. Для проведення екзаменаційного контролю викладач готує екзаменаційні білети, які затверджуються на засіданні кафедри не пізніше ніж за місяць до початку підсумкового контролю.

Семестровий контроль здійснюється за 100-бальною шкалою. Для залікової дисципліни 100 балів розподіляються на весь програмний матеріал, для екзаменаційної дисципліни 75 балів розподіляються на семестр і 25 балів – максимальна оцінка на екзамені.

Отримані студентом бали за виконання певних видів робіт фіксуються у журналі академічної групи. При дистанційній формі роботи бали вносяться до електронного журналу в системі Moodle, а потім переносяться в журнал академічної групи.

Оцінювання результатів практики здійснюється відповідно до Положення про організацію проведення практики: https://drive.google.com/file/d/1g-H1qke7302Kluyk-W8Ug7jNeIXUuJCW/view.

Підсумкова атестація здійснюється у вигляді захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи (https://drive.google.com/file/d/1q1_OT80QhMxzrXgctfFh-DPBMNR5aTg2/view).

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

Загальні підходи до контрольних заходів відображені у Положенні про організацію освітнього процесу https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view. Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання результатів навчання здобувачів ОП за освітніми компонентами затверджені у відповідних робочих програмах та представлені у Syllabus навчальних дисциплін. Робочі програми освітніх компонентів представлені на сторінці відповідної кафедри на Web-сайті університету. Інформування здобувачів вищої освіти щодо форм поточного контролю та розподілення кількісті балів за

видами завдань здійснюється викладачем на початку вивчення кожної дисципліни. Дана інформація також відображенав Syllabus (http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern, *Навчальні дисципліни*).
Кількість балів та критерії оцінювання питань екзамену повідомляється заздалегідь на консультації. При проведенні екзамену у дистанційній формі – розміщена в Moodle. Правила повторного складання екзаменів та процедура оскарження результатів прописана у Положенні про організацію освітнього процесу.
Чіткість та зрозумілість критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів за освітніми компонентами підтверджена результатами анкетування, згідно якого 46,7% здобувачів відповіли, що вони зрозумілі і 53,3% – скоріш зрозумілі.

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

Терміни проведення теоретичного навчання, професійно-практичної підготовки, заліково-екзаменаційної сесії, атестації та канікул по кожному року навчання здобувачів ОП визначаються графіком навчального процесу, який оприлюднений на Web-сайті університету.
Інформація щодо форм контрольних заходів по кожному освітньому компоненту, а також критерії оцінювання навчальних досягнень представлені в робочих програмах і доводяться до здобувачів вищої освіти на початку вивчення кожної дисципліни. Крім того ця інформація відображена в Syllabus та знаходиться є у вільному доступі (http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern, *Навчальні дисципліни*). Підтвердженням цього є результати анкетування студентів: 80 % зазначили, що їх повідомляють на початку викладання дисципліни, 13,3% респондентів відповіли, що їх повідомляють не з усіх навчальних дисциплін і 6,7% дізнаються самостійно (з робочих навчальних програм дисциплін, силлабусів).

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

За Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для (бакалаврського) рівня вищої освіти №1125 від 18,10.2018 р. формою атестації здобувачів є кваліфікаційна робота, що передбачає самостійне розв’язання спеціальних задач теоретично-прикладного та проєктного характеру з метою підтвердження рівня професійної підготовки випускника першого рівня вищої освіти.
На кафедрі за ОП Харчові технології та інженерія тематика кваліфікаційних робіт розробляється НПП відповідно до діяльності харчових підприємств міста, області та за її межами, напрямів науково-дослідної роботи кафедри, запитів роботодавців та затверджується на засіданні кафедри, після чого доводиться до відома здобувачів. Вимоги до кваліфікаційних робіт зазначені у Методичних рекомендаціях до підготовки та написання курсових та кваліфікаційних робіт (проєктів) по кафедрі хімії, технологій та фармації (http://erpub.chnpu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/1180) і регулюються Положенням про кваліфікаційну роботу (https: //drive.google.com/file/d/1q1_OT80QhMxzrXgctfFh-DPBMNR5aTg2/view).
Перший прилюдний захист кваліфікаційних робіт планується в поточному 2022 році (червень). До складу екзаменаційної комісії входять провідні НПП кафедри, головою ЕК є фахі-

вець-практик, що займає керівну посаду на харчовому підприємстві або в управлінні харчової галузі.

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

Згідно Положенню про організацію освітнього процесу (https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view) контрольними заходами в НУЧК є вхідний, поточний, підсумковий та повторний контроль (п. 4.12.1).
Вхідний контроль проводиться на початку вивчення нових освітніх компонентів з метою визначення готовності здобувачів до їх засвоєння. За результатами вхідного контролю може проводитись корегування навчального процесу, розроблятися заходи надання індивідуальної допомоги здобувачам тощо. Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних, лабораторних занять. Форма проведення поточного контролю під час навчальних занять і система оцінювання рівня знань визначається відповідною робочою програмою навчальної дисципліни. Підсумковий контроль включає семестрові заліки та екзамени, атестацію. Підсумкова атестація, зокрема захист кваліфікаційної роботи також регулюється Положенням про кваліфікаційну роботу (https://drive.google.com/file/d/1q1_OT80QhMxzrXgctfFh-DPBMNR5aTg2/view). Повторний контроль передбачає вибіркову перевірку залишкових знань здобувачів вищої освіти щодо окремих дисциплін з метою перевірки системності набутих знань та контролю якості освітнього процесу. Особливості проведення повторного контролю визначаються Положенням про ректорські контрольні роботи (https://drive.google.com/file/d/11QrqNIbCgiI4k6sp7xmt44P7uyRcPPiK/view). Зазначені вище Положення розташовані на офіційному веб-сайті НУЧК і знаходяться у постійному доступі.

