



НАЦІОНАЛЬНЕ
АГЕНТСТВО
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ

про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти **Миколаївський національний аграрний університет**
Освітня програма **23325 Харчові технології**
Рівень вищої освіти **Бакалавр**
Спеціальність **181 Харчові технології**

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

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

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

| | |
|-------------------------------------|---|
| Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО | 59 |
| Повна назва ЗВО | Миколаївський національний аграрний університет |
| Ідентифікаційний код ЗВО | 00497213 |
| ПІБ керівника ЗВО | Шебанін В`ячеслав Сергійович |
| Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО | www.mnau.edu.ua |

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/59>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

| | |
|---|---|
| ID освітньої програми в ЄДЕБО | 23325 |
| Назва ОП | Харчові технології |
| Галузь знань | 18 Виробництво та технології |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |
| Спеціалізація (за наявності) | відсутня |
| Рівень вищої освіти | Бакалавр |
| Тип освітньої програми | Освітньо-професійна |
| Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня) | Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, Молодший бакалавр |
| Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології (ТВППТСБ) |
| Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП | Факультет культури і виховання, Обліково-фінансовий факультет, Інженерно-енергетичний факультет, Факультет менеджменту, Факультет агротехнологій |
| Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП | 54038 Україна, м. Миколаїв, вул. Карпенка, 73 Навчальний корпус №1 Миколаївського національного аграрного університету, 54020 Україна, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9 Головний навчальний корпус Миколаївського національного аграрного університету, 54020 Україна, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 3а Навчальний корпус №5 Миколаївського національного аграрного університету 54038 Україна, м. Миколаїв, вул. Крилова, 17А Навчальний корпус № 2 Миколаївського національного аграрного університету |
| Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації | не передбачає |
| Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності) | відсутня |
| Мова (мови) викладання | Українська |
| ID гаранта ОП у ЄДЕБО | 89416 |
| ПІБ гаранта ОП | Петрова Олена Іванівна |
| Посада гаранта ОП | Доцент |

Корпоративна електронна адреса гаранта ОП **0IPetrova@ukr.net**

Контактний телефон гаранта ОП **+38(066)-794-50-42**

Додатковий телефон гаранта ОП *відсутній*

| | |
|------------------------------------|------------------------|
| Форми здобуття освіти на ОП | Термін навчання |
| очна денна | 3 р. 10 міс. |

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

У Миколаївському НАУ освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» вперше було розроблено у 2016 році. Її авторами стали провідні НПП кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій.

ОП розроблено з метою підготовки фахівців з харчових технологій, здатних до управління технологічними схемами виробництва продуктів харчування та вдосконалення асортименту харчової продукції, в тому числі дієтичного, спортивного, геронтологічного, дитячого і функціонального харчування.

Підставами для розроблення ОП підготовки фахівців ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» стали: потреба у висококваліфікованих фахівцях даної спеціальності для Південного регіону України; наявність в Університеті факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології, до складу якого входить кафедра технологій переробки продукції тваринництва та харчових технологій; достатня матеріально-технічна база і перспективність її розвитку відповідно до комплексної програми розвитку Університету; наявність науково-педагогічних кадрів для проведення освітнього процесу; забезпеченість навчально-методичним матеріалом освітнього процесу.

Проектною групою на підставі освітньої програми було розроблено навчальний план, в якому визначено перелік і обсяг навчальних дисциплін у кредитах ЕКТС, послідовне їх вивчення, форми проведення навчальних занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми поточного і підсумкового контролю.

Виконання освітньої програми відбувається викладанням лекцій, лабораторних і практичних занять, розв'язанням розрахунково-графічних завдань, виконанням самостійної роботи, тренінгів, що сприяють розвитку управлінських та лідерських навичок і вміння працювати у команді.

Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти виконуються відповідно до вимог Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. №1556-VII (стаття 16. Система забезпечення якості вищої освіти) та ґрунтується на принципах, викладених у «Стандартах і рекомендаціях щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти» Європейської асоціації із забезпечення якості вищої освіти.

Освітньо-професійна програма була відкоригована відповідно до Стандарту вищої освіти, який було затверджено у 2018 р.

Атестацію здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» зі спеціальності «Харчові технології» передбачено здійснювати у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам чинного Стандарту вищої освіти із даної спеціальності.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та набір на ОП (кількість здобувачів, зарахованих на навчання у відповідному навчальному році сумарно за усіма формами здобуття освіти)

| Рік навчання | Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання | Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році | Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року | У тому числі іноземців |
|--------------|--|--|--|------------------------|
| | | | ОД | ОД |
| 1 курс | 2023 - 2024 | 84 | 45 | 0 |
| 2 курс | 2022 - 2023 | 46 | 35 | 0 |
| 3 курс | 2021 - 2022 | 29 | 42 | 0 |
| 4 курс | 2020 - 2021 | 38 | 44 | 0 |

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

| Рівень вищої освіти | Інформація про освітні програми |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| початковий рівень (короткий цикл) | 39652 Харчові технології |

| | |
|--|--------------------------|
| перший (бакалаврський) рівень | 23325 Харчові технології |
| другий (магістерський) рівень | 50149 Харчові технології |
| третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень | програми відсутні |

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

| | Загальна площа | Навчальна площа |
|---|----------------|-----------------|
| Усі приміщення ЗВО | 27930 | 18885 |
| Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління) | 27930 | 18885 |
| Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо) | 0 | 0 |
| Приміщення, здані в оренду | 0 | 0 |

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

| Документ | Назва файла | Хеш файла |
|----------------------------------|----------------------------------|--|
| Освітня програма | <i>opp_181_bac_2023-2024.pdf</i> | QJ821lCv0qPgiiFpRHt80KQFHFrrc5yUcYcKQ/ive8w= |
| Навчальний план за ОП | <i>np-181-bac.pdf</i> | nqqFp0e2i1P7f1kTlw4qaj0B0yliBuN3kxyqmtiT3iI= |
| Рецензії та відгуки роботодавців | <i>recenz_181_bac.pdf</i> | 8WyKAGKbVxt8x5i6Pg5oTszsVb2TBmNFAF+Vq74HYhk= |

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОП полягають у підготовці висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців з харчових технологій здатних до запровадження та удосконалення технологій у різних сферах діяльності харчової промисловості, в тому числі з врахуванням особливостей харчування різних верст споживачів. Особливість ОП полягає в тому, що підготовка бакалаврів, поєднує практичну спрямованість навчання на управління технологічними схемами виробництва продуктів харчування, концептуальними науковими знаннями про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму; застосування на практиці принципів безпеки харчових виробництв у суб'єктах господарювання України різних форм власності та організаційно-правових форм. Програма передбачає надання фундаментальних теоретичних і методичних знань та практичних навичок оволодіння поглибленими знаннями щодо розвитку харчових технологій, вдосконалення асортименту харчової продукції, в тому числі дієтичного, спортивного, геронтологічного, дитячого і функціонального харчування, а також дотримання принципів безпеки харчових виробництв, структури виробництва, технологічного процесу підприємств харчової промисловості та виробничого циклу підприємства в цілому. Орієнтована на професійну підготовку фахівців у галузі харчових технологій, враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань. Фахівці, що володіють знаннями та вміннями у цій сфері, мають широкі можливості для працевлаштування.

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

Цілі освітньої програми повною мірою узгоджуються з місією та стратегією діяльності Миколаївського національного аграрного університету (<https://cutt.ly/NwJjiP6n>), що викладені у Статуті (<https://bit.ly/3Ez7Isv>), Настанові з якості (<https://bit.ly/319l5Bh>) та Програмі реалізації Стратегії розвитку МНАУ на період 2023-2032 рр.

(<https://cutt.ly/NwJjiP6n>), Положенні про ННБК «Південний» науково-дослідних установ, аграрних ЗВО та виробничих підприємств України (<https://bit.ly/3nG40va>), напрямах діяльності наукового парку «Агроперспектива» (<https://bit.ly/3GzIKLD>), інноваційно-інвестиційного кластеру «Агротехніка» (<https://bit.ly/3ByT02Q>), національного інноваційного кластеру НАН «Родючість ґрунтів» (<https://bit.ly/3GC8IOu>) та корелюють зі змістом пропозицій МНАУ до Плану заходів з реалізації у 2023-2032 роках Стратегії розвитку Миколаївської області на 2021-2027 роки (<https://bit.ly/3pWFlke>) й до Стратегії розвитку аграрної науки України на 2021-2031 роки (<https://bit.ly/3EwBhku>). ОП відповідає цілям Університету, пов'язаним з широким запровадженням індивідуалізації навчання, що зумовлено поточними та прогнозними потребами ринку праці; різноманітним здібностей, прагнень до самореалізації та освоєнням компетенцій здобувачів вищої освіти. Наукові дослідження спрямовані на виконання освітньо-наукових, інноваційно-інвестиційних проєктів. Це сприяє забезпеченню адаптації Університету та його випускників до соціальних, економічних і культурних запитів суспільства та змін ринку праці.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

У Миколаївському НАУ з 2017 року здійснюється підготовка фахівців з харчових технологій СВО «Бакалавр». Саме побажання здобувачів та випускників цієї програми стали основою для проєктування освітньої програми підготовки бакалаврів з даної спеціальності, формування її цілей та програмних результатів навчання. На даний час випускники цієї програми працюють на різних посадах підприємств міста та області: ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», ТОВ ВЗП «Еліка», ФОП «Бабаєв А.В.», ТОВ «Алиманика». Їх побажання було враховано при проєктуванні даної освітньої програми, зокрема щодо структури обов'язкових та вибіркових компонентів ОП.

- роботодавці

До процесу формування ОП було залучено генерального директора ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» (Фуркало І.С.), директора ТОВ «Миколаїврибпром» (Парастаєв С.В.) і директор ТОВ «Алиманика» (Ващенко Є.О.), які внесли пропозиції щодо переліку вибіркових освітніх компонентів. Роботодавці також здійснювали рецензування освітньо-професійних програм.

- академічна спільнота

До формування цілей та визначення програмних результатів ОП були залучені представники академічної спільноти. Зокрема, д-р с.-г. наук, проф. Ялпачик В.Ф., який є фахівцем у новітніх харчових технологіях та обладнанні харчових виробництв, і запропонував долучити до ОП освітні компоненти відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» і при цьому вилучити із вибіркових дисциплін ОК "за вибором закладу вищої освіти", натомість забезпечити вибіркові дисципліни виключно за вибором ЗДВО, доповнити перелік дисциплінами для покращення фахової підготовки.

- інші стейкхолдери

До формування цілей та визначення програмних результатів ОП були залучені директор ФОП «Бабаєв А.В.» - Бабаєв А.В.; генеральний директор ПП ТОВ ВЗП «Еліка» - Лагута Л. В., директор СТ «Терновський переробний комбінат» - Петренко О.В., ТОВ «Терновський хлібзавод» - Поладова Фарруха, які внесли пропозиції щодо змісту та організації проведення навчальних і виробничих практик.

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

У час зростання різних технологій виготовлення харчових продуктів компетентна діяльність фахівців спеціальності 181 «Харчові технології» покликана на виконання суспільних вимог і носить ознаки підтримки стану безпечності середовища існування суспільства. Підготовка направлена на формування знань і вмінь з приготування різноманітних видів продуктів харчування, творчого вирішення професійних завдань. Особливої актуальності набуває вміння поєднувати смакові речовини у різних пропорціях, творчо мислити і постійно працювати над розробкою та впровадженням нових рецептур продуктів харчування та інноваційних технологій. Саме на формування таких компетентностей і спрямована реалізація даної ОП. Програмні результати навчання за даною ОП є достатньою умовою для того, щоб випускники мали можливість працевлаштуватися на ринку праці Миколаївської області на підприємствах переробної та харчової промисловості: СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3s39PjZ>); ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3FPBrhj>); ПП «Малицький», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3tPj7L>); ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3AtbbIc>); ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв (<https://bit.ly/2ZLNqNP>);

ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3tTGyAV>); ФГ «КУРГАН ВАЙНЕПІ» (<https://bit.ly/3KCYmQs>) та інших установ регіону. Також випускники даної ОП мають перспективу працевлаштування на підприємствах інших областей України.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст. Регіональний контекст відіграє вагомий роль для функціонування ОП, оскільки Університет є провідним навчально-науковим центром півдня України та має значний потенціал щодо запровадження технологічних інновацій. Функціонування ОП відповідає стратегії розвитку Миколаївської області до 2027 року (<https://bit.ly/3Llf2x9>) та обласним програмам Миколаївської обласної ради (<https://bit.ly/3nJZSws>; <https://bit.ly/3n0wEp7>; <https://bit.ly/3CBaA7Q>; <https://bit.ly/3GFppc0>), в контексті стратегії розвитку економіки Миколаївщини, зокрема технології виробництва якісної харчової продукції розширеного асортименту. Також було враховано Стратегію діяльності Миколаївського НАУ (<https://bit.ly/3w3oCwt>), його Стратегію розвитку (<https://bit.ly/3jv7qVf>) й завдання наглядової ради Миколаївського НАУ (<https://bit.ly/2ZNuXjY>).

