

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Назва вищого навчального закладу

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ ТА МОДЕРНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ»**
(назва програми)

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 - Харчові технології

галузі знань 18 - Виробництво та технології

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ

РАДОЮ*

Голова вченої ради

/ Роман ПЕТРИШИН /

протокол № 6 від "30" 06 2020р.)



Введено в дію наказом

від "01" 07 2020р. за № 189

Чернівці
2020р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

змін до освітньо-професійної програми

«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА МОДЕРНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ»

(найменування програми)

" РОЗРОБЛЕНО "

Робочою групою спеціальності 181 –
«Харчові технології»

Гарант ОП

 Ігор КОБАСА

« 2 » 06 2020р.

" УХВАЛЕНО "

на засіданні кафедри хімічного аналізу,
експертизи та безпеки харчової продукції

ЧНУ ім. Юрія Федьковича

Протокол № 16

від « 4 » 06 2020р.

Зав. кафедрою  Ігор КОБАСА

" СХВАЛЕНО "

Вченою радою інституту біології, хімії та
біоресурсів

Протокол № 9

від « 11 » 06 2020р.

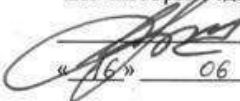
Голова Вченої ради інституту

 Михайло МАРЧЕНКО

" ПОГОДЖЕНО "

Начальник навчального відділу

ЧНУ ім. Юрія Федьковича

 Ярослав ГАРАБАЖІВ

« 16 » 06 2020р.

" РЕКОМЕНДОВАНО "

Комісія Вченої ради з науково-методичної
роботи ЧНУ ім. Юрія Федьковича

Протокол № 9 від « 24 » 06 2020р.

Голова комісії Вченої ради
Олександр ДОБРЖАНСЬКИЙ



ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові керівника та членів проектної групи	Найменування посади, місце роботи	Найменування закладу, який закінчив викладач, рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту*	Науковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідній роботі, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами та докторантами, керівництво науковою роботою студентів)	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі)
<i>Керівник проектної групи</i>						
Ігор КОБАСА	Завідувач кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції ЧНУ імені Юрія Федьковича	Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, 1979, спеціальність – Хімія; кваліфікація – Хімік. Викладач хімії.	Доктор хімічних наук, спеціальність 02.00.04 – фізична хімія, ДД № 005228. 14.09. 2006 р., <i>Тема дисертації:</i> „Дизайн оксидних і сульфідних напівпровідникових систем та фотокаталітичні й термічні процеси за їх участю”. Професор кафедри аналітичної хімії, АП 12 ПР №005274. 24. 12. 2007 Прот. № 5/18-П	32 р.	<i>Автор більше 200 наукових праць, з них 35, які індексовані в міжнародних науково-метричних базах Scopus та/або Web of Science та 15 Index Copernicus.</i> 1. Kobasa I., Vorobets M., Arsenieva L. Bazalt tufa as a bactericide filler for some pascaging materials // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol. XVII, Issue 1. – P.81–86. 2. Diichuk V., Diichuk I., Kobasa I. Influence of Thermal Treatment of the basalt tufa on its phase composition and sorption capacity // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol. XVII, Issue 1. – P.37–40. 3. Кобаса І.М. Природний мінерал базальтовий туф: склад, властивості та	Кафедра технології молока і молочних продуктів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, Лютий-березень 2016 р. Тема: Сучасні напрями одержання молочних продуктів лікувально-профілактичного призначення. Звіт, довідка. 04.03.2016 р.

				<p>використання : монографія / І.М. Кобаса, В.В. Цимбалюк (<i>Рекомендовано Вченою радою ЧНУ</i>). – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 200 с.</p> <p>4. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : [навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.] / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець, І.В. Кондратьєва, А.В. Сачко / (<i>Гриф МОН України</i>). – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с.</p> <p>5. Воробець М.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навч.-метод. посібник / Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96 с. (<i>Рекомендовано Вченою радою ЧНУ</i>).</p> <p>6. Kobasa I., Bilokopyta G., Arsenieva L. Nanodispersed composite antimicrobial materials based on calcium hydroxylapatite // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2015. – Vol. XIV, Issue. 1. – P.89–92.</p> <p>7. Anastasiia Sachko, Igor Kobasa, Olesya Moysyura. Perspectives of utilization of nanodispersive materials based on TiO₂, SiO₂ and SiO₂-TiO₂ for wine fining // Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University – Suceava. – 2017. – Vol. XVI, Issue 4. – P.216–221.</p> <p>8. Matiiuk S.P., Grubinko V.V., Kobasa I.M., Vorobets G.I. Adsorption and</p>	
--	--	--	--	--	--