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

Об'єктивність НПП під час перевірки знань здобувачів вищої освіти перш за все базується на Положенні про академічну доброчесність
https://drive.google.com/file/d/1TggRAFOn49g08VcMd_XsZHGyYNpm5LPs/view та Положенні про екзаменаційну комісію (розділи III та IV)
https://drive.google.com/file/d/1iGmPHf0IRFQ_B_qCUpxxADFJ7d2q06Y9/view.
Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти, здійснюється на основі рейтингової системи яка базується на регламентованій кількості балів (максимум 100), попереднього розподілу балів між видами контролю, що здійснюється до початку вивчення дисципліни та зазначено у робочих програмах та Syllabus.
За час здійснення освітньої діяльності на ОП конфліктних ситуацій стосовно об'єктивності оцінювання не виникало. Прийнятою на ОП практикою вважається коментування якості виконаних завдань і отриманих студентами балів. При дистанційні формі навчання з використанням Moodle виставлені бали також пояснюються шляхом додавання коментаря у вигляді тексту чи файлу, а також регламентуються Положенням про дистанційне навчання https://drive.google.com/file/d/1gluLeBZbSavx_wxfenFfGfUrzzi2qOVn/view. Попередженням виникнення конфліктів інтересів під час освітнього процесу є доброзичлива атмосфера та особистісно-орієнтований підхід до студентів.
На веб-сайті НУЧК у вільному доступі розміщено Положення про врегулювання конфліктних

ситуацій за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1UUGS8QF6-PoN0Au6Fd8Q28meVtzH-8Mm/view.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується п. 4.12.2.4 Положення (https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view). Ліквідація академзаборгованості здійснюється після завершення екзаменаційної сесії в терміни, що встановлюються факультетом. Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів для кожної дисципліни: один раз викладачу, другий – комісії, яка створюється за распорядженням декана. Результати виставляються в додаткову або індивідуальну відомість обліку успішності. Ліквідація академзаборгованості закінчується до початку нового семестру; за поважних причин може переноситись в новий семестр як академічна різниця. З метою підвищення позитивної оцінки (п. 4.12.2.5) допускається перескладання семестрового контролю, але не раніше наступного семестру після вивчення дисципліни. Студент, який у семестрі з 3-х і більше дисциплін набрав менше 35 балів, відраховується з НУЧК за невиконання індивідуального плану. Студенту, який не з'явився без поважних причин на екзамен, але виконав обов'язкові види робіт, дозволяється ліквідація академзаборгованості за умови, що сумарна кількість академзаборгованостей не перевищує 50%.

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

Порядок оскарження результатів контрольних заходів регламентується п. 4.12.1 Положення про організацію освітнього процесу (https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view). Зокрема, у випадку незгоди здобувача вищої освіти з оцінкою за результатами контрольного заходувін має право подати апеляцію в день оголошення результатів відповідного контролю на ім'я декана факультету. За распорядженням декана завідувач відповідної кафедри, лектор з навчальної дисципліни або призначений завідувачем викладач мають розглянути апеляцію у присутності студента упродовж двох робочих днів та прийняти остаточне рішення. За результатами кількість балів може бути залишена без зміни або збільшена. Результат розгляду апеляції фіксується на письмовій роботі підписами завідувача кафедри та викладача. Регулювання оскарження результатів кваліфікаційних екзаменів здійснюється Положенням про екзаменаційну комісію: https://drive.google.com/file/d/1iGmPHf0IRFQ_B_qCUpxxADFJ7d2q06Y9/view.
За час здійснення освітньої діяльності на ОП Харчові технології та інженерія офіційного оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів не було.

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

Документами ЗВО, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності є:
Положення про академічну доброчесність

(https://drive.google.com/file/d/1TggRAFOn49g08VcMd_XsZHGyYNpm5LPs/view);
Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти https://drive.google.com/file/d/1dGEbZC5r7MwZmAOun6-NOWVmcY1T8rVX/view
Положення про відділ внутрішнього забезпечення якості освіти (https://drive.google.com/file/d/1mtVSBRqgDWUYJBxtL6qCACZWfiOWOjUz/view);
Договір про надання послуг ТОВ «Плагіат» https://drive.google.com/file/d/1J-juzDy3c-k8WcpeOvuYuVyRx3MLHkH5/view;
Положення про екзаменаційну комісію (розділ V) https://drive.google.com/file/d/1iGmPHf0IRFQ_B_qCUpxxADFJ7d2q06Y9/view.
Зазначені Положення розміщені на офіційному веб-сайті НУЧК і знаходяться у вільному доступі.

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

З метою недопущення випадків академічної недоброчесності серед всіх учасників освітнього процесу систематично проводиться роз'яснювальна робота. Протидії академічній недоброчесності здобувачів вищої освіти сприяють перевірки на академічний плагіат курсових робіт/проєктів, кваліфікаційних робіт, рукописів тез доповідей, наукових робіт та статей, поданих до публікування у періодичних наукових виданнях.
Здобувачі освіти мають можливість перевіряти рукописи власноруч з використанням програм, які є у вільному доступі, в тому числі безкоштовного сервісу Unichek, який розміщено на сайті НУЧК (сторінка відділу внутрішнього забезпечення якості освіти https://chnpu.edu.ua/university/about/zabezpechennya-yakosti-osviti).
З 2020 р. уповноваженою особою НУЧК (співробітник наукової бібліотеки) централізовано з використанням програми StrikePlagiarism здійснюється перевірка на плагіат лише кваліфікаційних робіт. Договір про надання послуг ТОВ «Плагіат» розміщено за посиланням https://drive.google.com/file/d/1J-juzDy3c-k8WcpeOvuYuVyRx3MLHkH5/view).

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

При здійсненні освітнього процесу НПП акцентується увага на питаннях академічної доброчесності. Положення про академічну доброчесність розташовано на веб-сайті НУЧК https://drive.google.com/file/d/1TggRAFOn49g08VcMd_XsZHGyYNpm5LPs/view.
На сторінці відділу внутрішнього забезпечення якості освіти https://chnpu.edu.ua/university/about/zabezpechennya-yakosti-osviti є вкладка Академічна доброчесність з корисними матеріалами і ресурсами. На сторінці природничо-математичного факультету (https://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty) в розділі Неформальна освіта запропоновані посилання на on-line платформи, які містять курси, в тому числі, з питань академічної доброчесності. На платформі Moodle розміщено електронний навчальний курс «Основи академічної доброчесності», розроблений викладачем Білоус О.В., на який можуть бути зараховані всі бажаючі здобувачі вищої освіти. Студентським активом природничо-математичного факультету за підтримки кафедри хімії, технологій та фармації у січні - лютому 2021 р. проведено конкурс для розвитку академічної доброчесності, інформація про який розміщена у facebook https://www.facebook.com/p.m.faculty/photos/a.182684093132838/496480285086549/?type=3&theater.