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

Під час проектування ОП було враховано Закон України «Про вищу освіту» (<https://bit.ly/3nLCEPE>), Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (<https://bit.ly/3rMQube>), а також досвід роботи науково-дослідних установ та ЗВО України та зарубіжжя, зокрема Національного університету харчових технологій (<https://bit.ly/3LjDCle>) Полтавського університету економіки і торгівлі (<https://bit.ly/3KF2m2Y>), Національного університету харчових технологій (<https://bit.ly/3niENWM>), Уманського національного університету садівництва (<https://bit.ly/3Aqacc3>), Одеського НТУ (<https://bit.ly/41T1Syc>) та установ, з якими МНАУ укладено міжнародні договори про співпрацю – Торайгіров університет Казахстану (<https://bit.ly/3juXjSl>).

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

Набуття спеціальних фахових компетентностей забезпечуються включенням до ОП у якості обов'язкових компонентів 104 кредитів циклу дисциплін професійної та практичної підготовки (технологія цукрового виробництва; технологія зберігання і переробки зерна; технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; технологія молока та молочних продуктів; технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби; технологія бродильних виробництв; технологія жирів та жирозамінників; технологія консервування плодів та овочів; стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю; процеси і апарати харчових виробництв; автоматизація виробничих процесів; науково-дослідна робота студентів; технологія оздоровчих харчових продуктів; харчова хімія; безпека життєдіяльності; технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості; основи охорони праці), навчальних практик (ознайомча, загальноінженерна, технологічна), виробничої практики (виробнича, переддипломна) і виконанням бакалаврської кваліфікаційної роботи. Згідно ОП, підсумковий контроль здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» зі спеціальності «Харчові технології» передбачено протягом поточних семестрових сесій у кількості 16,0 кредитів, а здійснювати атестацію передбачено у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи у кількості 4,0 кредитів, що у цілому відповідає вимогам чинного Стандарту вищої освіти. Однією із вимог Стандарту вищої освіти є наявність у ЗВО системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти. Університет має сертифікат з системи управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015. ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, ISO 9001:2015, IDT) (<https://bit.ly/3w6IUfb>). Періодично здійснюється моніторинг та перегляд ОП згідно Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3EYR0tl>). Забезпечення всіх компонентів освітньої програми підготовки бакалаврів робочими програмами, контрольними завданнями і завданнями для самостійної роботи, методичними вказівками, тематикою науково-дослідних робіт, програмою навчальних та виробничих практик відбувається згідно Положення про організацію освітнього процесу у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3jWlomZ>), Положення про порядок розробки та затвердження робочих програм з навчальних дисциплін у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3nLJVyL>), Положення про вдосконалення організації самостійної роботи студентів в Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3whUJsb>), Кодексу академічної доброчесності МНАУ (<https://bit.ly/2Y5oSyP>).

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?

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)?

За змістом ОП відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології». Включення до ОП обов'язкових компонентів циклу загальної підготовки загальним обсягом 76 кредитів забезпечує набуття загальних і окремих фахових компетентностей. Включенням до ОП обов'язкових компонентів циклу дисциплін професійної та практичної підготовки, навчальних практик, виробничої практики, загальним обсягом 104 кредити забезпечує набуття спільних спеціальних компетентностей. Підсумковий контроль здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» зі спеціальності «Харчові технології» передбачено атестацію у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи у кількості 4,0 кредитів, що відповідає вимогам чинного Стандарту вищої освіти. Вибірковий блок налічує 30 рекомендованих лише випусковою кафедрою дисциплін (а з врахуванням пропозицій інших факультетів - ОК більше), із яких здобувач може обрати 15 – загальним обсягом 60 кредитів.

Підготовка бакалаврів, поєднує практичну спрямованість навчання на управління технологічними схемами виробництва продуктів харчування, застосування інноваційних рішень щодо вдосконалення асортименту харчової продукції, в тому числі дієтичного, спортивного, геронтологічного, дитячого і функціонального харчування. Програма передбачає надання фундаментальних теоретичних знань та практичних навичок технологічного процесу підприємств харчової промисловості, забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування. Об'єктом вивчення є технологічні процеси підприємств харчової промисловості, вдосконалення асортименту харчової продукції та дотримання принципів безпеки харчових виробництв (<https://bit.ly/3bwwZr2>).

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІОТ) здобувачів забезпечується через право самостійно обирати вибіркові компоненти ОП, брати участь у програмах академічної мобільності, обирати напрям дослідницької діяльності у науковому гурткі, обирати місця професійної виробничої практики, тему кваліфікаційної роботи. Для забезпечення формування ІОТ у Миколаївському національному аграрному університеті розроблені відповідні положення: «Положення про порядок реалізації права на вибір навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти»; «Положення про порядок перезарахування результатів навчання у Миколаївському національному аграрному університеті», (<https://bit.ly/3w1vLNS>); «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» (<https://bit.ly/2ZP0ikz>); «Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності» (<https://bit.ly/31mkDjp>). Її забезпечення відбувається через вибіркову складову навчального плану (60 кредитів ЄКТС, або 25,0%). Крім того, здобувачі вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті мають право самостійно обирати місце проходження виробничої та переддипломної практики «Положення про проведення практик студентів» (<https://bit.ly/3wbScjp>), долучаються до практик за кордоном (<https://bit.ly/3Cv0DqC>).

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

Організаційні етапи реалізації права на вибір навчальних дисциплін: здобувачам вищої освіти доводиться інформація щодо переліку навчальних дисциплін (варіативної компоненти Освітньої програми) на наступний семестр (<https://bit.ly/42e313s>); перелік навчальних дисциплін

варіативної компоненти Освітньої програми та інформація щодо їх контенту розміщуються для ознайомлення на сайті Університету(<https://bit.ly/3btmWn1>).

Для вивчення навчальних дисциплін варіативної компоненти Освітньої програми здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня формування груп відбувається у період з 01 по 20 вересня поточного навчального року.

Розроблені силабуси (<https://bit.ly/3VlMgkj>, <http://tinyurl.com/3me5cytv>) – з навчальних дисциплін надають інформацію про опис навчальної дисципліни, мету і завдання вивчення навчальної дисципліни; календарно-тематичний план; літературу для вивчення дисциплін; оцінювання знань.

Здобувач вищої освіти звертається до деканату факультету і надає заяву згідно затвердженої форми на ім'я декана факультету.

За умови відсутності заяв для вибору окремих навчальних дисциплін, за відсутності можливості формування повноцінної групи, доводиться інформація щодо можливих варіантів вибору навчальних дисциплін з переліку.

За даними опрацьованих заяв здобувачів вищої освіти готується розпорядження по факультету щодо закріплення навчальних дисциплін і формування індивідуальних навчальних планів.

Якщо здобувач вищої освіти з поважної причини, яка встановлена, не обрав своєчасно навчальні дисципліни, то він звертається до декана факультету із заявою на подовження терміну ознайомлення і вибору навчальних дисциплін варіативної компоненти.

Якщо здобувач вищої освіти без поважної причини не обрав своєчасно навчальні дисципліни і не використав право на вибір навчальних дисциплін, то він приєднується до груп, які мають місця з огляду на фактичний контингент.

Здобувач вищої освіти не може відмовитися від вивчення обраних навчальних дисциплін, підставою є власноручна заява, яка зберігається у деканаті факультету. Зміни у переліку навчальних дисциплін можуть бути внесені за заявою здобувача вищої освіти лише з наступного семестру (<https://bit.ly/3CCnWR1>)

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

Практична підготовка є однією із важливих складових освітнього процесу за програмою підготовки здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр», спеціальності 181 – «Харчові технології». Основними завданнями виробничої практики є закріплення, розширення, поглиблення і удосконалення знань здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти із наряду підготовки та майбутньої фахової діяльності. Обсяг практичної підготовки здобувачів становить 13,0 кредитів ЄКТС. Зокрема передбачені навчальні практики: ознайомча (1,0 кредит ЄКТС), загальноінженерна (1,0 кредит ЄКТС), технологічна (2,0 кредита ЄКТС), виробнича (5,0 кредитів ЄКТС) і переддипломна (4,0 кредити ЄКТС). Тривалість виробничої практики становить 5 тижнів і відбувається у 6 семестрі, переддипломної – 4 тижні й відбувається у 8 семестрі. Також практична підготовка здобувачів забезпечується шляхом навчальних та виробничих практик в умовах виробництва, на базі науково-дослідних інститутів і підприємств переробної та харчової промисловості: СТ «Терновський переробний комбінат», м. Николаїв (<https://bit.ly/3s39PjZ>); ФОП «Бабаєв А.В.», м. Николаїв (<https://bit.ly/3FPBrhj>); ПП «Малицький», м. Николаїв (<https://bit.ly/3tPj7L>); ТОВ «СВЛ-Николаїв», м. Николаїв (<https://bit.ly/3AtbbIc>); ПрАТ «Лакталіс-Николаїв», м. Николаїв (<https://bit.ly/2ZLNqNP>); ТОВ «Алиманика», м. Николаїв (<https://bit.ly/3tTGYAV>); ФГ «КУРГАН ВАЙНЕПІ», Одеська область (<https://bit.ly/3KCYmQs>) та інших установ.

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

Освітньою програмою передбачено набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills), про що свідчать наведені компетенції, якими повинен оволодіти здобувач упродовж навчання. У здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять формуються навички до роботи в команді, міжособистісної взаємодії для вміння виявляти, ставити і вирішувати виробничі проблеми. Під час проходження навчальних і виробничих практик здобувачі вчаться застосовувати знання у практичних ситуаціях; набувають здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), соціально відповідально та громадянські свідомо (<https://bit.ly/3tV2aqi>). Під час вивчення дисципліни «Основи охорони праці» у здобувачів формується здатність виконувати фахову роботу з дотриманням правил і норм охорони праці та захисту прав і здоров'я працівників. У результаті вивчення дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» та проходження виробничої та переддипломної практик здобувачі набувають здатності публічних виступів, ведення дискусії, презентації власних результатів. У результаті вивчення ОК «Філософія», «Політологія», «Соціологія», а також кураторських годин (<https://bit.ly/3AuSPH8>; <https://bit.ly/3KNT1pE>) здобувачі вищої освіти набувають здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства. Опанування ОК «Іноземна мова» забезпечує здатність спілкуватися іноземною мовою.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній. Зміст ОП підготовки бакалавра зі спеціальності 181 «Харчові технології» розроблений і орієнтований на набуття тих компетентностей, які є основою кваліфікацій відповідних професій наведених в описі ОПП за КВЕД ДК 009:2010. Успішне набуття відповідних компетентностей дозволить присвоїти здобувачам вищої освіти після завершення навчання за програмою освітньої кваліфікації «Бакалавр з харчових технологій».

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Миколаївського національного аграрного університету обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 академічних годин (<https://bit.ly/3kg5WVN>). ОП і навчальний план підготовки бакалаврів розроблено наступним чином: – I семестр (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; – II семестр (22 тижня) – 30,0 годин на тиждень; – III семестр (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; IV семестр (22 тижні) – 30,0 годин на тиждень; V семестр (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; VI семестр (20 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; VII семестр (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; VIII семестр (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень. Кількість аудиторних занять складає 50,25% від загальної кількості часу. Співвідношення лекцій до сумарного часу, відведеного на практичні заняття, є близьким до 1:2,5. На самостійну роботу здобувачів відведено 3192,0 години, що складає 44,33% часу. Практична підготовка здобувачів становить 13,0 кредитів ЄКТС. З кожної навчальної дисципліни обсяг самостійної роботи здобувача регламентує навчальний план спеціальності. Самостійна робота забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення кожної навчальної дисципліни чи окремої її теми. Ефективна організація самостійної роботи досягається завдяки використанню системи дистанційного навчання Moodle (<https://bit.ly/3CDV22Y>).