					<p>antimicrobial properties of some materials based on the natural aluminosilicates / E-MRS Fall Meeting, 16-19.09.2019, Warshava. Simpozium V. - V.P2.2.</p> <p>9. Kobasa I.M., Rotar D.V., Kondrachuk I.V., Vorobets M.M., Vorobets G.I. Photocatalytic and Antibacterial Activity of Nanodispersed TiO₂ Obtained by the Pyrogenic Method (part I) / E-MRS Fall Meeting, 16-19 September 2019, Warshava. Simpozium V. - V.YSF.22.</p> <p>10. I. Kobasa, I. Kondratyeva. Antibacterial activity of highly porous TiO₂ // E-MRS 2015 Spring Meeting Symposium V: Bioinspired and biointegrated materials as frontiers nanomaterials. – Lille, France, 11-15.05.2015. – P. V-14.</p> <p>Керівництво науковою роботою магістрів та аспірантів, керівник науково-дослідної теми.</p>	
<i>Члени проектної групи</i>						
Віктор ФЕДОРІВ	Доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції ЧНУ ім. Юрія Федьковича	Український державний університет харчових технологій, 1994, спеціальність – Машини і апарати харчових виробництв; кваліфікація –	Кандидат технічних наук, Спеціальність – 05.18.12 «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв» ДК №029753 від 08.06.05 р. <i>Тема дисертації:</i>	24 р.	<p>1. Федорів В.М. Обоснование оптимального режима выпечки хлеба в конвективных хлебопекарных печах / В.М. Федорив, О.В. Ковалев, Ю.Ю. Доломакин // Материалы междунар. научно-практ. конф. / “Инновационные технологии производства продуктов питания функционального назначения”. – Кутаиси, 2015. – С. 475–477.</p> <p>2. Федорів В.М. Встановлення оптимальних режимів роботи хлібо-пекарських печей / В.М. Федорів, О.В. Ковальов, І.М.</p>	Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного університету торговельно-економічного університету 04.10 – 03.11. 2019 р. <i>Тема стажування:</i>

		інженер-механік. Диплом КК №010740 від 3.06.1994 р.	<p><i>“Дослідження процесу просіювання сипких матеріалів з метою удосконалення конструкцій просіювачів і збільшення ефективності їх роботи”</i></p> <p>Доцент кафедри механізації переробки та зберігання с/г продукції Кам’янець-Подільського коледжу харчової промисловості НУХТ/12ДЦ № 021956 від 23.12.08 р.</p>	<p>Миколів // Наукові праці ОНАХТ, Вип.45 – Т.3. – Одеса, 2014. – С.61–65.</p> <p>3. Впровадження способу “двоетапного” випікання хлібобулочних виробів / В.М. Федорів, О.В. Ковальов, Є.М. Бабко, Н.О. Місечко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010, №5. – С.43.</p> <p>4. Зеовасвакуумне охолодження – технологія майбутнього / В.М. Федорів, О.В. Ковальов, Є.М. Бабко, Н.О. Місечко // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010, №2. – С.28–32.</p> <p>5. Теоретичні розрахунки і практичні вимірювання параметрів теплообміну в конвективних хлібопекарських печах / В.М. Федорів, О.В. Ковальов, Р.В. Логвінський, Ю.Ю. Доломакін // Ukr. Food Journ. – 2012, №1. – С.86–90.</p> <p>6. Теплопоглощение тестовой заготовкой в процессе выпечки в конвективных хлебопекарных печах / В.М. Федорив, О.В. Ковалев, Ю.Ю. Доломакин, А.А. Глуздань // Ukrainian Food Journal. – 2012, №2. – С. 84–87.</p> <p>7. Шиманська Ю., Сачко А., Федорів В. Виготовлення карбонізованих напоїв з ягідним наповнювачем на основі пастеризованої молочної сироватки // Стан і перспективи харчової науки та промисловості : тези доповідей V Міжнародної наук.-техн. конференції. (Тернопіль 10–11 жовтня 2019 року) / МОН України, Тернопільський нац. техн. ун-т ім. Івана Пулюя, 2019.–168 с.</p>	<p>„Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування”.</p> <p>Посвідчення №617/01-04 від 05.11.2019 р.</p>
--	--	--	--	---	--

Любов ВОДЯНКА	Доцент кафедри економіки підприємства та управління персоналом ЧНУ ім. Юрія Федьковича	Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2005; <i>спеціальність</i> - «Економіка підприємства»; <i>кваліфікація</i> - магістр з економіки (РН № 27854215 від 24.06.2005)	Кандидат економічних наук (ДК № 000388 від 10.11.2011). 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності – харчова промисловість), <i>Тема дисертації:</i> «Формування інноваційного потенціалу підприємств харчової промисловості». <i>Захист</i> – <i>Національний університет харчових технологій</i> Доцент кафедри економіки підприємства (12ДЦ №038062 від 14.02.2014)	13 р.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування : метод. реком. до лабор. робіт / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук, А.В. Сачко, Л.Д. Водянка. – Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 56 с. 2. Водянка Л.Д. Інноваційне підприємство Буковини: стан та перспективи розвитку // Вісник Кам'янець-Подільського нац. ун-ту ім. І. Огієнка. Економ. науки. Випуск 11. – Кам'янець-Подільський: Медобори-2006, 2016. – 488 с., С. 293-297. 3. Крисанов Д.Ф. Системи менеджменту якості та безпечності агрохарчової продукції в Україні: виклики та відповіді / Д.Ф. Крисанов, Л.І. Стешенко, Л.Д. Водянка // Наук. вісн. Чернів. ун-ту: Зб. наук. праць. – Вип. 730-731. Економіка. – Чернівці: ЧНУ, 2015. – 200 с. - С. 47-55 4. Економіка праці та соціально-трудові відносини: навч. посібник / В.А. Никифорак, Л.Д. Водянка, З.І. Кобеля, О.Я. Никифорак. – Чернівці: ЧНУ, 2013. – 332 с. (МОНУ) 5. Крисанов Д.Ф. Інноваційний потенціал переробно-харчових підприємств: оцінювання та реалізація / Д.Ф. Крисанов, Л.Д. Водянка // Науковий журнал Інституту економіки та прогнозування НАН України «Економіка і прогнозування». - № 2.-2013. -С. 84-105. 6. Водянка Л.Д. Перспективи впровадження системи НАССР у процесі 	Faculty of Economic Science and Public Administration of Stefan cel Mare University (Suceava. Romania) <i>Тема:</i> “Recent aspects of enterprise development and human resources management: Problems of Modern Scientific Research, Innovative Teaching Methods of Economic Subjects and Tools of Psychological and Pedagogic alskills” (1.11.17-15.11.17р.) Сертифікат №1368 від 15.11.2017 р.
------------------	---	--	---	-------	---	--