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

На порушення академічної доброчесності учасниками освітнього процесу НУЧК реагує відповідно до Положення про академічну доброчесність https://drive.google.com/file/d/1TggRAFOn49g08VcMd_XsZHGyYNpm5LPs/view.
При виявленні порушення академічної доброчесності, що можливо при написанні здобувачами вищої освіти рефератів, наукових робіт, курсових робіт/проєктів або бакалаврських робіт, керівником на етапі попередньої перевірки роботи робиться зауваження і здобувачу вищої освіти пропонується доопрацювати роботу. Бакалаврська робота приймається до захисту лише за умови достатнього ступеня унікальності (не нижче 80%, що регламентується зазначеним Положенням п. 4.7.3).
За порушення академічної доброчесності педагогічні та науково-педагогічні працівники можуть бути притягнені до різних видів відповідальності згідно із Положення про академічнудоброчесність.
Порушень академічної доброчесності на ОП Харчові технології та інженерія з боку НПП та здобувачів вищої освіти зафіксовано не було.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний відбір викладачів ОП, відповідно до Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних та педагогічних працівників https://drive.google.com/file/d/11wFh1Lxqagba6VzEC3-BHMbIaQy--n0r/view, проводиться на засадах відкритості, гласності, законності, рівності прав претендентів, об'єктивності та обгрунтованості рішень, неупередженого ставлення до кандидатів, що забезпечує необхідний рівень їх професіоналізму.
Добір викладачів відбувається виходячи з цілей визначених в ОП Харчові технології та інженерія. При розподілі академічного навантаження враховується відповідність освітньому компоненту кваліфікації викладача, наукового ступеня та шифру наукової спеціальності, теми дисертаційного дослідження, напряму наукової роботи та публікацій, в тому числі у журналах наукометричних баз Scopus та Web of Science, тем та сертифікатів про підвищення кваліфікації. Враховується також наявність авторських навчальних або навчально-методичних посібників. Вимоги до викладачів кафедри регламентуються посадовими обов’язками, затвердженими в установленому порядку.

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

Активна участь роботодавців у реалізації освітнього процесу за даною ОП наразі відображається їх участю в: затвердженні та перегляді ОП https://drive.google.com/file/d/1Zo2CQvR1_gsViHvWGoENgAW4LioED3Xe/view, https://drive.google.com/file/d/1nacM6a8Ss7JOs_oR0r15zSsremhVRT-0/view; наукових заходах університету, наданні баз практик для здобувачів освіти, що регламентується договорами, оприлюдненими http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry (вкладка Співпраця зі стейкхолдерами) і місць працевлаштування

https://drive.google.com/file/d/1TwotXAKfetq_uvKEDWiEjMT-42E3pb09/view; атестації здобувачів освіти (голова екзаменаційної комісії). Доцент кафедри Ребенок Є.В. є представником компанії Sicca Dania у Східній Європі, здійснював шефмонтаж розпилювальної сушарки виробництва Sicca Dania на компанії Ензим (місто Львів), приймав участь у налагодженні та запуску крохмального заводу в Хорватії, компанії Nutris та ін. Професор кафедри д.т.н. Сиза Ольга Іллівна є науковим консультантом на підприємстві ТОВ «Згода Лано» з виробництва органомінеральних добрив для агропромислового комплексу України.

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

В 2020-2021 та 2021-2022 н. р. студентам даної ОП були прочитані лекції в форматі on-line:
1) Д.х.н., професором В. Зайцевим (Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro O departamento de Química) на тему «Вуглецеві наноматеріали та їх використання» (http://chnpu.edu.ua/component/k2/item/3210-lektsiia-vuhletsevi-nanomaterialy-ta-ikh-vykorystannia) для слухачів навчальної дисципліни *Матеріалознавство*.
2) Ст. наук. співробітником Інституту органічної хімії НАН України к.х.н. А. Бездудним на тему «Органічна хімія – Quo vadis?» в рамках ОК *Основи органічної хімії та органічні складові харчових продуктів*
https://drive.google.com/file/d/1YXXmrakBmxphig9lGx6E8RwhQYmJgFvv/view
Доцент кафедри Ребенок Є.В. ділиться своїм досвідом практичної роботи на міжнародній арені як представник компанії Sicca Dania у Східній Європі https://24129-ua.all.biz/,
https://www.marketing-ua.com/ru/nazvany-proteinovye-produkty-s-samoj-vysokoj-rentabelnostyu/
Професор д.т.н. Сиза О.І. є членом наукової ради Департаменту науково-технічного розвитку МОН України з питань проведення експертизи наукових проєктів за фаховим напрямом 24-«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» (з 2018 р. по д.ч.). А також – член експертної ради з питань проведення експертизи дисертаційних робіт МОН України з технологій легкої, харчової та хімічної промисловості (з 2015 р. по д.ч.).
Це забезпечує живий зв'язок навчання та практичних наукових досліджень, розуміння цінностей знань та бачення перспектив реалізації в професії.

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

НУЧК сприяє професійному розвитку викладачів даної ОП, прикладом чого є стажування та підвищення кваліфікацій (не рідше одного разу на 5 років), що регламентує Положення про підвищення кваліфікації та укладені договори:
https://drive.google.com/file/d/1RKgX20Yzm5oS71L3FntI_liXe-x6Xf_r/view
https://drive.google.com/file/d/135Nuyaq3du6pkZc0qloHqKn1MoZYpVVM/view.
Зокрема:
-Міжнародне науково-педагогічне стажування у ЗВО доц. Городиської О.В. («Інститут Міжнародної Академічної та Наукової Співпраці», Духовна Академія Університету Кардинала Стефана Вишинського, Фундація ADD – Республіка Польща, Варшава, 2020 р.)
https://drive.google.com/file/d/1rl7saClEcpZtR8MMSrtb4pzbVM2ad-8C/view.
-проф. Сиза О.І. у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, 2021р.
https://drive.google.com/file/d/11CMuunLVvlw7F1_QfIn1K7LA3aRBgOXO/view

- доц кафедри Ребенок Є.В. та Савченко О.М (2020-2022 рр) в Інституті сільськогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НАН України https://drive.google.com/file/d/1ZI0m9lDbZgWn-rFNjPUpmwV0xCZ0Q23k/view
- ст викладач Лапицька Н.В. у 2021 р. захистила кандидатську дисертацію за стеціальністю 181 - Харчові технології.