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

Можливість навчання за дуальною формою у Миколаївському національному аграрному університеті регламентується «Положенням про порядок організації та проведення дуального навчання у МНАУ» (<https://bit.ly/3mx5aF5>). Під час освітнього процесу підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» застосовувалася дуальна форма освіти, зокрема здобувач вищої освіти Артеменко А.О. (випускниця 2021 р.) суміщала навчання з практичною підготовкою на молокопереробному підприємстві ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», яка на даний час працює на цьому підприємстві.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://bit.ly/3rLN6ss>
<https://bit.ly/3ApkxY2>
<https://bit.ly/35ivNaR>
<https://bit.ly/3G8Gr0h>
<https://bit.ly/3tRXmlo>

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

На сайті приймальної комісії МНАУ (<https://cutt.ly/qEX2yAL>) міститься інформація щодо доступу до ОП. Вступники приймаються на навчання на перший рік навчання. Вступникам на основі НРК5 Університет може перезарахувати не більше 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» – не більше ніж 60 кредитів ЄКТС. Такі особи можуть прийматись на навчання зі скороченим строком навчання. Конкурсний відбір здійснюється за результатами вступних випробувань у формі НМТ або ЗНО, співбесіди, на основі конкурсного бала, та/або розгляду мотиваційних листів у передбачених Правилами прийому випадках. Для конкурсного відбору зараховуються бали НМТ або ЗНО при вступі на основі ПЗСО – з трьох конкурсних предметів, при вступі на основі НРК5 – зараховуються бали НМТ з трьох конкурсних предметів або ЗНО з двох конкурсних предметів. У передбачених Правилами прийому випадках результати співбесіди з тих самих предметів зараховуються замість результатів НМТ. Співбесіди проводяться за програмами ЗНО. Для конкурсного відбору осіб на місця виключно за кошти фізичних та/або юридичних осіб використовуються тільки результати розгляду мотиваційних листів. Для конкурсного відбору на основі НРК6, НРК7

використовуються тільки результати розгляду мотиваційних листів. Програми вступних випробувань обов'язково оприлюднюються на вебсайті МНАУ (<https://cutt.ly/QEX2fFY>).

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

У Миколаївському НАУ визнання результатів навчання, отриманих у інших ЗВО урегульовано «Положенням про організацію освітнього процесу у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3byzwRv>), «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання у Миколаївському національному аграрному університеті» (<https://bit.ly/3pWhKzT>), «Положенням про комісію з визнання здобутих в освітніх установах ступенів вищої освіти та наукових ступенів у Миколаївському національному аграрному університеті» (<https://bit.ly/3w2JfJ8>), «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у Миколаївському національному аграрному університеті» (<https://bit.ly/3nMpIsT>). Дана інформація розміщена на офіційному сайті Університету (<https://bit.ly/3BARX2y>), є доступною для учасників освітнього процесу.

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

Практики застосування вказаних правил на ОП підготовки фахівців першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» не було.

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

Процедура перезарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти, що отримані ними у неформальній та інформальній освіті у Миколаївському національному аграрному університеті регулюється Положенням про порядок перезарахування результатів навчання у Миколаївському національному аграрному університеті, яке розміщено на офіційному сайті університету, що забезпечує його доступність для здобувачів вищої освіти (<https://bit.ly/3GCB7UC>). Процедура визнання результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті передбачає: подання заяви на ім'я ректора Університету; формування предметної комісії, яка визначає форми та строки проведення оцінювання з метою визнання результатів навчання; проведення оцінювання з метою визнання результатів навчання. До заяви здобувачі мають додати будь-які документи (сертифікати, свідоцтва тощо), що підтверджують ті вміння, які вони отримали під час навчання. Заяву подають не пізніше, ніж за 30 робочих днів до початку семестру. Університет може визнати результати навчання, здобуті у неформальній чи інформальній освіті в обсязі, що, як правило, не перевищує 10% від загального обсягу кредитів ЄКТС передбачених ОП.

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

За відповідною ОП вищевказані правила не застосовувалися через відсутність звернень учасників освітнього процесу (<https://bit.ly/3m9THL8>).

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

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII (<https://bit.ly/3EztA7f>) освітній процес у Миколаївському НАУ здійснюється за такими формами: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка та контрольні заходи. ОП підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» ОС 181 – «Харчові технології» передбачає застосування всіх зазначених форм.

В ОП використані різноманітні методи і прийоми навчання, як традиційні (лекція, повідомлення нових знань, розповідь, бесіда; демонстрація наявних макетів і моделей; демонстрація відео-фрагментів, мультимедійне викладення матеріалу лекції; проведення експерименту, обробка і аналіз отриманих результатів з використанням комп'ютерних програм та графічної інтерпретації результатів; практичні заняття в умовах філій кафедри; тощо), так й інноваційні інтерактивні методики (мозковий штурм, дебати, дискусії тощо).

Відповідність їх програмним результатам по кожному освітньому компоненту охарактеризовано в робочих програмах. Передбачено корелювання результатів навчання за освітнім компонентом з програмними результатами навчання.

НПП в своїй роботі керуються Наставною з якості (<https://bit.ly/2ZQXVzj>), Кодексом

академічної доброчесності у МНАУ (<https://bit.ly/3BDce7w>), Положенням про організацію освітнього процесу у МНАУ (<https://bit.ly/3nP3upY>), Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності у МНАУ (<https://bit.ly/3CBIoBx>) та іншими нормативними документами.

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?

Згідно з «Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3w1KQyZ>), студентоцентрований підхід в університеті вирішується за рахунок щорічної актуалізації освітніх спеціальностей (<https://bit.ly/3w1VLZi>; <https://bit.ly/3w1WSIy>; <https://bit.ly/3GCZcKZ>) та запровадження моделі освіти за активної участі в неї студента (участь студентів у вчених радах факультету (<https://bit.ly/3BApw4P>) та університету (<https://bit.ly/3Ehe0Jh>), обговорення гарантми ОП і деканами зі студентами на засіданнях кафедр змісту варіативної частини навчальних планів (<https://bit.ly/41T4Y5n>), виконання положень власної Концепції розвитку (<https://bit.ly/3w2gVqt>). Розроблене Положення про студентське самоврядування Миколаївського НАУ (<https://bit.ly/3pUkZb6>) забезпечує створення органів студентського самоврядування, у т.ч. у гуртожитках (<https://bit.ly/3Cz17xN>) за ініціативою здобувачів вищої освіти, які вирішують питання, віднесені до їх повноважень. Зворотній зв'язок щодо рівня задоволеності ЗВО методами навчання і викладання у МНАУ відбувається шляхом анонімного опитування відповідно до «Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3Bu47dj>). Результати опитування здобувачів вищої освіти, які навчаються на ОП «Харчові технології» (<http://tinyurl.com/2d4ktxva>)

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

У Миколаївському НАУ організація освітнього процесу здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/31arvjA>), Положення про порядок розробки та затвердження робочих програм дисциплін (<https://bit.ly/3nSWQzg>), Положення про порядок реалізації права на вибір навчальних дисциплін здобувачами (<https://bit.ly/31mjXdN>), Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність (<https://bit.ly/3pUldFy>), Положення про вдосконалення організації самостійної роботи студентів (<https://bit.ly/2ZM7saY>), Положення про апеляційні комісії (<https://bit.ly/42dhnkA>), Положення про навчання здобувачів за кордоном (<https://bit.ly/3pSjs5q>), Положенням на порядок розробки ОП (<https://bit.ly/3my3sUb>), Положення про проведення практик (<https://bit.ly/3bv05V0>), ін. У Статуті пункт викладено так: 7.2. Освітній процес в Університеті провадиться через систему науково-методичних та педагогічних заходів та спрямований на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості. (<https://bit.ly/3Bw1DLz>).

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 *

Відповідно до Комплексного плану з управління і контролю за якістю підготовки фахівців, навчально-методичної, науково-дослідної і виховної роботи та зміцнення матеріально-технічної бази МНАУ (<https://bit.ly/3nNaDan>) інформацію щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів наведено у робочих навчальних програмах (<http://tinyurl.com/bdzx7bcc>) та їх силабусах (<http://tinyurl.com/yc7bmhmu>; <http://tinyurl.com/57sawje4>). Крім того, кожним НПП на першому занятті дана інформація в усній формі доводиться до відома здобувачів. На сайті Університету (<https://www.mnau.edu.ua/org-navch-proz/>), сторінці факультету (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvrptsb>) та відповідних кафедр представлено всі необхідні матеріали щодо організації освітнього процесу, а саме, робочі програми, силабуси, навчальні плани, графік організації освітнього процесу, розклад занять, матеріали для дистанційного навчання, тощо. Все навчально-методичне забезпечення кожної навчальної дисципліни також розміщено у інституційному репозитарії (<https://bit.ly/3jWUv4V>) та на платформі Moodle (<https://moodle.mnau.edu.ua>). Зміст «портфелів дисциплін» визначається рішеннями Науково-методичної ради Миколаївського НАУ (<https://bit.ly/3pQvnke>), члени якої здійснюють моніторинг стану наповнення навчальних модулів відповідним контентом.

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

Під час реалізації ОП відбувається поєднання навчання і досліджень. Здобувачі вищої освіти беруть участь у роботі студентських наукових гуртків (<https://bit.ly/3EYDQfV>; <http://tinyurl.com/3d2r4ums>). Крім того, в Університеті функціонує Науково-творче товариство молодих науковців (<https://bit.ly/31kFeVf>), метою діяльності якого є формування

та розвиток особистості молодого науковця, висококваліфікованого фахівця серед аспірантів та обдарованих здобувачів вищої освіти університету. Здобувачі вищої освіти постійно приймають участь у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології». Так, наукові роботи у 2023 р. були підготовлені здобувачами вищої освіти III і IV курсу: Борисова А.О., акад. гр. ХТБ 4/1 «Виробництво пончиків зі згущеним молоком»; Зверева Л.В., акад. гр. ХТБ 3/2 «Технологія виробництва м'ясних консервів для дитячого харчування»; Кретова Ю.С., акад. гр. ХТБ 3/2 «Технологія виробництва млинців»; Сафронова А.В., акад. гр. ХТБ 3/2 «Удосконалення технології фаршированих ковбас»; Стеценко І.П., акад. гр. ХТБ 3/2 «Удосконалення технології виробництва напівфабрикатів»; Хомич А.М., акад. гр. ХТБ 3/2 «Технологія виробництва рибних котлет»; Коваленко А.С., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія приготування пельменів»; Святлик К.Ю., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія виробництва млинчиків з сиром рікота»; Гармаш Н.О., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія виробництва сухого сніданку для дітей, які страждають ожирінням»; Недайвода А.В., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія панкейків збагачених харчовими волокнами для людей хворих на діабет»; Борисова А. О., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія виробництва батончиків з підвищеним вмістом фолієвої кислоти та вітаміну е для вагітних та дітей молодшого віку»; Зелінська Е.В., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія виробництва пастили з підвищеним вмістом пектину для людей з проблемами шлунково-кишкового тракту»; Калін А.О., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія виробництва енергетичних батончиків з вівсяних пластівців»; Квасницька К.Є., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія виробництва пшеничного хліба функціонального призначення»; Негреско А.Є., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія сухих овочевих сумішей для приготування перших страв», Міжнародних конкурсах наукових робіт (<http://tinyurl.com/yryk5pvm>). Щорічно в Миколаївському НАУ проводиться низка науково-практичних конференцій (<http://tinyurl.com/2ajjrxms>), у тому числі із залученням здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології». Для формування початкових компетентностей щодо розуміння змісту проведення досліджень та задля початку роботи бакалаврів у наукових гуртках здобувачам приділяється увага під час викладання ОК14-21, а спеціальних – ОК «Науково-дослідна робота студентів».

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

У Миколаївському НАУ обов'язковою умовою провадження освітнього процесу є оновлення змісту освітніх компонентів. Цей процес здійснюється викладачами шляхом систематичного включення до змісту навчальних дисциплін результатів власних наукових досліджень (<https://bit.ly/3CDsNSi>), даних з відкритого доступу (періодична вітчизняна та зарубіжна фахова література, дисертації кандидатів (докторів філософії) та докторів наук, монографії з бібліотечної бази університету (<https://bit.ly/3CLNv24>) та ін. бібліотек та на підставі здобутих викладачами знань і вмінь під час стажування у зарубіжних ЗВО та наукових установах; підвищення кваліфікації та стажування в наукових установах НААН та НАН України; стажування в інших закладах вищої освіти України та в умовах виробництва. З метою поширення знань НПП використовують результати власних наукових розробок під час проведення занять, а також впроваджують у освітній процес набутий досвід під час стажування, у тому числі у закладах вищої освіти інших країн (міжнародне стажування), а саме: Словенії, Польщі, Німеччини, Болгарії. Науково-педагогічні працівники мають наукові статті з реєстрацією в науково-метричній базі Scopus. Доцентка кафедри Петрова О.І. та декан факультету Гиль М.І. входять до складу редколегій наукових фахових журналів категорії «Б»: «Вісник аграрної науки Причорномор'я» (<https://bit.ly/3IthHSc>), а тому постійно мають безпосередній «контакт» з найактуальнішими науковими й виробничими питаннями сучасної науки, що знаходить продовження в їх освітній діяльності для здобувачів вищої освіти ОП.