				<p>виробництва харчової продукції / Л.Д. Водянка, Н.Я. Кутаренко // Науково-практич. журнал Інституту регіональних досліджень НАН України «Регіональна економіка». - № 1. - 2013. - С. 185-194.</p> <p>7. Водянка Л.Д. Державне регулювання інноваційної діяльності підприємств харчових галузей України // Наукове видання Дніпропетровського державного аграрного університету «Агросвіт». - № 11. - 2010. - С. 22-26.</p> <p>8. Водянка Л.Д. Стратегії нарощування інноваційного потенціалу підприємствами харчової промисловості / Л.Д. Водянка, Д.Ф. Крисанов // Економіка і прогнозування. –2015.- № 1.– С. 89-104.</p> <p>9. Водянка Л. Зарубіжний досвід державного регулювання інноваційної діяльності / Л. Водянка, В. Підгірна, К. Сироїжко // Інвестиції: практика та досвід – 2018. – № 9. – С. 77-82</p> <p>10. Водянка Л.Д. Креативно-інноваційна діяльність підприємства як вимога сучасного етапу розвитку економіки / Водянка Л.Д., Кифяк В.І., Скуляк В.М. // Innovative development of the economy: global trends and national features. – Collective monograph. – Lithuania: Publishing House “Baltija Publishing”, 2018. – 716 p. – P. 57-81</p> <p>Водянка Л. Тенденції впровадження інновацій в аграрному секторі економіки України / Л. Водянка, І. Антохова, В. Підгірна // Агросвіт– 2019.–№ 8.–С. 26-32</p>	
--	--	--	--	--	--

Керівник проектної групи **Кобаса Ігор Михайлович** має стаж науково-педагогічної роботи – 32 роки та рівень наукової та професійної активності, який засвідчується виконанням **10 видів** та результатів із п.30 Ліцензійних умов:

- 1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection – 7 публікацій, зокрема:
 - Kulinich A.V., Derevyanko N.A., Ishcenko A.A., Gusyayak N.B., **Kobasa I.M.**, Kurek S.S., Romańczyk, P.P. Structure and redox properties of polymethine dyes: Electrochemical and DFT/TD-DFT study // Dyes and Pigments. – 2019. – Vol. 161. – P.24–33. I.F. 3,767 (Scopus). У статті досліджено властивості нових матеріалів на основі яких можуть бути створені композиції для знешкодження токсичних відходів харчових виробництв.
 - **Kobasa I.M.**, Kondratyeva, I.V., Odosiy, L.I., Kropelnytska Y.V. Sensitization of TiO₂ by a symmetric anionic polymethine dye with three conjugated chromophores // Research on Chem. Intermed. – 2019. – Vol. 45(8). – P.4043–4052. I.F. 2,064 (Scopus). У статті створені функціональні матеріали, які володіють антибактеріальними властивостями і можуть бути використані для створення бактерицидних пакувальних матеріалів.
 - **Kobasa I.M.**, Kondratyeva I.V., Kropelnytska Y.V. Sensitization of TiO₂ by a symmetric cationic polymethine dye for the photocatalytic reduction of methylene blues // Funct. mat. lett. – 2019. – Vol. 12(3). – P.1950038. I.F. 1,388 (Scopus). У статті досліджено властивості функціональних матеріалів на основі яких можуть бути створені композиції для знешкодження токсичних відходів харчових виробництв.
 - **Kobasa I.M.**, Kondratyeva I.V., Kropelnytska, Y.V. Sensitization of TiO₂ by a merocyanine dye in the photocatalytic reduction of methylene blues // Funct. mat. lett. – 2018. – Vol. 11(1). – P.1850017. I.F. 1,388 (Scopus). У статті створені функціональні матеріали, які володіють антибактеріальними властивостями і можуть бути використані для створення бактерицидних пакувальних матеріалів.
 - Photosensitization of titanium dioxide with 4'-dimethylaminoflavonol / Iryna Kondratyeva, Łukasz Orzeł, **Igor Kobasa**, Andrey Doroshenko, Wojciech Macyk // Materials science in semiconductor processing. – 2016. – Vol.42, Part 1. – P.62–65. I.F 2,264 (Scopus). У статті створені функціональні матеріали, які можуть бути використані для знешкодження токсичних відходів харчових виробництв.
- 2) наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України – 5 (2015–2019 р.р.). До цього переліку прирівнюються фахові статті зі списку баз даних EBSCO, Copernicus:
 - **Kobasa I.**, Vorobets M., Arsenieva L. Bazalt tufa as a bactericide filler for some packaging materials // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol. XVII, Issue 1. – P.81–86 (*Copernicus*).
 - A. Sachko, **I. Kobasa**, O. Moysyura. Perspectives of utilization of nanodispersive materials based on SiO₂, TiO₂ and SiO₂-TiO₂ for wine fining // J. Food and Environment Safety. – 2017. – Vol.16, Issue. 4. – P.216–221 (*Copernicus*).
 - **I. Kobasa**, M. Vorobets, L. Arsenieva. Nanosides titanium dioxide as an antibacterial admixture for the food packaging materials // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2016. – Vol. XV, Issue. 4. – P.306–311 (*Copernicus*).
 - **I. Kobasa**, G. Bilokopyta, L. Arsenieva. Nanodispersed composite antimicrobial materials based on calcium hydroxylapatite // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2015. – Vol. XIV, Issue. 1. – P.89–92 (*Copernicus*).
 - O. Khudyi, **I. Kobasa**, O. Kushniryk, L. Khuda. The application of basaltic tuffs in the technology of cultivation the live feed for fish – preliminary study // J. Food and Environment Safety. – 2015. – Vol.14, Issue 1. – P.368–374 (*Copernicus*).