Міжнародний відділ НУЧК сприяє розширенню географії партнерів, шляхом інформування співробітників, проведення семінарів, надає інформацію про грантові програми та проводить тренінги щодо подання заявок. В університеті створено і активно працює Центр розвитку викладацької майстерності й лідерства "Окрилені" https://chnpu.edu.ua/news/newsandevents/item/3304-druha-zustrich-iii-modulia-okrylenykh.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

НУЧК стимулює розвиток викладацької майстерності матеріально (премії за керівництво науковими роботами студентів та підготовку призерів студентських олімпіад, преміювання кращих кафедр та ін.) та нематеріального (подяки та нагороди за досягнення у науковій, педагогічній та громадській роботі, сумлінну працю на благо України). Документами, що регламентують розвиток викладацької майстерності є Колективний договір, Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності НПП https://drive.google.com/file/d/1ghgPjqZh-Q6P7t6NCN-cJ2Ksn30S282H/view.

Щорічно рейтинг кращих кафедр оприлюднюється на офіційному сайті НУЧК, наприклад https://drive.google.com/file/d/1Jgu1As3Efay10ylb3op-hT655G30dLNL/view.

За поданням ЗВО завідувач кафедри хімії, технологій та фармації проф. Курмакова І.М. 31.08.2020 р. отримала подяку Чернігвської обласної ради за високий професіоналізм та вагомий внесок у підготовку кращих спеціалістів освіти Чернігівщини (*https://drive.google.com/drive/folders/1iK8CbDgxk5CL0G5gAMLaU6qYaLi5FlLV*). Неодноразово премії та подяки отримували викладачі кафедри https://drive.google.com/drive/folders/1Z6HFMwka61fUiNsqvmIcxAVQTmma9dkN.

НУЧК підтримує молодих вчених, так доцент Бондар О.С. у 2020 р. отримала Стипендію КМУ для молодих вчених (*http://kdpu-nt.gov.ua/uk/content/spisok-molodih-vchenih-yakim-priznacheno-stipendiyi-ta-podovzheno-viplatu-stipendiy-0*).

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?

Фінансова документація (річний план закупівель, інформація про здійснені державні закупівлі, кошторис та ін.) висвітлені на сайті університету https://chnpu.edu.ua/university/about/public-info у розіділі Фінансова звітність. Матеріально-технічні ресурси, зосереджені на випусковій кафедрі станом на 01.09.2021 р., представлені за посиланням https://drive.google.com/file/d/1NiWQZv1rWgzMj-EXcvQOciea4mITQtz0/view та https://drive.google.com/file/d/1A0_6coNs5xpXEfyn-ZEKn4_doAirhBj_/view. Матеріально-технічна база кафедри у 2020 р. була оновлена на суму 300 тис.грн. У 2021р. на суму 280 тис.грн. придбано обладнання та меблі та створені нові лабораторії – технології харчових виробництв та контролю якості харчових продуків. Бібліотека НУЧК має статус наукової

бібліотеки, її ресурси знаходяться у вільному доступі всіх учасників освітнього процесу і представлені на офіційному веб-сайті: *https://library.chnpu.edu.ua*. У бібліотеці впроваджено автоматизацію всіх бібліотечних процесів за допомогою інтегрованої бібліотечної системи «Український фондовий дім/Бібліотека». В репозитарії розміщені і авторські навчальні посібники викладачів ОП. Навчально-методичне забезпечення ОП охарактеризоване https://drive.google.com/file/d/1VExWbpPyYGN4gMQXuCI7p7VgRfF8V2uJ/view. Також до послуг студентів науково-методичні ресурси розміщені на платформі Moodle (https://moodle.chnpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=19).

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

Освітнє середовище НУЧК дозволяє задовільнити потреби та інтереси студентів наступним чином:

- можливіть навчання за індивідуальним графіком https://drive.google.com/file/d/17hOIUuucoA_i1ptpdpV5qdFEq41H2q_m/view;
- застосування дистанційної форми роботи через платформу Moodle (https://moodle.chnpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=19), що регламентується Положенням https://drive.google.com/file/d/1gluLeBZbSavx_wxfenFfGfUrzzi2qOVn/view;
- наявність переліку дисциплін вільного вибору (25% від загального обсягу ОП); можливість обирати з тематики курсових та бакалаврської робіт;
- студентам пропонується гуртожиток https://drive.google.com/file/d/1RXGwghziIqzdicefqHFMsEHzUPEojTkE/view;
- можливість долучатися до роботи студентського наукового товариства http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty/9-explore/409-studentske-naukove-tovaristvo-prirodnicho-matematichnogo-fakultetu-snt;
- можливість долучатися до освітніх проєктів, зокрема «Університетський парк» (http://chnpu.edu.ua/university/atuniversity/osvitnij-proekt-universitetskij-park), брати участь в культурно-масовій та спортивній роботі, чим опікується первинна профспілкова організація (http://studprof.in.ua/);
- питання навчання і побуту, захисту прав студентів вирішують студенський профком та парламент (http://chnpu.edu.ua/university/atuniversity/studentskij-parlament);
- систематично проводиться анкетування щодо врахування потреб та інтересів здобувачів
- https://drive.google.com/file/d/101p2aoXZbUsKKGjMY48OrCqtLFXnTy80/view

Потреби та інтереси студентів виявляються при їх безпосередньому спілкуванні з кураторами, які забезпечують необхідну підтримку. В НУЧК функціонує Скринька довіри.