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

Миколаївський національний аграрний університет є членом таких міжнародних організацій, як Співдружність університетів Magna Charta, Асоціація членства Інституту міжнародної освіти та Американська Рада з Міжнародної Освіти (<https://bit.ly/35j0i0k>) та партнером низки зарубіжних університетів (<https://bit.ly/3KEJu3W>). Міжнародна співпраця з питань передових технологій сільськогосподарського виробництва, харчових технологій та біотехнологій нині реалізується відповідно до укладених договорів з установами Королівства Данія, Молдови, Казахстану, КНР та ін.

НПП та здобувачі вищої освіти активно залучаються до участі у міжнародних заходах. НПП та здобувачі вищої освіти університету мають вільний доступ до інформаційних ресурсів щодо міжнародних грантів та стипендіальних програм (<https://bit.ly/3rI0pIC>) (<https://int.mnau.edu.ua/programs/>), до міжнародних наукометричних баз даних Scopus та Web of Science Core Collection.

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?

Згідно з чинним «Положенням про організацію освітнього процесу у МНАУ» (<https://bit.ly/3pU0yev>), «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3C0XB2B>), семестровими контрольними заходами виконання програм навчальних дисциплін є залік або іспит. Форма контролю чітко визначена ОП та її навчальним планом для кожного освітнього компонента. Протягом опанування навчальною дисципліною контрольними заходами є: усне опитування, тестування на ПЕОМ, оцінювання під час колоквиуму, письмова контрольна робота за модуль. Методологію проведення даних заходів роз'яснено у вищезазначених документах. У робочих програмах дисциплін та силабусах зазначено програмні результати навчання, що повинні бути досягнуті при вивченні відповідної дисципліни, а також системи контрольних заходів з перевірки рівня досягнення відповідного результату. Згідно з цими документами визначаються максимальні та мінімальні бали з кожного контрольного заходу (поточного або підсумкового) з урахуванням певного рівня набутих знань та вмінь здобувачами вищої освіти. З 2011 року в університеті є чинною система обліку навчальної роботи та якості навчання здобувача за допомогою кредитів згідно з ЄКТС та розроблених критеріїв оцінювання.

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

Доступність і зрозумілість контрольних заходів та критеріїв оцінювання знань здобувачів вищої освіти забезпечуються викладенням у вільному доступі ОП (<http://tinyurl.com/ya8pru7p>; <http://tinyurl.com/ms3wx6je>) та навчального плану (<http://tinyurl.com/ad52dbj8>; <http://tinyurl.com/33jr43yr>), чинного «Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ» (<https://bit.ly/3nM96RN>) та Положення про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ (<https://bit.ly/3qblf5V>). По кожному освітньому компоненту в силабусах (<http://tinyurl.com/npawy9wk>) та робочих програмах, що знаходяться у вільному доступі на офіційному сайті університету, в оболонці Moodle (<https://bit.ly/3w7eu5H>), а також продубльовано у методичних куточках у навчальних аудиторіях факультету викладено перелік контрольних заходів та критерії їх оцінювання. Також, дана інформація доводиться в усній формі викладачами до відома здобувачів під час першого заняття з навчальної дисципліни.

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

Інформація стосовно форм контрольних заходів у межах спеціальності надається здобувачам вищої освіти в ОП (<http://tinyurl.com/ya8pru7p>; <http://tinyurl.com/ms3wx6je>) та навчальному плані (<http://tinyurl.com/ad52dbj8>; <http://tinyurl.com/33jr43yr>), в межах навчальної дисципліни – в її робочій програмі та силабусі, що є у вільному доступі на офіційному сайті університету (<https://bit.ly/429QsGi>). Графік семестрової атестації (<http://tinyurl.com/2a25mk9u>) доводиться до відома здобувачам вищої освіти деканатом і навчальним відділом університету, не пізніше, ніж за місяць до початку сесії, про що розміщується інформація на офіційному сайті (<http://tinyurl.com/3p4nzbkc>). Графік поточних атестацій (<http://tinyurl.com/bpy25nuw>) доводиться до відома здобувачів шляхом розміщення інформації на дошці оголошень біля деканату, на сторінці факультету (<http://tinyurl.com/ydts9dvp>) і на сайті університету на початку кожного семестру. Критерії оцінювання наведено як у Положенні про організацію освітнього процесу в МНАУ (<https://bit.ly/3jVA6gR>); так і в кожній робочій програмі навчальної дисципліни, що розміщені на сайті. Також, дана інформація доводиться в усній формі викладачами до відома здобувачів під час першого заняття з дисципліни.

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

Атестацію здобувачів передбачено (<http://tinyurl.com/ya8pru7p>) проводити у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (<https://bit.ly/3bBZ0x7> <https://bit.ly/3sx1Pte> <https://bit.ly/3JhrKuN>), що повною мірою узгоджується зі Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (<https://bit.ly/3oQZ71T>).

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

Процедура проведення контрольних заходів регламентована в дисциплінах та часі їх настання ОП і навчальним планом, а також відповідним «Положенням про організацію освітнього процесу в МНАУ» (<https://bit.ly/3myNZTF>), «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3q0dgs2>), «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3BztcDK>). Дана інформація є доступною для учасників освітнього процесу за умов їх користування сайтом МНАУ. Процедури проведення контрольних заходів для окремих

компонентів ОП регулюється робочими програмами навчальних дисциплін. Зокрема, вони містять наступну інформацію:

- контроль знань і розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти;
- обов'язкові умови допуску до заліку чи іспиту;
- оцінювання за формами контролю;
- шкалу відповідності балів.

Весь пакет документів доступний не лише через сайт університету, а й у деканаті, навчальному відділі, через СДН Moodle (<https://bit.ly/3w7eu5H>).

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується дотриманням учасниками освітнього процесу Кодексу корпоративної культури МНАУ (<https://bit.ly/3CFqFt6>), Правил внутрішнього розпорядку МНАУ (<https://bit.ly/3w3VGV7>), Кодексу академічної доброчесності МНАУ (<https://bit.ly/3nNUuP>), письмовою (або тестовою на ПЕОМ з наступним роздрукуванням протоколу відповіді) формою атестації згідно графіку (<https://bit.ly/3LSxv5L>) у відповідній аудиторії за наявності інших студентів чи НПП на підставі чинного Положення (<https://bit.ly/3Eu7Fxc>) за умов використання системи накопичення балів (кредитів). Також НПП керуються нормами Положення з питань запобігання та виявлення корупції у МНАУ та ТЕК (<https://bit.ly/3mxgvoI>). В університеті створено постійно діючу комісію з врегулювання конфліктних ситуацій (що діє на підставі положення (<https://bit.ly/3wcjy95>), яка відповідає за поширення інформації про Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті, проводить навчання трудового колективу та здобувачів щодо попередження конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із насильством, сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією), надає інформаційну та консультативну підтримку керівництву структурних підрозділів щодо попередження конфліктних ситуацій, може отримувати і розглядати скарги у випадках виникнення конфліктних ситуацій і діє згідно до відповідного положення.

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

Повторне проведення контрольних заходів учасникам освітнього процесу дозволяється за умов порушення процедури заходу з боку НПП чи здобувача вищої освіти, або ж у разі медичного підтвердження неналежного стану здоров'я у здобувача вищої освіти, що регламентовано чинним «Положенням про організацію освітнього процесу в МНАУ» (<https://bit.ly/3bt8smu>). У разі проведення поточної атестації повторне її проведення можливе за ініціативи здобувача вищої освіти, процедура чого регламентована відповідним Положенням МНАУ. Крім того, повторне проходження поточної атестації урегульовано «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3nKH20J>) та Положенням про вирішення конфліктних ситуацій у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3mynmhA>). Приклади застосування відповідних правил на ОП «Харчові технології» на час проходження акредитації відсутні.

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

Процедури оскарження результатів проведення контрольних заходів викладено у: «Положенні про організацію освітнього процесу в МНАУ» (<https://bit.ly/3pRcUnE>); «Положенні про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3jW68Jg>), «Положенні про апеляційні комісії» (<https://bit.ly/3mynrC3>). Здобувачі вищої освіти мають право подавати апеляцію на будь-яку отриману підсумкову оцінку. У разі оскарження здобувачем результатів проведення контрольних заходів він звертається із заявою, яка подається особисто в день процедури проведення або оголошення результату контрольних заходів, до декана факультету. Апеляційна комісія працює на засадах демократичності, створення найсприятливіших умов для розвитку та реального забезпечення прозорості, об'єктивності та відкритості відповідно до законодавства України. Порядок подання і розгляду апеляції оприлюднюється і доводиться до відома здобувачів вищої освіти і викладачів до початку підсумкового семестрового контролю та інших заходів. Процедура вирішення конфлікту інтересів регулюється «Положенням про вирішення конфліктних ситуацій у МНАУ» (<https://bit.ly/3GCFE9A>). Протягом періоду здійснення освітньої діяльності випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів серед здобувачів ОП не було.

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

В університеті дотримання академічної доброчесності регламентується «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3nQxvFM>), Кодексом академічної доброчесності у Миколаївському національному

аграрному університеті (<https://bit.ly/3rTPWmv>), Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (<https://bit.ly/3jRoP0o>), а також Кодексом корпоративної культури Миколаївського національного аграрного університету (<https://bit.ly/3bvqi8t>), яких мають дотримуватися усі НПП (у контракті з кожним є вимога з боку адміністрації університету щодо ознайомлення та виконання НПП Кодексу...) та здобувачі вищої освіти (які складають урочисту присягу, у т.ч. з обіцянкою бути академічно доброчесними). Працює на підставі чинного положення (<https://bit.ly/3bxH86B>) група сприяння академічній доброчесності. Співробітники факультету ТВППТСБ у повному складі пройшли спеціальне навчання на платформі Prometheus (<http://tinyurl.com/2hfnvmp4>). Також, щорічно питання є на обговоренні вченої ради університету, де за результатами анонімного анкетування учасників освітнього процесу, або ж пропозицій уповноваженої особи (<https://bit.ly/3GGICde>; <https://bit.ly/2ZRGsgx>) колективом членів ради заради досягнення норм Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності у МНАУ (<https://bit.ly/3rXgUmE>) обговорюється відповідна інформація та ухвалюються рішення, у т.ч. й кадрові та адміністративні для їх реалізації у наступному ректором університету.

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

Відомості стосовно технологічних рішень на підтримку академічної доброчесності сформовано й викладено у «Положенні про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3bx1q0g>) та «Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3btzZV5>). Для перевірки наукових робіт на виявлення відсотку текстових збігів в університеті укладено договори про співпрацю з ТОВ «Антиплагіат» та ТОВ «Плагіат» й використовуються онлайн-сервіси безплатний ресурс Duplicheker (<https://www.duplicheker.com/>), посилання на який розміщено для студентів та НПП на сайті бібліотеки (<https://lib.mnau.edu.ua/>), а також використовується сервіс Unichек.

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

У Миколаївському НАУ популяризація академічної доброчесності здійснюється шляхом розміщення відповідних Положень на офіційному сайті університету (<https://bit.ly/3ju9NYa>), проведення організаційних зборів (<https://bit.ly/3Ex4Hcn>), кураторських годин (<https://bit.ly/3mVmKHN>), співбесід з науковими керівниками (<https://bit.ly/3LnpKD1>), обговорення даного питання на засіданнях кафедр (<https://bit.ly/3LnpKD1>), вчених радах факультету (<https://bit.ly/3CETbuT>), проведення щорічного анонімного опитування, перевіркою наукових робіт – статей, а також кваліфікаційних робіт на наявність плагіату відповідними керівниками з числа НПП профільних кафедр та програмними продуктами: Duplicheker (<https://www.duplicheker.com/>), Unichек. Для здобувачів вищої освіти ОП, що акредитується, до навчального плану введено навчальну дисципліну «Науково-дослідна робота студентів», де також розглядаються питання академічної доброчесності.

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

Відповідно до Кодексу академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3q0D1sf>) в разі порушення академічної доброчесності передбачено санкції до здобувачів:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження відповідного освітнього компонента ОПП;
- відрахування з університету;
- позбавлення академічної стипендії.

Додатково встановлюються такі санкції:

- усне зауваження від куратора, викладача або уповноваженого представника адміністрації (завідувача кафедри, декана тощо);
- попередження про можливість притягнення до академічної відповідальності;
- скерування на додаткове навчання з питань академічної доброчесності;
- повторне виконання завдання;
- зниження оцінки за виконання завдання;
- позбавлення права голосу у колегіальних органах управління Університету або обмеження права на участь у роботі таких органів на певний термін;
- позбавлення права брати участь у конкурсах на отримання фінансування наукових досліджень, стипендій, грантів тощо.

Під час реалізації ОП «Харчові технології» не було встановлено фактів недотримання принципів академічної доброчесності ані серед здобувачів вищої освіти, ані серед науково-педагогічних працівників.