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії.

- Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : [навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.] / Р.П. Влодарчик, **І.М. Кобаса**, М.М. Воробець, І.В. Кондратьєва, А.В. Сачко / (*Гриф МОН України*). – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с.
- **Кобаса І. М.** Природний мінерал базальтовий туф : склад, властивості та використання : монографія / І. М. Кобаса, В. В. Цимбалюк (*Рекомендовано Вченою радою ЧНУ*). – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 200 с.

4) виконання функцій наукового керівника наукової теми

- Керівник науково-дослідної теми: „Нові вискоєфективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями Національного університету харчових технологій. Тема 27.802, № державної реєстрації 0115U003243. *Строки виконання 02.01.2015– 31.12.2016.*

5) організаційна робота у закладах освіти

- організаційна робота на посаді завідувача кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича з березня 2014 р. і по даний час.

6) наявність виданих навчально методичних посібників та методичних рекомендацій загальною кількістю три найменування

- Воробець М.М., Сачко А.В., **Кобаса І.М.** Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчально-методичний посібник. – Чернівці : Чернівецький національний ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017.– 96 с.
- Кобаса І.М. Хімічний аналіз в оцінці якості харчових продуктів. Методичні рекомендації до лабораторних робіт. – Чернівці : Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 32 с.
- Федорів В.М., **Кобаса І.М.** Наукові основи харчових технологій. Методичні рекомендації до лабораторних робіт. – Чернівці : Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 32 с.
- Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування : метод. реком. до лабор. робіт / М.М. Воробець, **І.М. Кобаса**, В.В. Дійчук, А.В. Сачко, Л.Д. Водянка. – Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 56 с.

7) керівництво студентом, який зайняв призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт

- Керівництво науковою роботою студентки (Маковій Анна), яка на XI Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з актуальних проблем пакувальної індустрії, який проходив у національному університеті харчових технологій перемогла у номінації "Технології і обладнання виготовлення пакувальних матеріалів і пакування". Наказ від 27.10.16 р., №1289.

8) наявність консультаційних (дорадчих) публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

- «У морозиві – і крохмаль, і борошно». Газета «Молодий буковинець» від 10.05.2018 р.
- «Без нітратів – можна їсти». Газета «Молодий буковинець» від 31.05.2018 р.
- «Борщ із нітратами чи без». Газета «Молодий буковинець» від 7.06.2018 р.
- «Де безпечніше: експерти з Чернівців перевірили якість молока». Газета «Молодий буковинець» від 13.11.2018 р.
- «Назва й обгортка та сама, а всередині – інше». Газета «Молодий буковинець» від 22.11.2018 р.

9) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років

- досвід практичної роботи за спеціальністю – викладач Чернівецького національного університету – 6 років (з моменту ліцензування на кафедрі хімічного аналізу,

експертизи та безпеки харчової продукції спеціальності «Харчові технології та інженерія» за першим (бакалаврським) рівнем, червень, 2013 р.).

10) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років

- Наукове консультування підприємства ФОП Чоботар (м. Чернівці), щодо впровадження у технологічний процес виготовлення кондитерських виробів розробленого на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції антибактеріального упакування (*Акт про впровадження*). Термін 02.01.2015 р. – 30.06.2017 р.

Член проектної групи **Федорів Віктор Михайлович** має стаж науково-педагогічної роботи – 24 роки; *кандидат технічних наук спеціальність – 05.18.12 „Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв”*; доцент; доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Член проектної групи **Водянка Любов Дмитрівна** має стаж науково-педагогічної роботи – 13 років 7 місяців; кандидат економічних наук спеціальність 08.00.04 „Економіка та управління підприємствами (*за видами економічної діяльності – харчова промисловість*)”; доцент; доцент кафедри економіки підприємства та управління персоналом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

п.п.1

1. **Vodianka L.**, Kyfyak, V. (2016). Determinants of entrepreneurship, *Business Economics*, Issue 4 (2), p. 406-414 (SCOPUS)

https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=se1I2qkAAAAAJ&citation_for_view=se1I2qkAAAAAJ:RGFaLdJalmkC

п.п.2

1. **Водянка Л.Д.**, Підгірна В.С., Антохова І.М. Тенденції впровадження інновацій в аграрному секторі економіки України. *Агросвіт*. – 2019, № 8. – С.26–32

http://www.agrosvit.info/pdf/8_2019/6.pdf

2. **Водянка Л.**, Підгірна В., Сироїжко К. Зарубіжний досвід державного регулювання інноваційної діяльності. *Інвестиції: практика та досвід*. – 2018, № 9. – С.77–82.