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

Безпечність освітнього середовища для здобувачів вищої освіти забезпечується своєчасним проведенням інструктажів: з безпеки життєдіяльності; з правил роботи в хімічних та харчо-вих лабораторіях; з правил протипожежної безпеки; з протидії запобігання поширенню коронавірусної інфекції. В НУЧК створені безпечні умови навчання та праці, відсутні прояви насильства та булінгу. Положення щодо протидії булінгу розташоване на сайті НУЧК https://drive.google.com/file/d/1A-G_HYNKDvVa96Hp9Fkje1_MG01sNuI_/view. Протидія

дискримінації, сексуальним домаганням регулюється Положенням про врегулювання конфліктих ситуацій https://drive.google.com/file/d/1UUGS8QF6-PoN0Au6Fd8Q28meVtzH-8Mm/view. Соціально-психологічний супровід освітнього процесу здійснюється психологічною службою (https://drive.google.com/file/d/1qcUrYym1J0Kesi1r-Er3f_UjSrkC8GrG/view), яка підтримує щорічну акцію "16 днів проти насильства" і проводить різноманітні вебінари, зокрема "Гендерні ролі: умови гармонійного існування" https://chnpu.edu.ua/news/newsandevents/item/3378-16-dniv-proty-nasylstva. На сайті НУЧК розміщена Скринька довіри https://chnpu.edu.ua/university/about/zabezpechennya-yakosti-osviti, на сторінці факультету - анкета щодо проявів дискримінації https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSekvIOI1UNI4aiGuHvvOssueX5qoublMjBXB6461t7nTcD9kA/viewform. Безпечність освітнього середовища підтверджена анкетуванням здобувачів https://drive.google.com/file/d/101p2aoXZbUsKKGjMY48OrCqtLFXnTy80/view .

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?

У НУЧК забезпечується всебічна і різнопланова підтримка здобувачів ОП. Освітня і організаційна підтримка – відповідно до Положення про організацію освітнього процесу https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view, шляхом проведення занять на високому науково-методичному рівні з використанням інтерактивних технологій, забезпеченням здобувачів вищої освіти навчальними посібниками та ін. навчально-методичним контентом. Вагома роль належить науковій бібліотеці (ресурси, доступним через абонемент (https://drive.google.com/file/d/14HyMQEN--iKfGDbjf09O0Sr4luq7Brss/view) та репозитарій). Для забезпечення дистанційної форми роботи створені електронні навчальні курси на платформі Moodle. Організаційна підтримка забезпечується консультативною допомогою при виборі індивідуальної траєкторії навчання (https://drive.google.com/file/d/1oCFrMWD40ffWDkVp6aL5QNJ9qwlzkk3e/view – дорожня карта), залученням студентів до проведення наукових досліджень https://drive.google.com/file/d/1lpT_ELyfSXHLudFg83V1jO-V3JJ4ESnD/view, консультативна – проведенням консультацій викладачами, як за графіком, так і за індивідуальними потребами студентів. Соціальна підтримка реалізується через психологічну службу https://chnpu.edu.ua/university/departments/psihologichna-sluzhba (Положення про психологічну службу – https://drive.google.com/file/d/1qcUrYym1J0Kesi1r-Er3f_UjSrkC8GrG/view) та спілкування з куратором. Важливим елементом соціальної підтримки є вебінари («Діагностика внутрішнього стану та пошук ресурсів в ситуації карантинного середовища» (29.10.2020 р.); «Консультатція з чітко поставленою метою» (08.12.2020); "Гендерні ролі: умови гармонійного існування" (03.12.2021) та ін., які проводяться за ініціативи керівника психологічної служби НУЧК (оголошення – facebook (https://www.facebook.com/groups/chnpu/). Значну роль у соціальній підтримці відіграє профспілка студентів (матеріальна допомога, правовий захист, оздоровлення, відпочинок та ін.). Інформаційна підтримка ОП забезпечується своєчасним наданням інформації здобувачам вищої освіти, в тому числі шляхом розміщення на офіційному вебсайті (розклад занять, Syllabus та ін.) та у соц. мережах. Інформація про загальноуніверситетські події відображується в новинах НУЧК та факультету.
За результатами опитування здобувачів ОП https://drive.google.com/file/d/101p2aoXZbUsKKGjMY48OrCqtLFXnTy80/view, рівень задоволеності студентів різними видами підтримки складає 80,9-100%: освітньої – 33,3% повністю задоволені (ПЗ), 66,7% скоріш задоволені (СЗ); консультативною – 60%- ПЗ, 33,3%- СЗ, 6,7%-

важко відповісти; інформаційною – 40% - ПЗ, 46,7% - СЗ, 6,7%- скоріш незадоволені, 6,7% - важко відповісти; організаційна – 33,3% - ПЗ, 47,6% - СЗ, 13,3%- скоріш незадоволені, 6,7%- важко відповісти; соціальною – 46,7% - ПЗ, 40% - СЗ, 13,3% -важко відповісти. У разі виникнення питань чи можливих конфліктів – 86,7% респондентів звернуться до куратора.

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)

Реалізація права на освіту особами з особливими освітніми потребами регламентується Положенням https://drive.google.com/file/d/1ZxipybgQXSXrG8guCzVnu631Z7nnfi_p/view та Положенням про організацію навчання здобувачів вищої освіти за індивідуальним графіком https://drive.google.com/file/d/17hOIUuucoA_i1ptpdpV5qdFEq41H2q_m/view.

В університеті забезпечуються принципи інклюзивної освіти в академічному середовищі. Адміністрація НУЧК, факультети, структурні підрозділи, органи студентського самоврядування дбають про створення належних умов для задоволення освітніх потреб студентів з особливими потребами. Необхідні об'єкти інфраструктури (пандуси, інформаційні таблички з шрифтом Брайля та ін.) наявні.

На ОП Харчові технології та інженерія особи з особливими освітніми потребами не навчалися.