6. Людські ресурси

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

Рівень професіоналізму викладачів забезпечується адміністрацією Миколаївського НАУ відповідно до процедури конкурсного відбору, яка регулюється «Положенням про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників МНАУ» (<https://bit.ly/3mGwscx>). Конкурс на заміщення посади науково-педагогічного працівника в порядку конкурсного відбору оголошує ректор Університету, про що видається відповідний наказ. Оголошення про проведення конкурсу, терміни та умови його проведення публікуються на офіційному веб-сайті університету та у друкованих ЗМІ. Під час оголошення конкурсу на заміщення вакантної посади визначаються кваліфікаційні вимоги до кандидатів. Основним критерієм відбору є професіоналізм претендента та спроможність забезпечення викладання дисциплін (компонент) відповідно до цілей ОП, зокрема: наявність вищої освіти відповідної галузі знань й спеціальності; наявність і рівень наукового ступеня (кандидат наук (доктор філософії), доктор наук); наявність і рівень вченого звання (старший науковий співробітник (старший дослідник), доцент, професор); загальну кількість наукових праць, зокрема публікацій у фахових виданнях із відповідної галузі науки та у виданнях із індексом цитування, і опублікованих навчально-методичних праць за останні 5 років, а також отриманих документів на права інтелектуальної власності; підвищення кваліфікації протягом останніх 5 років; стаж науково-педагогічної діяльності.

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

Нормативним документом, що регламентує залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу в Університеті є «Положення про співпрацю із роботодавцями (зовнішніми стейкхолдерами) у МНАУ» (<https://bit.ly/3nMq6aN>), а також (<https://bit.ly/3CFb1hh>; <https://bit.ly/3mCwxhb>; <https://bit.ly/2ZLpTmP>; <https://bit.ly/3VxEgkJ>). Ця співпраця реалізується (<http://tinyurl.com/4dm794u5>), шляхом проведення професіоналами лекційних занять в умовах університету (<https://bit.ly/3k0VbGq>; <https://bit.ly/3NHgHywi>; <https://bit.ly/3z3PxEKe>), занять в умовах виробництва. Вживаною є і форма залучення роботодавців до підсумкового кваліфікаційного оцінювання (<https://bit.ly/3eq7w3T>), або ж погодження навчальних планів чи ОП (<http://tinyurl.com/3us466st>) фахових компетентностей (<http://tinyurl.com/3us466st>), рецензування методичних розробок, кваліфікаційних робіт тощо. Зокрема, до формування контенту та рецензування ОП, що акредитується, було залучено представників роботодавців: головний технолог ТОВ ВЗП «Еліка» – Ващенко О.І., технолог ФОП «Бабаєв А.В.» – Бабаєв А.В., генеральний директор ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» – Фуркало І.С., директор ТОВ «Миколаїврибпром» – Парастаєв С.В., головний технолог ТОВ «Алиманика» – Ващенко О.І.

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

Під час реалізації ОП поширеною практикою є залучення професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців до проведення різних видів занять. Зокрема, для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» ОС 181 - "Харчові технології" упродовж 2023-2024 навчального року залучаємо до викладання лекції виробничників, науковців, провідних фахівців (<https://bit.ly/32uszjw>).

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

Професійний розвиток викладачів є предметом постійної опіки профільної кафедри, факультету ТВППТСБ, а також факультету перепідготовки та підвищення кваліфікації (<https://bit.ly/3CKhyri>), адміністрації університету. Урегулювання цього процесу відбувається відповідно до «Положення про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників МНАУ» (<https://bit.ly/3w9Ac9x>). НПП підвищують педагогічну та професійну майстерність не менше, ніж один раз на 5 років, як у вітчизняних, так і закордонних освітньо-наукових закладах. Так, з НПП, які забезпечують навчання за ОК ОП мали закордонне фахове стажування: Мірошкіна Н.В. (2021), Гиль М.І. (2021), Петренко Н.В. (2022), Бацуровська І.В. (2020, 2021), Волосюк Ю.В. (2022), Кошкін Д.Л. (2021), Курепін (2023). Крім того, НПП здійснюють фахове стажування дотичне до спеціальності та ОК ОП в установах і структурах країни – НДІ та ЗВО, національній та галузевих академіях. Науково-педагогічні працівники мають можливість відвідувати безкоштовні курси іноземної мови в Університеті. Триває співпраця із сертифікованим викладачем англійської мови як іноземної CELTA Е. Д. Несс та волонтером Корпусу Миру США Р. Теннером. На факультетах запроваджено практику роботи щомісячних науково-методичних семінарів (<https://bit.ly/3Ex275W>; <http://tinyurl.com/33x664hu>). Для викладачів, стаж роботи яких менше трьох років організовано щомісячні семінари молодих викладачів

(<https://bit.ly/3EAW59k>).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

В Університеті створено систему стимулювання діяльності співробітників, спрямовану на досягнення цілей його розвитку. Розроблено систему мотивації, що включає комплекс матеріальних і моральних стимулів, соціальних гарантій, заходів, спрямованих на забезпечення професійного кар'єрного зростання співробітників, підвищення їхнього статусу, упровадження мотиваційних принципів до індивідуальних контрактів. Преміювання та матеріальна допомога науково-педагогічним працівникам здійснюється відповідно до Колективного договору між адміністрацією та трудовим колективом МНАУ (пункти 3.10-3.21, додаток 6 Положення про порядок матеріального стимулювання праці співробітників МНАУ) (<https://bit.ly/2ZQsiWH>) та Правил внутрішнього розпорядку МНАУ (розділ 6) (<https://bit.ly/3w7t79i>). Зокрема, встановлюються такі види заохочення: оголошення подяки; видача премії; доплати до посадових окладів; нагородження цінним подарунком; нагородження Почесною грамотою. При застосуванні заходів заохочення забезпечується поєднання матеріального та морального стимулювання праці. Працівникам, які успішно і сумлінно виконують свої трудові обов'язки, надаються у першу чергу пільги у сфері соціально-культурного обслуговування, надається перевага при просуванні по роботі. За особливі трудові заслуги працівники Університету представляються до державних нагород, відзначення державними преміями, знаками, грамотами, іншими видами морального і матеріального заохочення.

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?

У розпорядженні Університету потужний ННПЦ (<https://bit.ly/33If9AZ>), єдиний у своєму роді НП (<https://bit.ly/32u7aHa>), бібліотека (<https://bit.ly/3GYHIsb>) з сучасним інституційним репозитарієм (<https://bit.ly/3nRY0ke>). Для реалізації ОП використовується матеріально-технічна база власних лабораторій та філій кафедр (<https://cutt.ly/gwFz2Uo5>): СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3s39PjZ>); ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3FPBrhj>); ПП «Малицький», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3tPJp7L>); ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3AtbbIc>); ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв (<https://bit.ly/2ZLNqNP>); ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3tTGYAV>); ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ», Одеська область (<https://bit.ly/3KCYmQs>). Лекційні аудиторії та лабораторії оснащені необхідним обладнанням, приладами, хімічними реактивами та іншими матеріалами, необхідними для виконання лабораторних і практичних робіт з дисциплін ОП. Використовуються 778 ПЕОМ, 116 багатофункціональних пристроїв. Бібліотека забезпечує інформаційну базу для досягнення визначених ОП цілей та ПРН, використовуючи фонди періодичних видань, навчальної та наукової літератури, власні онлайн-ресурси. НПП та здобувачі мають вільний доступ до інституційного репозитарію МНАУ; доступ до наукометричних баз Scopus і Web of Science. Бібліотечний фонд університету нараховує 269032 прим., у т.ч.: навчальних – 232245, періодичних видань – 19608, державною мовою – 224239, інозем. мовами – 44793.

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?

Під час прийняття рішень щодо організації освітнього середовища саме потреби та інтереси здобувачів вищої освіти є вирішальними чинниками, що беруться до уваги. У цьому контексті надзвичайно важливою є співпраця ЗВО із студентським самоврядуванням (<https://bit.ly/3Ix1jA9>; <https://cutt.ly/awFz9gKJ>). Потреби та інтереси здобувачів виявляються під час анонімного опитування й у процесі їх спілкування з кураторами та представниками адміністрації факультету і університету стосовно їх задоволеності умовами навчання, рівня викладання навчальних дисциплін та інших аспектів організації освітнього процесу. Результати опитування знаходять відображення у перегляді переліку дисциплін ОП та їхній актуалізації. Освітнє середовище МНАУ полягає також у створенні комфортних умов мешкання в гуртожитках (<https://bit.ly/3qSj9Ys>), можливості для соціальних активностей (<https://bit.ly/3ItiJxC>), творчої самореалізації, функціонування студентських сервісів (Центр працевлаштування випускників МНАУ (<https://bit.ly/3FVFyZ1>)) тощо.

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

Миколаївський НАУ забезпечує в повному обсязі здобуття вищої освіти в атмосфері безпечності освітнього середовища, уникаючи психо-травмуючих ситуацій, що прямо чи опосередковано впливають на фізичне і психічне здоров'я здобувачів вищої освіти. Зокрема, розроблено та затверджено і використовуються «Положення про організацію роботи з охорони праці учасників навчально-виховного процесу» (<https://bit.ly/3tUv1eu>), «Положення про підготовку МНАУ до нового навчального року з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності» (<https://bit.ly/3tXEZLY>), «Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці МНАУ» (<https://bit.ly/35jQgfp>), інструкції та інші акти з охорони праці, що діють у межах структурних підрозділів. Здобувачі проходять інструктажі з охорони праці та безпеки життєдіяльності. З метою підвищення ефективності навчально-виховного процесу засобами практичної психології та соціальної педагогіки і для захисту психічного здоров'я всіх його учасників в Університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інноваційних технологій розвитку особистості МНАУ (<https://bit.ly/3GWz65z>), основними напрямками роботи якої є: діагностика; корекція; реабілітація; профілактика; консультативно-методична допомога всім учасникам освітнього процесу (у разі потреби).

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?

Комунікація зі здобувачами ОП відбувається в аудиторному режимі під час проведення занять, а також за допомогою офіційного сайту університету (<https://bit.ly/3fRS3dF>), факультету (<https://bit.ly/3H1mQR9>), завдяки доступності, розумінню та застосуванню сторонами освітнього процесу нормативної бази університету (<https://bit.ly/3FVG20P>), Правил внутрішнього розпорядку Миколаївського НАУ. Крім того, здобувачі вищої освіти можуть або через платформу Moodle (<https://bit.ly/3KFknxQ>) або за допомогою прямого спілкування/листування з будь-яким НПП одержати шукану організаційну, навчальну та консультативну інформацію, одержати онлайн-консультацію (<https://bit.ly/3VmfM9N>). До послуг здобувачів є органи студентського самоврядування (<https://bit.ly/3tUiEyL>), що забезпечують доволі насичене позанавчальне життя (<https://bit.ly/33IskSk>), беруть активну участь в організації освітнього процесу, забезпечують соціальну підтримку здобувачів вищої освіти. В університеті функціонує «скринька довіри», які є в кожному навчальному корпусі та на сайті (<https://bit.ly/3qTdnWj>). Також, поширеною практикою є комунікація за допомогою обраних факультетом ТВППТСБ ресурсів соціальних мереж, наприклад, використання платформи Facebook – (<https://bit.ly/3FVFJn6>). За результатами анкетування здобувачів ОП виявлено, що вони (за шкалою від 1 – «незадовільно» до 5 – «відмінно») дали відповіді на ряд запитань: «Наскільки навчання є сучасним та практично орієнтованим?» – 5 балів
«Наскільки в університеті реалізується стратегія наукової творчості, сприяння в участі у наукових конференціях, семінарах, публікаціях, міжнародних наукових проектах?» – 3-4 бали
«Наскільки здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до електронних інформаційних ресурсів університету і бібліотеки?» – 4 бали
«Наскільки в університеті поважається академічна доброчесність і створена атмосфера неприпустимості академічного шахрайства?» – 5 балів
«Наскільки сприятливими для навчання є відносини між здобувачами вищої освіти і адміністрацією, деканатами і випусковими кафедрами?» – 4 бали
Здобувачі вищої освіти мають освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку шляхом тісної багатоканальної комунікації з кураторами, викладачами, працівниками деканату, представниками студентського самоврядування та профспілкових організацій, заступником декана з виховної роботи. Такий комунікативний механізм є досить ефективним. Соціальна підтримка здобувачам вищої освіти надається шляхом призначення академічних, іменних стипендій, матеріальної допомоги, на підставі «Порядку призначення і виплат стипендій здобувачам вищої освіти Миколаївського НАУ» (<https://bit.ly/33FhQW6>). Офіційно встановлені години прийому всіх керівників структурних підрозділів (<https://cutt.ly/fwFz96ci>) та ректорату університету (<http://tinyurl.com/5n7uevh8>).