<http://www.investplan.com.ua/?op=1&z=6074&i=14>

3. **Водянка Л.**, Кутаренко Н., Сеньовська Я. Суть та необхідність використання сучасних інноваційних технологій в сільському господарстві Чернівецької області. *Агросвіт*. – 2018, № 5. – С.53–61.

http://www.agrosvit.info/pdf/5_2018/10.pdf

4. **Водянка Л.Д.**, Сибирка Л.А., Зрибнева І.П. Особливості нормування праці в сучасних кризових умовах господарювання. *Науковий вісник ЧТЕІ КНТЕУ: Збірник наук. праць*. Випуск I-II (65-66), – 2017. – С. 98–105.

http://www.chtei-knteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2017/v1-2/NV-2017-v1-2_10.pdf

5. **Водянка Л.Д.**, Крисанов Д.Ф., Стешенко Л.І. Системи менеджменту якості та безпечності агрохарчової продукції в Україні: виклики і відповіді. *Науковий вісник Чернівецького університету : Збірник наук. праць*. Вип.730-731. Економіка. Чернівці : ЧНУ. – 2015. – С.47–55.

http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&_S21P03=FILE=&_S21STR=Nvchu_ec_2015_730-731_12

п.п.3

1. Никифорак В.А., **Водянка Л.Д.**, Кобеля З.І., Никифорак О.Я. Економіка праці та соціально-трудові відносини: навчальний посібник. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т. –

2018. – 332 с. (18,2 д.а.) (гриф МОНУ)

http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe

2. **Водянка Л.Д.**, Никифорак В.А. Планування та контроль у підприємницькій діяльності: навчально-методичний посібник. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т. – 2018. 200 с. (11 д.а.) (рекомендовано Вченою радою ЧНУ ім. Ю. Федьковича)

http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe

3. **Водянка Л.Д.**, Тодорюк С.І. Планування персоналу: навчально-методичний посібник для семінарських та практичних занять. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т, 2018. 110 с. (5 д.а.) (рекомендовано Вченою радою ЧНУ ім. Ю. Федьковича)

http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe

4. **Водянка Л.Д.**, Кифяк В.І., Скуляк В.М. Креативно-інноваційна діяльність підприємства як вимога сучасного етапу розвитку економіки. *Innovative development of the economy: global trends and national features*. Collective monograph, Lithuania: Publishing House “Baltija Publishing”. – 2018. – P.716. –P.57-80.

https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream/123456789/72633/1/Harust_Collective_monograph.pdf

5. **Водянка Л.Д.** Організаційно-економічний механізм підвищення ефективності функціонування підприємств. За ред. Ю.М. Лопатинського; Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича МОН України. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2015. 220 с. <http://econom.chnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/OESP.pdf>

п.п.5

Участь у міжнародному норвезько-українському проекті «Перепідготовка та соціальна адаптація військовослужбовців та членів їх сімей в Україні»

Наказ ЧНУ ім. ю. Федьковича № 356-к від 19.05.2015 р. та № 738-к від 24.09.2015 р.

п.п.13

1. **Водянка Л.Д.**, Прокопець Л.В. Аудит персоналу: метод рекомендації. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2016. 56 с.

http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe

2. **Водянка Л.Д.**, Прокопець Л.В. Аудит персоналу: зб. тестів і практ. Завдань. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2016. 44 с.

http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe

3. **Водянка Л.Д.**, Кифяк В.І. Соціологія праці : навч.-метод. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т., 2015. 100 с.

http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe

4. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування : метод. реком. до лабор. робіт / М.М.

Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук, А.В. Сачко, **Л.Д. Водянка**. – Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 56 с.

п.п.16

1. Член «Центру співпраці з підприємцями», створеного на базі економічного факультету ЧНУ ім. Ю. Федьковича від 24.09.2013 р. по теперішній час (розпорядження № 2 від 24.09.2013 р.)

п.п.18

1. Наукове консультування торговельного підприємства від 2.07.2017 р. по теперішній час ПП «Престиж» наказ № 24 від 2.07.2017 р.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, інститут біології, хімії та біоресурсів, кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	<i>Ступінь вищої освіти:</i> Бакалавр <i>Назва кваліфікації мовою оригіналу:</i> Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітня програма – Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
Офіційна назва освітньої програми	Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки (<i>повний термін</i>) Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки (<i>скорочений термін</i>)
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна 21 червня 2016 – 1 липня 2021
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	На базі повної загальної середньої освіти (<i>повний термін</i>) На базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») (<i>скорочений термін</i>)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 1 липня 2021 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/files/opp-bacalavr4/OPP_bacalavr_Xarchovi_4_years.pdf
2 – Мета освітньої програми	
	Забезпечення формування у здобувачів вищої освіти компетентностей за спеціальністю «Харчові технології»,