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

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) визначено Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій, яке розроблено на підставі відповідних норм Загальної декларації прав людини ООН, Конституції України, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Про запобігання корупції», «Про засади запобігання та протидії дискримінації в Україні», «Про забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків», Методичних рекомендацій щодо запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, затверджених рішенням Національного агентства з питань запобігання корупції від 29.09.2017 № 839, та Статуту Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г.Шевченка. Згадане Положення знаходиться у вільному доступі на офіційному веб-сайті https://drive.google.com/file/d/1UUGS8QF6-PoN0Au6Fd8Q28meVtzH-8Mm/view. Під час реалізації ОП Харчові технології та інженерія конфліктних ситуацій не виникало.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедура розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюється Положенням про освітню програму та гаранта освітньої програми

https://drive.google.com/file/d/1XFUnjuvJkSaBHYpF3U74urxA9VrRrOfa/view, яке розміщено на офіційному веб-сайті НУЧК.

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

Підготовка бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології розпочата з 01.09.2019 р. Перша редакція ОП Харчові технології та інженерія затверджена вченою радою Національного університету «Чернігівський колегіум імені Т.Г. Шевченка» у 2019 р. (протокол № 3 від 06.11.2019 р.) та перезатверджена у 2021 р. (протокол №10 від 30.06.2021 р.). Затвердженню оновленої ОП передувало: обговорення зі стейкхолдерами, розроблення та оприлюднення проєкту ОП (на сторінці факультету http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty/104-natural-mathematical/468-osvitni-programi-prirodnicho-matematichnogo-fakultetu та у розділі Громадське обговорення http://chnpu.edu.ua/university/about/gromadske-obgovorennya). За результатами останнього обговорення та зауважень стейкхолдерів внесено зміни, що обговорювалися на засіданні випускової кафедри (протокол №18 від 18.06.2021р.). Зокрема, в циклі загальної підготовки:

- ОК Іноземна мова за професійним спрямуванням (10 кредитів ECTS) збільшено до 12 кредитів ECTS;
- вилучено ОК Українознавство (2 кредити ECTS);
- ОК Основи політології та соціології (4 кредити ECTS) та ОК Правознавство (2 кредити ECTS) з обов'язкових дисциплін перенесено до вибіркових (по 3 кредити ECTS на кожну);
- ОК БЖД та цивільний захист (2 кредити ECTS) замінено на ОК Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (3 кредити ECTS);
- до переліку обов'язкових дисциплін внесено ОК Аналітична хімія (3 кредити ECTS), та «Нутриціологія» (4 кредити ECTS) і вилучено їх з переліку вибіркових дисциплін;
- ОК Інформатика та інформаційні технології (3 кредити ECTS) змінено на ОК Інформатика та комп'ютерна хімія біологічно-активних речовин (3 кредити ECTS);

Скориговано рекомендовані вибіркові освітні компоненти, зокрема внесено до переліку: тренінг-курси – Психологія ділових відносин (3 кредити), Лідерство та «team-building» (3 кредити); дисципліни професійного спрямування, а саме – Технологія виробництва фасованих напоїв (3 кредити), Технологія консервованих молочних продуктів харчування (3 кредити), Холодильні технології (3 кредити) та ін.

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

Прикладом залучення здобувачів вищої освіти до періодичного перегляду ОП є протоколи спільних засідань стейкхолдерів, зокрема протокол при оновленні ОП в 2021 р. https://drive.google.com/file/d/1nacM6a8Ss7JOs_oR0r15zSsremhVRT-0/view. Зазначені документи демонструють, що пропозиції студентів взяті до уваги.

Іншими процедурами забезпечення якості ОП за участі здобувачів вищої освіти є анкетування, що впроваджено з використанням активних Google-форм, зокрема розташованих на сторінці факультету https://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty у розділі Система забезпечення якості ОПП, та на сторінці відділу внутрішнього забезпечення якості освіти http://chnpu.edu.ua/university/about/zabezpechennya-yakosti-osviti у розділі Опитування. Результати анкетування здобувачів вищої освіти у поточному навчальному році

розміщено на сторінці кафедри https://drive.google.com/file/d/101p2aoXZbUsKKGjMY48OrCqtLFXnTy80/view.

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

За Положенням https://drive.google.com/file/d/1_6vD-eu3KWTt8UANiHdxJ8dR1YU5eMy6/view, (п. 2.4.15) студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП. На практиці студентське самоврядування залучене до проведення опитування здобувачів вищої освіти щодо якості освітніх програм за анкетами розробленими відділом внутрішнього забезпечення якості освіти. Студентський парламент http://chnpu.edu.ua/university/atuniversity/studentskij-parlament як орган студентського самоврядування виконує наступні завдання (https://drive.google.com/file/d/1_6vD-eu3KWTt8UANiHdxJ8dR1YU5eMy6/view): сприяє навчальній, науковій та творчій діяльності студентів; створює студентські гуртки, товариства, клуби за інтересами; організує співробітництво зі студентами інших вищих навчальних закладів і молодіжними організаціями; бере участь у вирішенні питань міжнародного обміну студентами; забезпечує інформаційно-молодіжну, правову, психологічну допомоги студентам (спільно з відповідними службами); контролює навчальну дисципліну студентів, оперативно реагує на її порушення; береучасть у розподілі преміального і стипендіального фонду, заохоченнях кращих студентів; залучає студентів до художньої самодіяльності; проводить культурно-масові заходи; бере участь у поселенні студентів у гуртожитки та виселенні з них; забезпечує координацію роботи з викладачами, методистами та кафедрами, деканатами факультетів; пропагує здоровий спосіб життя, запобігає вчиненню студентами правопорушень.

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

Освітні програми, в тому числі ОП Харчові технології та інженерія, розміщені на офіційному сайті природничо-математичного факультету НУЧК http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty, розділ Освітні програми), що надає роботодавцям постійний доступ до них. Також на сторінці факультету (розділ забезпечення якості ОПП) розміщена анкета для роботодавців. Але найбільш ефективним, щодо покращення ОП, є спільні засідання викладачів кафедри, студентів та стейкхолдерів – представників ТОВ «Торговий дім «Рига Хліб»; ПРАТ «ABINBEV EFES" (пивзавод); ТОВ «Сільпо-ФУД»; компанії «Sicca Dania». Протокол обговорення ОП Харчові технології та інженерія розміщені на сторінці кафедри за посиланнями https://drive.google.com/file/d/1nacM6a8Ss7JOs_oR0r15zSsremhVRT-0/view.