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

В університеті створено умови для здобуття якісної освіти особам з особливими освітніми потребами. У своїй діяльності Миколаївський НАУ дотримується усіх чинних законодавчих актів та інструкцій МОН щодо осіб з особливими освітніми потребами, що відображено у низці документів закладу (<https://bit.ly/3GQKqIV>); «Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3KALk5T>), «Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з обмеженими фізичними можливостями» (<https://bit.ly/3G8rITv>) і фактично виконується адміністрацією. Функціонує комісія із соціального страхування. Профспілковий комітет забезпечує отримання матеріальної допомоги на оздоровлення. В університеті забезпечено доступ до навчальних приміщень і гуртожитків для маломобільних груп населення. Вхід обладнано пандусом, автоматичними підйомниками колясок; табличками зі шрифтом Брайля; зовнішні двері виготовлені з металопластику, за розмірами та формою відповідають встановленим вимогам – в нижній частині

дверного полотна міститься протиударна смуга, оглядова панель – на висоті 0,9 м від рівня підлоги. Всі здобувачі мають доступ до оболонки Moodle, інституційного репозитарію. Також можливе навчання за індивідуальним планом чи графіком. Приклади застосування відповідних практик на ОП «Харчові технології» на час проходження акредитації відсутні.

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

Політика та процедура врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті регламентується чинним законодавством України, Статутом МНАУ (<https://bit.ly/3tT6rKJ>), Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (<https://bit.ly/3fTCr9n>), Кодексом корпоративної культури МНАУ (<https://bit.ly/33LnBPY>), Положенням про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції у МНАУ (<https://bit.ly/358buwA>), Положенням про вирішення конфліктних ситуацій у МНАУ (<https://bit.ly/344nPKN>), Колективним договором між адміністрацією та трудовим колективом МНАУ (<https://bit.ly/345zwYs>). Доступність політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) для учасників освітнього процесу забезпечується можливістю звернення за електронною адресою rector@mnau.edu.ua, письмово на ім'я Ректора або телефоном до відповідальної особи з питань запобігання та виявлення корупції. Постійно працює «скринька довіри» (<https://bit.ly/3IvHYzs>), яка є у кожному корпусі та через яку здобувачі можуть повідомляти про факти корупції, дискримінації, сексуальних домагань й інші порушення з боку посадових осіб. Керівництвом Університету спільно зі студентським самоврядуванням, профспілковими комітетами студентів та НПП розроблено політику та процедури застосування заходів із врегулювання конфліктів та суперечок, що можуть виникати в освітньому середовищі. Для реалізації норм Політики в Університеті функціонує постійно діюча комісія з врегулювання конфліктних ситуацій. Комісія проводить навчання трудового колективу і здобувачів щодо попередження конфліктних ситуацій, надає інформаційну та консультативну підтримку керівництву структурних підрозділів щодо попередження конфліктних ситуацій, отримує і розглядає скарги у випадках виникнення конфліктних ситуацій. У своїй діяльності Університет дотримується принципів ґендерної рівності щодо прав і можливостей студентів та співробітників, відсутнє пряме або непряме обмеження прав залежно від раси, кольору шкіри, політичних, релігійних та інших переконань, статі, ґендерної ідентичності, сексуальної орієнтації, етнічного, соціального та іноземного походження, віку, стану здоров'я. Ґендерні компоненти включені до стратегічних, програмних документів, документів з поточної діяльності та у взаємовідносинах у колективі: працює «скринька довіри», надано доступ до публічної інформації, діє пряма урядова гаряча лінія, у своїй діяльності колектив керується Кодексом корпоративної культури. Результати проведеного опитування здобувачів вищої освіти показали, що вони не стикалися з випадками корупції, сексуальних домагань та дискримінації.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регламентується чинним законодавством України та внутрішніми нормативними документами університету: «Положенням про порядок розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Миколаївському національному аграрному університеті» (<https://bit.ly/3EGmTjA>) та «Положенням про робочі (проектні) групи та групи забезпечення освітніх програм у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3jWwxC6>).

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

Перегляд та оновлення ОП робочою групою відбувається з урахуванням вимог державних стандартів освіти, висновків та пропозицій стейкхолдерів, Концепції розвитку Університету. Локальний моніторинг ОП здійснюється членами робочої групи програми, які є співробітниками профільної кафедри, із залученням представників органів студентського самоврядування. Відповідальність за організацію і проведення локального моніторингу ОП покладена на її гаранта. Результати локального моніторингу не менш як один раз рік обговорюються на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій, науково-методичній комісії факультету і на вченій раді факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології. Основні організаційні етапи мають наступну послідовність:

- гарант ОП або НПП, який задіяний у реалізації програми, надає пропозиції до робочої групи з урахуванням пропозицій стейкхолдерів, що розглядається на засіданні випускової/базової

кедри;

- проект оновленої ОП оприлюднюється з метою громадського обговорення протягом місяця на офіційному сайті Університету;
- робоча група надає пропозиції щодо оновлення ОП та її затвердження на науково-методичній комісії та вченій раді факультету;
- проект оновленої ОП надається на розгляд науково-методичної ради та вченої ради Університету й затверджується наказом ректора.

За результатами останнього перегляду ОП внесені такі зміни:

- 1) відповідно до побажань здобувачів вищої освіти було перенесено навчальні компоненти із варіативної складової до ОК, а саме «Економіка підприємств харчової промисловості» та «Технологія виробництва кулінарної продукції»;
- 2) додано до основної компоненти навчальну дисципліну «Менеджмент і маркетинг харчових продуктів».

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

Оцінити якість освітнього процесу та, власне, освітньої програми, а також надати свої пропозиції здобувачі вищої освіти мають можливість під час проведення у різний спосіб опитувань, а також безпосередньо гаранту програми, членам робочої групи з розробки ОП, представникам адміністрації факультету та університету або безпосередньо ректору університету. Здобувачі вищої освіти приймають участь в розгляді ОП та пропонують доповнити освітні компоненти навчальними модулями, додати вибіркові компоненти для вивчення (<https://bit.ly/3p0ATLJ>).

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

Відповідно до Положення про студентське самоврядування Миколаївського національного аграрного університету (<https://bit.ly/3bV2MXU>), здобувачі вищої освіти безпосередньо залучаються до процесу періодичного перегляду ОП. Отримання періодичного зворотного зв'язку від здобувачів є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості ОП. Органи студентського самоврядування можуть надавати пропозиції та зауваження до змісту ОП (<http://tinyurl.com/3se2uj2u>). До того ж, представники студентського самоврядування є членами вчених рад університету та факультету і, відповідно, мають безпосереднє відношення до розгляду та затвердження ОП.

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

Залучення роботодавців до періодичного перегляду ОП та інших процедур регламентується «Положенням про співпрацю із роботодавцями (зовнішніми стейкхолдерами) у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3nPJyDr>). Зокрема, профільні до спеціальності стейкхолдери здійснюють щорічне рецензування ОП та навчальних планів (<http://tinyurl.com/5n8bmura>). Також систематично проводиться опитування роботодавців (<https://bit.ly/3mzGJXQ>; <http://tinyurl.com/mubn9kah>; <http://tinyurl.com/42uvcrkv>) стосовно якості підготовки здобувачів вищої освіти, співпраці щодо удосконалення ОП та освітнього процесу.

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

Університет вживає необхідних заходів для розуміння загальних кар'єрних шляхів випускників і використання їхнього досвіду під час перегляду ОП. На підставі «Положення про Центр працевлаштування студентів і випускників МНАУ» (<https://bit.ly/3VxAaJD>) діє Центр працевлаштування випускників МНАУ (<https://bit.ly/3q0mC7k>) та створено Асоціацію випускників МНАУ (<https://bit.ly/3VNFt97>), яка здійснює ведення інформаційної бази даних випускників МНАУ. Створено й працює рада роботодавців й випускників факультету (<http://tinyurl.com/2xse3zvt>). Крім того, куратори підтримують зворотній зв'язок із випускниками своїх академічних груп. Перспективи майбутнього можливого працевлаштування випускників беруться до уваги адміністрацією факультету під час формування вибіркового компоненту індивідуального навчального плану задля задоволення потреб здобувача вищої освіти – збільшення змісту його знань й вмінь, компетенцій за певним професійним напрямком. Широка програма стажування для студентів МНАУ (<https://bit.ly/3q0n05M>; <https://bit.ly/3w7TMCQ>; <https://bit.ly/3jZPHM7>; <https://bit.ly/3bA0Uww>) дає можливість не лише проходити практику на підприємствах, а й забезпечує можливість подальшого працевлаштування.

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?

Підготовку здобувачів вищої освіти за ОП «Харчові технології» розпочато з 2017 року. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП було виявлено недоліки не принципового характеру, що виправлені в процесі удосконалення програми та освітньої діяльності:

- зауваження НМК факультету до структури робочих програм з дисциплін, які є врахованими та виправленими;
- приведено у точну відповідність (за змістом та за чисельністю) до Стандарту вищої освіти компетентності та результати навчання в ОП;
- у 2020 р. відповідно до побажань здобувачів вищої освіти, стейкхолдерів, а також побажань потенційних здобувачів вищої освіти за ОП «Харчові технології», проведена корекція змісту та структури ОК варіативної складової. Зокрема, було припинено практику формування контенту даного блоку за рахунок варіативних дисциплін за вибором закладу вищої освіти. Наразі формування вибіркового блоку навчального плану здійснюється виключно на підставі вибору дисциплін здобувачами вищої освіти (із 30 і більше запропонованих).

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?

Після затвердження Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України 18.10.2018 р. №1125 (далі – Стандарт) в ОП було внесені зміни, щодо загальних і фахових компетенцій і програмних результатів навчання (http://ru.osvita.ua/legislation/Vishya_osvita/63007/) ОП передбачено атестацію здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» зі спеціальності «Харчові технології» здійснювати у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. При удосконаленні ОП були враховані зауваження та пропозиції за результатами акредитаційної експертизи НАЗЯВО України (рішення від 08.06.2021 р., протокол №9 (52) ОП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за якими ЗВО вжив конкретні заходи, сформував відповідний звіт й направив його до національного агентства, а також оприлюднив інформацію. Зі змістом заходів та звіту можна вільно і детально ознайомитися на веб-сайті (<https://bit.ly/44eoaw7>) за посиланнями: <https://bit.ly/3GWlze1> та <https://bit.ly/35j0x9Z> <https://bit.ly/3n0lrG0> <https://bit.ly/357VB9q> <https://bit.ly/3fTtIUE> <https://bit.ly/32rfXcV> <http://tinyurl.com/pd2dem6n>

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

Академічна спільнота Університету має можливість брати участь в обговореннях всіх без виключення проектів документів внутрішньої нормативно-правової бази університету. Відкритість та прозорість забезпечується проведенням семінарів, конференцій, щотижневих засідань деканатів, щомісячних засідань кафедр, вченої ради та науково-методичної комісії факультету, щотижнево проводяться ректорати та щомісячно – засідання Науково-методичної ради та Вченої ради університету, у яких беруть участь внутрішні стейкхолдери – академічна спільнота МНАУ (<https://bit.ly/3VCXqrpz>). Системно працює група забезпечення та робоча група. П'ять науково-педагогічних працівників МНАУ, які є експертами та членами ГЕР Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, надають консультації та проводять семінари (<https://bit.ly/3VCXcyA>; <https://bit.ly/3bAYaRi>, <https://bit.ly/44iEjkg>) щодо процедур внутрішнього забезпечення якості ОП. У сукупності це зумовлює безперервний інформаційний простір для удосконалення якості освіти, забезпечення вимог здобувачів вищої освіти. Вебінари у МНАУ для гарантії освітніх програм (<http://tinyurl.com/mvx77ccy>); моніторинг якості освітніх послуг триває (<http://tinyurl.com/mv656zhn>).

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

Усі без винятку підрозділи Миколаївського НАУ прямо або опосередковано задіяні у процесах внутрішнього забезпечення якості освіти. Планування, організація, регулювання та контроль за процесами та процедурами внутрішнього забезпечення якості освіти в Університеті здійснюється керівниками структурних підрозділів по вертикалі, яку очолює ректор, далі – проректори, керівники інститутів, декани, завідувачі кафедр та керівники інших структурних підрозділів, що забезпечує придатність, достатність і результативність системи менеджменту якості освітньої, наукової і інших видів діяльності Університету. Розподіл функціональних обов'язків, повноважень та прав цих підрозділів викладений у відповідних Положеннях, які розміщені на сайті ЗВО (<https://bit.ly/3nNGnMt>). Їх взаємодія передбачає як формальні, так і неформальні аспекти. Розподіл відповідальності й повноважень керівників вищої й середньої ланки управління на рівні СМЯ університету визначені у Стандарті організації «Настанова з якості», який є основним документом системи менеджменту якості МНАУ (<https://bit.ly/3GKahK7>). Університет має сертифікат з системи управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015. ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, ISO 9001:2015, IDT)

(<https://bit.ly/3jYriXu>).