	<p>потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпеки харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу виробництва та зберігання конкурентно-спроможної харчової продукції.</p>
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p>Галузь знань – 18 - Виробництво та технології Спеціальність – 181 - Харчові технології</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра з харчових технологій. Орієнтована на вивчення широкого кола теоретичних та практичних питань у галузі технологій виробництва харчових продуктів, систем управління якістю і безпечністю харчової продукції, законодавчої бази з питань забезпечення якості та безпеки харчової продукції, вивчення та оцінки стану підприємств з виробництва харчових продуктів, з подальшим впровадженням досягнень у сферу контролю якості та безпеки харчових систем.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Загальна: освіта і професійна підготовка у сфері харчових технологій. Ключові слова: харчові технології, безпека та контроль якості харчової продукції, методи експертизи, управління якістю і безпечністю харчової продукції, оцінка якості.</p>
Особливості програми	<p>Програма реалізується шляхом проведення лекційних, практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи; передбачає фахову ознайомчу, хіміко-аналітичну, технологічну, переддипломну практики (в реальних умовах на договірних засадах з підприємствами харчової та переробної промисловості, державними і комунальними органами управління та контролю).</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр з харчових технологій *Класифікатор професій ДК 003:2010: 1221.2 Начальник цеху (зміни) 1225 Завідувач виробництва 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 2149.2 Інженер з якості</p>

	<p>3152 Інспектор з контролю якості продукції 2419.2 Фахівець із якості 2411.2 Аудитор з харчової безпеки 3119 Технолог 3213 Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 2213.2 Завідувач підприємства громадського харчування 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 3111 Технік- технолог 1222.2 Майстер виробництва 1222.2 Майстер виробничої лабораторії 1222.2 Майстер виробничої дільниці 3211, 3111 Технік-лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження) 2320 Викладач професійно-технічного закладу</p>
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студенто-центроване, проблемно-орієнтоване навчання з елементами самонавчання, яке проводиться у формі лекцій, лабораторних і практичних занять, семінарів, консультацій, самостійної роботи.
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за системою ЄКТС та національною шкалою оцінювання.</p> <p><i>Поточний контроль</i> – усне та письмове опитування, оцінка роботи в малих групах, тестування, захист індивідуальних завдань, курсових робіт.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> – усні та письмові екзамени і заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захист практик.</p> <p><i>Атестація</i> – публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та під час навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p>

	<p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p>

	<p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із</p>

застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері

	<p>харчових технологій.</p> <p>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які працюють в університеті на постійній основі. Всі викладачі, задіяні до викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності 181 – Харчові технології, мають наукові ступені та вчені звання.</p> <p>У підготовці бакалаврів для викладання циклів загальної та професійної підготовки, окрім кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, беруть участь інші кафедри Інституту біології, хімії та біоресурсів та університету.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Для проведення лекційних, практичних та лабораторних занять з профільних дисциплін використовується матеріально-технічна база кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції. Всі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам.</p> <p>Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами: термостатами, центрифугами лабораторними, сушильними шафами, вагами: електронними, аналітичними, лабораторними та технічними, рефрактометрами, рН-метрами, блендерами, міксерами, комбайном, печами муфельними, поляриметрами, дистиляторами, спектрофотометрами, віскозиметрами, мікроскопами, люміноскопом, а також сучасним обладнанням для експрес-методів дослідження безпечності та якості харчових продуктів.</p> <p>У наявності відповідна соціальна інфраструктура, яка</p>

	включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актові зали, студентський клуб, стадіон, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Навчальний процес базується на 100% навчально-методичному забезпеченні семінарських, практичних, лабораторних занять і самостійної роботи студентів, конспекти лекцій з усіх навчальних дисциплін видавництва ЧНУ.</p> <p>Основними джерелами інформаційного забезпечення навчально-виховного процесу та наукової діяльності професорсько-викладацького складу і студентів є наукова бібліотека Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича з її фондами, методичний кабінет, бібліотека кафедри комп'ютерних систем та мереж, а також електронні засоби інформації та книжковий обмін з багатьма вузівськими бібліотеками України та бібліотеками із 24-х країн світу.</p> <p>Бібліотека є членом консорціуму «Інформатіо» та має доступ до баз даних компанії EBSCO (повнотекстові бази наукових періодичних видань світу). У вільному доступі для користувачів є наступні системи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Google Scholar - система, орієнтована на пошук наукової літератури за різними галузями знань та різними джерелами. • WorldWideScience.org, яка є глобальним науковим порталом підключення до національних та міжнародних наукових баз даних і порталів. • Polpred.com є оглядом засобів масової інформації. База даних з рубрикаторм за 26 галузями, 600 джерелами 235 країн і територій. <p>Колекції періодичних видань.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directory of Open Access Journals – Довідник журналів відкритого доступу - Безкоштовний доступ до повнотекстових рецензованих наукових журналів з усіх галузей знань та різними мовами. • The Elektronische Zeitschriftenbibliothek EZB (Electronic Journals Library) – доступ до повних текстів статей з 10576 журналів,. • HighWire Press – доступ до репозитарію HighWire Press – підрозділу бібліотеки Стенфордського університету. 957 журналів, 1,375,613 повнотекстових рецензованих статей у вільному інтернет-доступі. • Journals of Hindawi Publishing Corporation – більше 100 рецензованих журналів із інженерії, математики, фізики та природничих наук у відкритому доступі.