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

За ОП Харчові технології та інженерія перший випуск буде здійснено у поточному навчальному році. Працевлаштування здобувачів вищої освіти, які навчаються на базі молодшого спеціаліста і вже працюють за спеціальністю, відображено в презентації, яка розміщена на сайті. При цьому на випусковій кафедрі існує практика збирання інформації щодо шляху та

траєкторії працевлаштування випускників, зокрема вчителів хімії та біології, з 1987 р. (http://chnpu.edu.ua/lecterns/physandmath-lectern/290-department-of-chemistry вкладка Випускники кафедри).

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?

У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП було виявлено ряд недоліків, зокрема недостатя кількість авторських навчальних посібників, необхідність удосконалення електронних курсів на платформі Moodle. При усуненні недоліків у поточному навчальному році видано навчальний посібник: Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів, 2021. 217 с.
Доповнено всі електронні навчальні курси за дисциплінами кафедри хімії, технологій та фармації та інших кафедр, що задіяні в реалізації ОП.
Частково вирішено питання покращення матеріально-технічної бази: у 2021 р. закупено меблів, обладнання та реактивів для кафедри хімії, технологій та фармації на суму 300 тис. грн. Також створена нова лабораторія для аналізу якості сировини та харчових продуктів.

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?

Акредитація ОП Харчові технології та інженерія (перший рівень вищої освіти) за чинними вимогами **проводиться вперше**.

При акредитації інших ОП кафедри, наприклад, ОП Хімія (другий рівень вищої освіти) у жовтні 2020 р. було рекомендовано https://drive.google.com/file/d/18KMlZYxP3Ux-cRJiZlGdcUXOkbsZ5tTj/view:

- розширити коло стейхолдерів, тому до робочої групи ОП включено Ірину Голуб інженера-технолога ТОВ «Планета-Інкс» (смт. Ріпки, Чернігівська обл.);
- адміністрації ЗВО розглянути можливість функціонування відділу забезпечення якості вищої освіти, тому в НУЧК створено відділ забезпечення якості освіти (керівник – Панченко Т.С. наказ №426 від 14.12.2020 р.), який розпочав діяльність з 02.01.2021 р.;
- задокументувати процедуру розробки, моніторингу та перегляду ОП, тому розроблено та затверджено (24.12.2020 р.) Положення про Освітню програму та гаранта освітньої програми, яке розміщено на офіційному веб-сайті https://drive.google.com/file/d/1XFUnjuvJkSaBHYpF3U74urxA9VrRrOfa/view;
- створити єдиний інформаційний каталог вибіркових дисциплін, який на теперішній час створений на сторінці відділу внутрішнього забезпечення якості освіти, зокрема для хіміко-біологічного відділення природничо-математичного факультету https://drive.google.com/file/d/1Li543wh_egZyIc7bItMbrNYxZgw4MeZx/view;
- оновити перелік літератури в робочих програмах, що за доцільності враховано в програмах 2021/2022 н.р.;
- розглянути можливість залучення до проведення лекційних занять іноземних викладачів та практиків, що враховано проведенням 2-х лекцій, зокрема співробітника University of Minnesota Лілії Качарової

(https://drive.google.com/file/d/1DBq5u34bgNFE8V1wtlT9qOmmfmjqq7zc/view) та професора Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro O departamento de Química Володимира Зайцева (http://chnpu.edu.ua/component/k2/item/3210-lektsiia-vuhletsevi-nanomaterialy-ta-ikh-vykorystannia);

- зробити активними лінки на наукометричні індекси викладачів випускової кафедри, що враховано;

- вирішити проблему зі своєчасним стажуванням, зокрема доцента Грузнової С.В. та доцента Ясної Н.С.; зазначені викладачі підвищили кваліфікацію та отримали відповідні сертифікати (https://drive.google.com/file/d/1F14Efqr-MLSrY_s9VOi6l8pKlxXAaEVl/view та https://drive.google.com/file/d/1cHRSfFb2P_6j63jrn9fk7rn0h2ZPIhM6/view).

Враховані і рекомендації надані експертними групами при акредитації інших ОП, які реалізуються в НУЧК, зокрема:

- оновлено (зміни внесені 23.12.2020 р.) Положення про дисципліни вільного вибору студента https://drive.google.com/file/d/1vsCXCg6rTxObTnMLaXdd6cQ2D_h7EfoO/view;

- оновлено (зміни внесені 23.12.2020 р.) Положення про диплом з відзнакою https://drive.google.com/file/d/1mzVhnFkIWp6E_SJ6rCJC0CfGFL5B1eYn/view;

- розроблено та затверджено низка Положень: Положення про ректорат; Положення про вчену раду; Положення про підготовче відділення; Положення про комісію з питань біоетики; Положення про студентськи гуртожитки та ін.

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

В НУЧК здійснюються заходи, спрямовані на формування Внутрішньої системи забезпечення якості освіти (ВСЗЯО) http://chnpu.edu.ua/university/about/zabezpechennya-yakosti-osviti, які викладені у Положенні https://drive.google.com/file/d/1dGEbZC5r7MwZmAOun6-NOWVmcY1T8rVX/view. Всі викладачі НУЧК мають можливість висловлювати власну думку щодо ОП на сторінці ВСЗЯО Громадське обговорення http://chnpu.edu.ua/university/about/gromadske-obgovorennya. Також на ОП прийнята практика усного обговорення викладачів зі здобувачами вищої освіти проблеми покращення якості ОП Крім того, викладачі мають можливість висловлювати власну думку щодо ОП з використанням активної Google-форми, що розміщена на сторінці природничо-математичного факультету http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty Вкладка Забезпечення якості ОП).
Однією з форм внутрішнього забезпечення якості освіти є ректорські контрольні роботи, які за Положенням https://drive.google.com/file/d/11QrqNIbCgiI4k6sp7xmt44P7uyRcPPiK/view проводяться у наступному семестрі після вивчення дисципліни, не впливають на підсумковий результат, але дозволяють викладачам відслідковувати рівень засвоєння програмних результатів навчання та вносити корективи.

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

Розподіл відповідальності між структурними підрозділами НУЧК регламентується Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти *https://drive.google.com/file/d/1dGEbZC5r7MwZmAOun6-NOWVmcY1T8rVX/view*, зокрема

адміністрація ЗВО приймає управлінські рішення;

навчально-методичний відділ координує дії всіх суб’єктів освітнього процесу;

відділ внутрішнього забезпечення якості освіти забезпечує внутрішні комунікації, якісний зворотній зв'язкок між адміністрацією і університетською громадою;

факультет організує студентоцентрований освітній процес, формування студентами власної освітньої траєкторії;

випускова кафедра забезпечує якісне навчання, застосування рейтингової системи оцінювання знань, впровадження інноваційних технологій та методик викладання; дбає про академічну доброчесність, якість викладацького складу на ОП, своєчасне підвищення кваліфікації,

відділ міжнародних зв’язків сприяє інтернаціоналізації ЗВО та комунікації із зарубіжними партнерами;

відділ з питань молодіжної політики та іміджевої діяльності разом з психологічною службою сприяють створенню безпечного освітнього середовища, попередженню та, в разі необхідності, вирішенню конфліктних ситуацій;

студенський парламент долучається до процедур внутрішнього забезпечення якості освіти, сприяє навчальній, науковій та творчій діяльності студентів.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов’язки усіх учасників освітнього процесу регулюються:
Статутом Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, який розміщено на веб-сайті (*https://drive.google.com/file/d/1oA5aM7ijvQqUCXCH8ighNqykWQY_v97W/view*), в тому числі його оновлена редакція *https://docs.google.com/document/d/1KQxoQ1kOPzRquSNeYAHGZ11cont3dinM/edit*,
Правилами внутрішнього трудового розпорядку (*https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view*);
Положенням про організацію освітнього процесу (*https://drive.google.com/file/d/1trqn0NG5l79caOb5mOe94RZJMt6WmpVf/view*);
контрактом здобувача вищої освіти. Всі перелічені документи оприлюднені на офіційному веб-сайті університету.

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

Проект оновленої у 2021 р. освітньо-професійної програми Харчові технології та інженерія (перший рівень вищої освіти) попередньо було оприлюднено на веб-сайті НУЧК імені Т.Г. Шевченка з метою отримання зауважень та пропозицій за посиланням
http://chnpu.edu.ua/university/about/gromadske-obgovorennya

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

Оновлена освітньо-професійна програма Харчові технології та інженерія (перший рівень

вищої освіти) розміщена на веб-сайті НУЧК імені Т.Г. Шевченка за посиланням https://drive.google.com/file/d/1j3n1Lee9v_TZLtMoXORrY6aaSRRG9PfT/view
Всі версії ОП Харчові технології та інженерія – за посиланням http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty/104-natural-mathematical/468-osvitni-programi-prirodnicho-matematichnogo-fakultetu

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Виходячи з проведеного самоаналізу, визначено *сильні сторони ОП* Харчові технології та інженерія:
- створення позитивного іміджу Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка на регіональному та Всеукраїнському рівні шляхом підготовки бакалаврів з високим рівнем професійної освіти, здатних продовжувати навчання на другому рівні вищої освіти, в тому числі в інших ЗВО;
- наявність викладацького складу з достатньо високим рівнем наукової активності;
- активна співпраця з роботодавцями – ПАТ Чернігівський молокозавод, ТДВ продовольча компанія ЯСЕН, ТОВ Наша булочка, ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2, Чернігівське підприємство ПРАТ АБІНБЕВ ЕФЕС Україна, «Авена» ТОВ «Добродія Фудз», ПБП «Вімал» та ін. реалізується шляхом використання їх матеріальної бази для проведення практик та виконання здобувачами вищої освіти курсових та кваліфікаційних робіт та проєктів;
- реалізація студентоцентрованого підходу в освітньому процесі;
- матеріально-технічна база, яка в цілому задовольняє потреби ОП;
- активне створення та використання в освітніьому процесі електронних курсів з дисциплін ОП на платформі Moodle.

Слабкі сторони ОП Харчові технології та інженерія:
– необхідність більш активної міжнародної співпраці, в тому числі розвитку міжнародних зв’язків та академічної мобільності;
- більш активне інформування та залучення студентів до розвитку неформальної освіти;
- необхідність оновлення лабораторій сучасним обладнанням для проведення науково-дослідних робіт з аналізу якості і складу харчової сировини та готової продукції;
- більш активне залучення студентів до науково-дослідної роботи та публікацій матеріалів;
- необхідність створення авторських навчальниїх посібників.

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

Перспективи розвитку ОП Харчові технології та інженерія (перший рівень вищої освіти) у найближчі 3 роки полягають у розширенні контактів для забезпечення академічної мобільності та партнерських відносин з провідними ЗВО України та європейськими університетами.
Конкретні заходи:
1. Розширення науково-технічних зв’язків кафедри з вузами України та інших країн, участь в наукових конференціях, семінарах, конкурсах.
2. Співпраця з міжнародними організаціями, стажування за кордоном.
3. Своєчасне оновлення ОП з урахуванням зауважень стейкхолдерів та академічної спільноти.

4. Оновлення матеріально-технічного забезпечення навчального процесу у реалізації ОП, удосконалення спеціалізованих лабораторій.
5. Посилення партнерських зв'язків з роботодавцями з метою підвищення рівня працевлаштування студентів-випускників, удосконалення механізму проведення виробничої практики.
6. Моніторінг інформаційного простору, розвиток неформальної освіти та організація on-line лекцій з залученням провідних вчених.
7. Оцінка можливості впровадження дуальної освіти з урахуванням інноваційних змін та вимог роботодавців на ринку праці.
8. Більш активна популяризація ОП Харчові технології та інженерія на регіональному рівні та в Україні.
9. Удосконалення електронних навчальних курсів з використанням Moodle.
10. Написання авторських навчальних посібників та підручників.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у звіті та доданих до нього документах, є достовірною.
Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.
Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до нього документів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:
Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП
Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП
Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

***

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою

Інформація про КЕП
ПІБ: Шеремет Олег Семенович
Дата: 2022 р.