	<ul style="list-style-type: none"> • Проекти цифрових бібліотек: цифрова бібліотека NathiTrust. Свої архіви для сканування надали 25 найбільших бібліотек вищих навчальних закладів США, включаючи університети Каліфорнії, Вірджинії і освітні установи, які входять у «Велику десятку університетів». • Патентна інформація: United States Patent and Trademark Office – Американські патенти за період 1790–1975 рр. Пошук за номерами патентів і Current US Classification. <p>Інтернет ресурси. Періодичні видання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.nbuv.gov.ua/portal/ - Наукова періодика України (журнали та збірники наукових праць, повні тексти з 2008 р. на сайті НБУ ім. Вернадського). • http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека (передплата журналів видавництва «Наука» (РФ)) • http://www.publist.com/ – The Internet Directory of Publications система, що містить інформацію про 150000 журналів, газет та інших періодичних видань. • http://www.benran.ru/el_jur.htm – Електронні наукові журнали – сторінка на сайті БЕН РАН. • http://www.e-journals.org/ – E-journals, розділ що відноситься до Virtual Library, містить посилання на тематичні списки представлених в Інтернет наукових журналів та інших видань за деякими розділами науки. • http://www.bodley.ox.ac.uk/ilej/ – Internet Library of Early Journals, цифрова бібліотека журналів 18-го і 19-го століть. <hr/> <p>http://www.rae.ru/ru/publishing/ – Журнали РАЕ («Успехи современного естетствознания», «Современные наукоемкие технологии», «Фундаментальные исследования», «Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований» та ін.)</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Двосторонні договори між ЧНУ та закладами вищої освіти України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень у закладах вищої освіти та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці ЗВО України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Мета міжнародної діяльності – підвищення ефективності співпраці з партнерами, пошук, вивчення і застосування кращого закордонного досвіду науково-дослідної та

	<p>навчально-методичної роботи, розширення мобільності науково-педагогічних працівників і студентів, адаптація до європейських та світових стандартів із збереженням кращих напрацювань національної освіти, підвищення іміджу університету в Україні та за її межами.</p> <p>Головними напрямками діяльності в сфері міжнародного співробітництва є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залучення науково-педагогічних працівників, здобувачів вищої освіти до участі у міжнародних проектах; • співробітництво з міжнародними освітніми установами; • організація стажувань, підвищення кваліфікації викладачів та студентів за кордоном; • використання міжнародного досвіду в навчально-методичній та культурно-виховній роботі; • сприяння науковій співпраці з іноземними колегами. <p>Коллективом кафедри укладено угоди про науково-технічне співробітництво з вченими Краківської політехніки імені Тадеуша Костюшки (Польща), Сучавським університетом „Штефан чел Марє” (факультет технології харчування) та проведено стажування викладачів по засвоєнню сучасних методик експертизи харчових продуктів. З метою підвищення рівня наукових досліджень започатковано літню школу за участю провідних науковців кафедри та Краківської політехніки, Сучавського університету „Штефан чел Марє”.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Іноземні громадяни навчаються за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами, незалежно від статі, раси, національності, соціального і майнового стану, роду та характеру занять, світоглядних переконань, належності до партій, ставлення до релігії, віросповідання, місця проживання та інших обставин.</p> <p>З метою створення умов для міжнародної академічної мобільності університет може забезпечити для іноземних здобувачів вищої освіти викладання дисциплін англійською мовою, забезпечивши при цьому вивчення такими студентами української мови як окремої навчальної дисципліни.</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

2.1.1. Для повного терміну навчання

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
OK01	Актуальні питання історії та культури України	3,0	Екзамен
OK02	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
OK03	Філософія	4,0	Екзамен
OK04	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Залік Екзамен
OK05	Вища математика	5,0	Залік
OK06	Фізика	3,0	Залік
OK07	Інформаційні технології в інженерних розрахунках	3,0	Залік
OK08	Біохімія	6,0	Залік Екзамен
OK09	Технічна мікробіологія	4,0	Екзамен
OK10	Хімічні основи харчових технологій	8,0	Екзамен
OK11	Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	7,0	Екзамен
OK12	Харчова хімія	6,0	Екзамен
OK13	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	6,0	Екзамен
OK14	Харчові технології	20,0	Екзамен Екзамен
OK15	Методи контролю якості харчової продукції	6,0	Екзамен
OK16	Системи менеджменту якості харчової продукції	6,0	Екзамен
OK17	Технологічна експертиза харчової продукції	6,0	Екзамен
OK18	Науково-дослідна робота студентів	4,0	Залік
OK19	Інженерія безпеки	3,0	Залік
OK20	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	5,0	Екзамен
OK21	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	6,0	Екзамен
OK22	Процеси і апарати харчових виробництв	6,0	Залік
OK23	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	3,0	Залік
OK24	Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	3,0	Екзамен
OK25	Курсова робота	6,0	Захист Захист
OK26	Хіміко-аналітична практика	3,0	Залік

OK27	Фахова ознайомча практика	3,0	Залік
OK28	Технологічна практика	3,0	Залік
OK29	Переддипломна практика	6,0	Залік
OK30	Дипломна робота	11,0	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		164,0	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ01	Фізичне виховання / Футбол / Волейбол / Баскетбол / Настільний теніс / Аеробіка / Атлетична гімнастика / Боротьба / Гандбол / Туризм	3,0	Залік
ВБ02	Релігієзнавство / Громадське здоров'я та медицина порятунку / Демократія: від теорії до практики / Фізичне виховання	3,0	Залік
ВБ03	Професійна іноземна мова / Англійська мова / Німецька / Французька	3,0	Залік
ВБ04	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів / Оптичні методи аналізу харчових продуктів	4,0	Екзамен
ВБ05	Наукові основи створення екобезпечних пакувальних матеріалів / Сучасні екобезпечні матеріали	5,0	Залік
ВБ06	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі	5,0	Екзамен
ВБ07	Екологічна безпека технології галузі / Вплив харчових виробництв на об'єкти довкілля	3,0	Залік
ВБ08	Технічний аналіз /Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки	6,0	Екзамен
ВБ09	Наукові основи харчових технологій / Актуальні проблеми технології галузі	3,0	Екзамен
ВБ10	Оцінка якості вимірювань / Основи метрології	4,0	Залік
ВБ11	Вступ до фаху / Історія розвитку харчової промисловості	5,0	Залік
ВБ12	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні / Технологія продукції в громадському харчуванні	3,0	Залік
ВБ13	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах	3,0	Залік

ВБ14	Економіка підприємств галузі / Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	3,0	Залік
ВБ15	Організація харчових виробництв / Управління якістю харчових виробництв	4,0	Залік
ВБ16	Органолептичний аналіз харчових продуктів / Сенсорний аналіз харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ17	Лабораторні спеціалізації / Технологічний семінар	5,0	Залік
ВБ18	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування / Основи здорового харчування	4,0	Екзамен
ВБ19	Військова підготовка*	29*	
ВБ20	Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції / Іноземна мова за професійним спрямуванням	3,0	Залік
ВБ21	Біологія клітини/Загальна цитологія	3,0	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		76,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0	

2.1.2. Для скороченого терміну навчання

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК01	Філософія	4,0	екзамен
ОК02	Технічна мікробіологія	4,0	екзамен
ОК03	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	4,0	екзамен
ОК04	Методи контролю якості харчової продукції	4,0	екзамен
ОК05	Системи менеджменту якості харчової продукції	4,0	екзамен
ОК06	Технологічна експертиза харчової продукції	6,0	екзамен
ОК07	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	5,0	екзамен
ОК08	Інженерія безпеки	3,0	залік
ОК09	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	4,0	екзамен
ОК10	Науково-дослідна робота студентів	4,0	залік
ОК11	Харчові технології	10,0	екзамен екзамен
ОК12	Процеси і апарати харчових виробництв	6,0	залік
ОК13	Курсова робота	6,0	захист захист
ОК14	Технологічна практика	3,0	залік

OK15	Переддипломна практика	6,0	залік
OK16	Дипломна робота	10,0	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		83,0	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ01	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі	4,0	екзамен
ВБ02	Хімія смаку, запаху, кольору/Натуральні барвники у харчовій промисловості	5,0	залік
ВБ03	Організація харчових виробництв / Управління якістю харчових виробництв	4,0	залік
ВБ04	Наукові основи харчових технологій / Актуальні проблеми технології галузі	4,0	екзамен
ВБ05	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні / Технологія продукції в громадському харчуванні	3,0	залік
ВБ06	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах	3,0	залік
ВБ07	Органолептичний аналіз харчових продуктів / Сенсорний аналіз харчових продуктів	3,0	залік
ВБ08	Лабораторні спеціалізації / Технологічний семінар	3,0	залік
ВБ09	Військова підготовка*	29*	
ВБ10	Професійна іноземна мова / Англійська мова / Німецька / Французька	3,0	залік
ВБ11	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів / Спектральний аналіз харчових продуктів	5,0	залік
Загальний обсяг вибірових компонент		37	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120,0	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

2.2.1. Для повного терміну навчання

Структурно-логічна схема ОП															
1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр	
ОК01	ВБ01	ОК04	ОК24	ОК04	ОК23	ОК08	ВБ02	ОК09	ВБ12	ОК14	ВБ14	ОК25	ОК20	ОК03	ВБ09
ОК02	ВБ11	ОК05	ОК26	ОК08	ВБ08	ОК12	ВБ05	ОК14	ВБ20	ОК16	ВБ17	ОК17	ВБ06	ОК29	ВБ13
ОК10	ВБ07	ОК06	ОК11	ОК13	ВБ10	ОК21	ВБ16	ОК22		ОК25		ОК18	ВБ15	ОК30	
	ВБ21	ОК07	ВБ18	ОК15		ОК27		ВБ4		ОК28		ОК19		ВБ03	

2.2.2. Для скороченого терміну навчання

Структурно-логічна схема ОП							
1 (3) курс				2 (4) курс			
1 (5) семестр		2 (6) семестр		3 (7) семестр		4 (8) семестр	
ОК02	ОК12	ОК05	ОК14	ОК06	ОК13	ОК01	ВБ04
ОК03	ВБ03	ОК09	ВБ02	ОК07	ВБ01	ОК15	ВБ06
ОК04	ВБ05	ОК11	ВБ07	ОК08	ВБ11	ОК16	ВБ10
ОК11		ОК13	ВБ08	ОК10			

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті або репозитарії університету або на сайті інституту біології, хімії та біоресурсів.