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 такими документами: Статутом МНАУ (розділ 6) <https://bit.ly/3Ez7Isv>; Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (розділ 3) <https://bit.ly/3wLHfvX>; Положенням про організацію освітнього процесу у МНАУ (<https://bit.ly/2ZIOsdd>), та інші (<https://bit.ly/3mBUh57>).

Прозорість, доступність та обізнаність з правами і обов'язками учасників освітнього процесу забезпечуються розміщенням цих документів на офіційному веб-сайті університету.

Миколаївський національний аграрний університет надає публічну інформацію керуючись Законом України «Про доступ до публічної інформації», постановою Кабінету Міністрів України від 25 травня 2011 № 583 «Питання виконання Закону України «Про доступ до публічної інформації» в Секретаріаті Кабінету Міністрів України, центральних та місцевих органах виконавчої влади». Форма для подання інформаційного запиту у електронному вигляді розміщена на веб-сторінці (<https://bit.ly/3mzFzeT>).

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

<https://bit.ly/3tPLfFH>

https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/opp_bac_181.pdf

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

<https://bit.ly/3tPLfFH>

https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp_181_bac_2023-2024.pdf

<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/23-24/np-181-bac.pdf>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони: системний моніторинг та вдосконалення ОП з урахуванням потреб зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів; застосування зарубіжного та вітчизняного досвіду, отриманого під час стажувань НПП, щодо вдосконалення внутрішнього забезпечення якості освіти; узгодженість структури та змісту програми з цілями ОП, місією та стратегією МНАУ; відповідність методів навчання і викладання принципам академічної свободи; широкі можливості для побудови індивідуальної освітньої траєкторії здобувача та реалізації принципу студентоцентризму у навчанні; проведення опитування (анкетування) здобувачів з метою отримання рекомендацій щодо поліпшення якості освітнього процесу; використання сучасних інформаційних технологій у навчальному процесі; налагоджені партнерські відносини зі стейкхолдерами, бізнесом; сприяння з боку Університету працевлаштуванню випускників; розвинені механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти; широкі можливості для соціальних активностей (заняття спортом і розвитку творчої особистості); прозорість, публічність та доступність. Слабкі сторони: відсутність практики визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті; недостатній рівень залучення науково-педагогічних працівників та здобувачів до академічної мобільності.

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

Перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років передбачають наступні напрями:

- комплексне та системне вдосконалення освітніх та наукових послуг, запровадження нових технологій навчання і дослідження (у тому числі, через систему неформальної освіти) з урахуванням потреб та вимог стейкхолдерів ОП;
- розширення партнерських зв'язків із вітчизняними і закордонними ЗВО та науковими установами з метою залучення здобувачів й НПП до академічної мобільності;
- розширення мережі філій профільної кафедри на виробництві для поліпшення практичної

складової підготовки здобувачів;

- підвищення кваліфікації кадрового потенціалу НПП, у тому числі для реалізації практики викладання ОК ОП іноземною мовою й участі у грантових освітніх та наукових проектах.

Заходи, які Університет планує здійснити задля реалізації цих перспектив:

1. Удосконалення системи менеджменту якості, стратегічне планування й на цій основі – підвищення результативності управління і якості усіх видів діяльності Університету.
2. Осучаснення змісту освітнього процесу в Університеті та посилення національно-патріотичного виховання здобувачів вищої освіти.
3. Підвищення рівня кваліфікації та професійної компетентності науково-педагогічних працівників і співробітників Університету.
4. Розвиток науково-інноваційного середовища, інфраструктури та матеріально-технічної бази для освітнього процесу, наукових досліджень, комерціалізації наукових результатів і виробничої діяльності.
5. Посилення мовної підготовки здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Університету.
6. Розвиток високого рівня соціальної відповідальності усіх учасників освітнього процесу в Університеті

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Шебанін В'ячеслав Сергійович

Дата: 15.01.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

| Назва освітнього компонента | Вид компонента | Силабус або інші навчально-методичні матеріали | | Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього* |
|---|----------------------|---|--|--|
| | | Назва файла | Хеш файла | |
| Технологія консервування плодів та овочів | навчальна дисципліна | <i>Технологія консервування плодів та овочів.pdf</i> | BGFNj/t6l8lmc1S wbnSI0dUNgkVL5H zj8pDAkYwmWeE= | Їдальня (572,0 м2) Навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а Спеціальне технічне обладнання: Холодна шафа POLAIR – 4 шт. Духовка 3-х секційна ДЕ – 1 шт. Машина для очищення овочів MOO-1PE - 1 шт. Пароконвектомат MODXL-505 - 1 шт. М'ясорубка MIM-35PE - 1 шт. М'ясорубка EBEREST TC-12 - 1 шт. Посудомийна машина універсальна МПУ-700 - 1 шт. Тістозамішувальна машина NT-70 - 1 шт. Посудомийна машина ПМО -0,7 - 1 шт. Марміт - 1 шт. Ваги електронні ВТЕ-1,5 - 1 шт. Ваги торгові – 2 шт. Ємності для зберігання харчових продуктів – 32 шт. Автоклав побутовий – 1 шт. Каструлі – 26 шт. Пательні – 6 шт. Казани – 2 шт. Чайники – 8 шт. Набори кухонного посуду - 60 шт. Столи для приготування їжі – 6 шт. Мийка для посуду – 4 шт. Витяжка кухонна – 4 шт. Устаткування: Шафи - 10 шт. Стілець для викладача - 1 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Столи – 12 шт. Стільці – 48 шт. |
| Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю | навчальна дисципліна | <i>Стандартизація, метрологія, сертифікація та УЯ.pdf</i> | Зере2+JxoeZf0ZZ 18JCTs6ncwhXp+Q JfAWj7W0A8AhE= | Лабораторія діагностики якості та безпеки продукції тваринного і рослинного походження № 224 (21 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний ПРО-Екран 120х90 см (4:3) – 1 шт. - проєктор DLP Viewsonik – 1 шт. - ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN |

93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox
 Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
 Інформаційне забезпечення: Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.
 Довідникова та нормативна література.
 Навчальні фільми.
 Презентації у режимі PowerPoint.
 Устаткування:
 Графопроектор 1 шт.
 Автоклав 1 шт.
 Середовище Ігла 3 шт.
 Бідистилятор 1 шт.
 Іономер 1 шт.
 Спитрівки – 5 шт.
 Центрифуга 1 шт.
 Качалка для культивування експлантів 2 шт.
 Модифіковані живильні середовища – 7 од.
 Вата (кг) 3
 Марля (м) 5
 Штативи 7 шт.
 Пробірки 17 шт.
 Склянки 17 шт.
 Мікропіпетки 25 шт.
 Бактерицидні лампи 4 шт.
 Ламінарний бокс 1 шт.
 Анаеростат 1 шт.
 Дистилятор 1 шт.
 Качалка для культивування мікроорганізмів 2 шт.
 Шутельапарат для колб 1 шт.
 Шутельапарат для пробірок 1 шт.
 Холодильник 1 шт.
 Термостат Т80 1 шт.
 Годинник пісочний на 2-хв. 1 шт.
 Ваги ВТТК – 500 – 2 шт.
 Столик маніпуляційний - 3 шт.
 Ваги ВЛР –200 –2 шт.
 Мікроскоп “Біолог” - 6 шт.
 Мікротом – 3 шт.
 Мікроскоп УМ-301 – 3 шт.
 Мікроскоп “Біолон”– 4 шт.
 Сушильна шафа – 2 шт.
 Столи – 8 шт.
 Стільці – 16 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафа для зберігання приладів – 4 шт.
 Дошка для крейди темно-коричневого кольору – 1 шт.

Процеси і апарати харчових виробництв

навчальна дисципліна

Процеси і апарати харчових виробництв.pdf

PIBYsSzWyZMbs+1
 1nYhUFbxbxg3rqV
 lp9xR0bUs1p9U=

Кабінет теорії механізмів і машин № 216 (48 м2)
 Навчальний корпус № 2, вулиця Крилова, 17А
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний на тринозі Т87-S01MW 174*130см

| | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--|--|
| | | | | <p>(4:3) - 1 шт. - проектор ACER PJ-DLP X128H MR.J0811.001 – 1 шт. - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3'' LED. - Intel Pentium Core-I-3/8 Gb/1 Tb – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 24 шт. Устаткування: Стенди класифікацій зв'язків – 2 шт. Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця. Шафа для методичної літератури – 2 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Процеси і апарати харчових виробництв | курсозна робота (проект) | MP Процеси і апарати ХВ.pdf | 1J5k8Bg9p4630pE CxWbzTmtv+1SHrA 30iYqmQSBauMc= | <p>Кабінет теорії механізмів і машин № 216 (48 м2) Навчальний корпус № 2, вулиця Крилова, 17А Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний на тринозі T87-S01MW 174*130см (4:3) - 1 шт. - проектор ACER PJ-DLP X128H MR.J0811.001 – 1 шт. - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3'' LED. - Intel Pentium Core-I-3/8 Gb/1 Tb – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 24 шт. Устаткування:</p> |

| | | | | |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------------------------|--|--|
| | | | | <p>Стенди класифікацій зв'язків – 2 шт. Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця. Шафа для методичної літератури – 2 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Науково-дослідна робота студентів | навчальна дисципліна | Науково-дослідна робота студентів.pdf | 0+EGvhmLi3Es5vN YfAARwp0A0zrnCR UmpeVV0GA0HKs= | <p>Лабораторія технологій молока та молочних продуктів № 217 (32 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 36 шт. Устаткування: Прилад Кьельдаля – 1 шт. Аналізатор молока AM-2 - 1 шт. Насос Комовського – 1 шт. Центрифуга молочна - 1 шт. Прилад з експрес-методу визначення жиру в молоці АЖУП-002 - 1 шт. Центрифуга – 1 шт. Жироміри молочні - 9 шт. Жироміри для знежиреного молока - 9 шт. Жироміри для вершків - 7 шт. Баня водяна – 1 шт. Водоструйний насос – 1 шт. Анаеростат – 2 шт. Сушільна шафа – 1 шт. Стерилізатор – 1 шт. Апарат Коха – 1 шт. Автоклав – 2 шт. Термометри різні – 9 шт. Ареометри різні – 8 шт. Чашки Петрі – 30 шт. Ексикатор – 5 шт. Колби різні – 20 шт. Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт. Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт. Мікропіпетки на 0,1 та 0,2</p> |

мл – 14 шт.
Піпетки Пастера – 80 шт.
Шпателі металеві – 11 шт.
Бюкси металеві – 5 шт.
Бюкси скляні – 7 шт.
Кристалізатор – 1 шт.
Посуд лабораторний 25 шт.
Ваги аналітичні – 1 шт.
Ваги технохімічні – 1 шт.
Учнівські столи та лавки –
на 26 робочих місць
Шафа для методичної
літератури – 1 шт.
Стіл для викладача – 1 шт.
Стілець для викладача – 1
шт.
Дошка для крейди темно-
зеленого кольору – 1 шт.

Лабораторія технологій
м'яса та м'ясопродуктів,
жирів та жирозамінників №
107 (35 м²)
Навчальний корпус № 1, вул.
Генерала Карпенка, 73
Спеціальне технічне
обладнання:
Мультимедійне обладнання:
- екран проєкційний
переносний Elit Screens
T85NWS1– 1 шт.
- проєктор Epson EB-S12 LCD
– 1 шт.
- нетбук Lbook A-E102
AtomN455 – 1 шт.
Прикладне програмне
забезпечення:
Корпоративне ліцензування
«Volume Licensing», Parent
program: OPEN
93947897ZZE1608, Software
Assurance (SA) №63986644,
63986649, 63986652:
Office ProL Plus 2013 with
SP1 – 1 од.
Windows 8.1 Pro – 1 од.
Mozilla Firefox – 1 од.
Доступ до мережі Internet.
Онлайн-сервіс відеозв'язку
(на власних серверах) на
базі Jitsi Meet.
Ліцензований сервіс онлайн-
відеозв'язку ZOOM
Інформаційне забезпечення:
Навчально-методична
література – 30 шт.
Устаткування:
М'ясорубка електричнаVT-
1672 – 1 шт.
Плитка індукційна ісі -
YLKL 27 – 1 шт.
Автомати для вимірювання
ізоамілового спирту, 1 см³ –
1 шт.
Аквадистилятор DE10 1 шт.
Колориметр фотоелектричний
концентраційний КФК-2 1
Сушильна шафа СШ-1 – 1 шт.
Шафа жарочна 1 шт.
Прилад Кьельдаля 1 шт.
Гемометр Салі 1 шт.
Баня водяна БВ – 10 шт.
Електросепаратор «Сатурн»
шт.
Центрифуга електрична на
3000 обертів - 1 шт.
Автомати для вимірювання
сірчаної кислоти, 10 см³- 3
шт.
Електрод з ножем для
аналізу м'яса ЄСК-10616/4 –

| | | | | |
|--|----------------------|-------------------------------|--|---|
| | | | | <p>1 шт. Ваги на 10 кг – 1 шт. Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. Електроплитки – 2 шт. Крапельниці – 18 шт. Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт. Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт. Бюретки – 25 мл – 5 шт. Наважки різні – 5 шт. Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт. Ножиці – 5 шт. Пінцети – 10 шт. Скальпелі – 10 шт. Фарфорові ступки – 8 шт. Штативи для пробірок – 20 Фільтрувальний папір – 6 шт. Піпетки на 10 см3- 25 Штативи лабораторні ШЛ-02– 10 шт. Колби конічні, 250 мл – 15 шт. Воронки скляні, d 5-7 см – 15 шт. Штативи для жиромірів – 10 шт. Кювети – 3 шт. Піпетки на 20 см3- 25 шт. Щітки і йоржі для миття посуду –8 шт. Набір реактивів – 10 шт. Шафа металева – 6 шт. Шафа для навчально-методичної літератури – 1 шт. Стілець для викладача - 1 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Технологія оздоровчих харчових продуктів | навчальна дисципліна | Технологія оздоровчих ХП. pdf | +FKh6bfKw5ycdeRzEMPQ3BEw6NFAZuUdpyJ4zcgbpTc= | <p>Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів № 213 (28 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. - комп'ютерна техніка (системний блок Core іz 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993) Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software</p> |

Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.
Windows 8.1 Pro – 1 од.
Mozilla Firefox – 1 од.
Доступ до мережі Internet.
Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
Інформаційне забезпечення:
Навчально-методична література – 30 шт.
Устаткування:
Набір інструментів для карвінгу – 1 шт.
Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.
Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт.
Мультиварка Redmond RMC-PM – 1шт.
Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт.
Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт.
Мікрохвильова піч LG- 1 шт.
Блендер Phillips 800W – 1 шт.
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт.
Ваги ІКУ – 1000 – 1 шт.
Столик маніпуляційний – 1 шт.
Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця
Стілець для викладача - 1 шт.
Стіл для викладача - 1 шт.
Шафа для методичної літератури – 1 шт.
Дошка магнітно-маркерна – 1 шт

Харчова хімія

навчальна дисципліна

Харчова хімія.pdf

dak+KJo2Xq7n2cr AU7o4jk195xfWnS 3iAu5sX+7Qz6Q=

Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів № 213 (28 м2)
Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
Спеціальне технічне обладнання:
Мультимедійне обладнання:
- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.
- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.
- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.
- комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993)
Прикладне програмне забезпечення:
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.
Windows 8.1 Pro – 1 од.
Mozilla Firefox – 1 од.
Доступ до мережі Internet.
Онлайн-сервіс відеозв'язку

(на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
Інформаційне забезпечення:
Навчально-методична література – 30 шт.
Устаткування:
Набор інструментів для карвінгу – 1 шт.
Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.
Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт.
Мультиварка Redmond RMC-PM – 1шт.
Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт.
Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт.
Мікрохвильова піч LG- 1 шт.
Блендер Phillips 800W – 1 шт.
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт.
Ваги ІКУ – 1000 – 1 шт.
Столик манипуляційний – 1 шт.
Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця
Стілець для викладача - 1 шт.
Стіл для викладача - 1 шт.
Шафа для методичної літератури – 1 шт.
Дошка магнітно-маркерна – 1 шт.

Лабораторія неорганічної та аналітичної хімії
№ 113 (53,7 м2)
Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
Лабораторне обладнання:
Аналітичні терези – 2 шт.
Аптекарські терези – 2 шт.
Аналітичний стіл – 5 шт.
Прилад для визначення еквівалента металу – 1 шт.
Електроплитка – 1 шт.
Витяжна шафа – 1 шт.
Барометр – 1 шт.
Термометр – 2 шт.
Ручна центрифуга – 1 шт.
Пальник – 1 шт.
Пробіркотримач – 12 шт.
Тигельні щипці – 2 шт.
Лабораторний штатив – 8 шт.
Штативи для пробірок – 15 шт.
Сушильна шафа – 1 шт.
Муфельна піч – 1 шт.
Пробірки звичайні – 120 шт.
Пробірки центрифужні – 23 шт.
Бюретки (50 мл) – 24 шт.
Мірні циліндри (25, 100, 250 мл) – 32 шт.
Мірні пробірки – 15 шт.
Аналітичні піпетки – 34 шт.
Градуйовані піпетки – 28 шт.
Лійки хімічні – 15 шт.
Реактиви:
Алюміній сульфат $Al_2(SO_4)_3$
Амоніак водний NH_4OH
Амоній карбонат $(NH_4)_2CO_3$
Амоній оксалат $(NH_4)_2C_2O_4$
Амоній сульфат $(NH_4)_2SO_4$
Амоній хлорид NH_4Cl
Аргентум нітрат $AgNO_3$

Барій нітрат Ba(NO3)2
 Барій хлорид BaCl2
 Гідроген пероксид H2O2
 Калій бромід KBr
 Калій гідроген фосфат K2HPO4
 Калій гідроксид KOH
 Калій дігідрогенфосфат KH2PO4
 Калій діхромат K2Cr2O7
 Калій йодид KI
 Калій нітрат KNO3
 Калій нітрит KNO2
 Калій роданід KSCN
 Кислота нітратна HNO3
 Кислота оцтова CH3COOH
 Кислота сульфатна (IV) H2SO4
 Кислота хлороводневі HCl
 Купрум оксид (II) CuO
 Натрій гідроксид NaOH
 Плюмбум оксид (IV) PbO2
 Ферум (II) сульфат FeSO4
 Ферум (III) хлорид FeCl3
 Устаткування:
 Плакати – 32 шт.
 Столи – 12 шт.
 Стільці – 24 шт.
 Дошка – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафи для зберігання лабораторного обладнання – 5 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості

навчальна дисципліна

Технологія полісахаридів та їх застосування в ХП.pdf

4fuyHYNyBnCZD+0JLUefTIXXIb98nWZ000jwPUNWl7Q=

Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів № 107а (67 м2)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1 – 1 шт.
 - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.
 - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
 Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од.
 Windows 8.1 Pro – 1 од.
 Mozilla Firefox – 1 од.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
 Доступ до мережі Internet.
 Інформаційне забезпечення:
 Навчально-методична література – 36 шт.
 Устаткування:
 Автоклав – 2 шт.
 Термометри різні – 9 шт.
 Ареометри різні – 8 шт.
 Чашки Петрі – 30 шт.

| | | | | |
|----------------------|----------------------|--------------------------|--|--|
| | | | | <p>Ексикатор – 5 шт. Колби різні – 20 шт. Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт. Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт. Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт. Піпетки Пастера – 80 шт. Шпателі металеві – 11 шт. Бюкси металеві – 5 шт. Бюкси скляні – 7 шт. Кристалізатор – 1 шт. Посуд лабораторний 25 шт. Ваги аналітичні – 1 шт. Ваги технохімічні – 1 шт. Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць Шафа для методичної літератури – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Основи охорони праці | навчальна дисципліна | Основи охорони праці.pdf | XDKCfFsCSW/YLuWAsRtRrDEm0CDXuJwNSJVOYw0+v0Q= | <p>Лабораторія охорони праці та безпеки життєдіяльності № 012 (65 м2) Навчальний корпус № 2, вулиця Крилова, 17А Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний 2Е на тринозі 4:3, (1,45 x 1,1) – 1 шт. - проєктор ACER PJ-DLP X128N MR.J0811.001 – 1 шт. - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3'' LED, Intel Core i3-2310M (2,1 ГГц) / RAM 2 ГБ / HDD 320 ГБ / Intel HD Graphics 3000 / DVD Super Multi DL / LAN / Wi-Fi / Bluetooth 3.0 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Стенди – 7 шт. : - захисне вимкнення; - пожежна сигналізація; - дія електричного струму на організм людини; - конструкція вогнегасника; - засоби індивідуального захисту; - структурно-модульна система дисципліни; - охорона праці в галузі. Плакати – 4 шт.: - охорона праці при технічному обслуговуванні та ремонті с.-г.</p> |

| | | | | |
|--------------------|----------|------------------------|--|---|
| | | | | <p>техніки; - охорона праці в рослинництві; - охорона праці в тваринництві; - електробезпека. Лабораторні установки та обладнання: 1. Технічне опосвідчення вантажопідйомних машин 2. Визначення шуму та вібрації в кабінетах с.-г. машин. 3. Визначення запиленості повітря. Первинні засоби пожежогасіння – 1 комплект Медична аптечка – 4 шт. Протигази – 15 шт. Респіратори – 25 шт. Актимометр – 5 шт. Анемометр – 5 шт. Психрометр – 5 шт. Газоаналізатор – 1 шт. Прилад ВШВ-003 – 5 шт. Люксметр – 8 шт. Мегометр – 1 шт. Устаткування: Столи – 12 шт. Стільці – 24 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Шафа для зберігання обладнання – 2 шт. Кафедра – 1 шт.</p> |
| Ознайомча практика | практика | Ознайомча практика.pdf | ctoN2YKkjoShfeuVQbd+IR3oBpzKjrqeSEY5Tw643Hg= | <p>Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів № 213 (28 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. - комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993) Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 30 шт.</p> |

Устаткування:
Набор інструментів для карвінгу – 1 шт.
Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.
Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт.
Мультиварка Redmond RMC-PM – 1 шт.
Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт.
Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт.
Мікрохвильова піч LG- 1 шт.
Блендер Phillips 800W – 1 шт.
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт.
Ваги ІКУ – 1000 – 1 шт.
Столик манипуляційний – 1 шт.
Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця
Стілець для викладача - 1 шт.
Стіл для викладача - 1 шт.
Шафа для методичної літератури – 1 шт.
Дошка магнітно-маркерна – 1 шт

Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників № 107 (35 м2)
Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
Спеціальне технічне обладнання:
Мультимедійне обладнання:
- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.
- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.
- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.
Прикладне програмне забезпечення:
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.
Windows 8.1 Pro – 1 од.
Mozilla Firefox – 1 од.
Доступ до мережі Internet.
Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
Інформаційне забезпечення:
Навчально-методична література – 30 шт.
Устаткування:
М'ясорубка електрична VT-1672 – 1 шт.
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт.
Автомати для вимірювання ізоамілового спирту, 1 см3 – 1 шт.
Аквадистилятор DE10 1 шт.
Колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2 1
Сушильна шафа СШ-1 – 1 шт.
Шафа жарочна 1 шт.

Прилад Кьельдаля 1 шт.
 Гемометр Салі 1 шт.
 Баня водяна БВ – 10 шт.
 Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт.
 Електросепаратор «Сатурн» шт.
 Центрифуга електрична на 3000 обертів - 1 шт.
 Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3- 3 шт.
 Електрод з ножем для аналізу м'яса ЕСК-10616/4 – 1 шт.
 Ваги на 10 кг – 1 шт.
 Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт.
 Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт.
 Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт.
 Електроплитки – 2 шт.
 Крапельниці – 18 шт.
 Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.
 Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.
 Бюретки – 25 мл – 5 шт.
 Наважки різні – 5 шт.
 Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
 Ножиці – 5 шт.
 Пінцети – 10 шт.
 Скальпелі – 10 шт.
 Фарфорові ступки – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 20
 Фільтрувальний папір – 6 шт.
 Піпетки на 10 см3- 25
 Штативи лабораторні ШЛ-02– 10 шт.
 Колби конічні, 250 мл – 15 шт.
 Воронки скляні, d 5-7 см – 15 шт.
 Штативи для жиромірів – 10 шт.
 Кювети – 3 шт.
 Піпетки на 20 см3- 25 шт.
 Щітки і йоржі для миття посуду –8 шт.
 Набір реактивів – 10 шт.
 Шафа металева – 6 шт.
 Шафа для навчально-методичної літератури – 1 шт.
 Стілець для викладача - 1 шт.
 Стіл для викладача - 1 шт.
 Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Філії кафедри

Загальноінженерна практика

практика

Загальноінженерна практика.pdf

+MJzNJYZ7vgxaob
6YrvQss52eYrUhy
VP7e5NR7X05cc=

Кабінет механізації технологічних процесів у тваринництві № 305 (47,7 м2)
 Навчальний корпус №2, вулиця Крилова, 17А
 Спеціальне технічне обладнання:
 - екран зі штативом
 FragileSopar 180x180 – 1

| | | | | |
|-----------------------|----------|---------------------------|--|--|
| | | | | <p>шт.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проєктор ACER PJ-DLP X128H MR.JQ811.001 – 1 шт. - ПЕОМ – 1 шт. <p>Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Доступ до мережі Internet. Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint Устаткування: Дошка – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл учнівський – 12 шт. Стілець учнівський – 24 шт.</p> |
| Технологічна практика | практика | Технологічна практика.pdf | lyCG7FEyhrTQC0gbiI3HgEGdpDLoTJ1VPT0ANogBNw8= | <p>Лабораторія технологій молока та молочних продуктів, цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів № 217 (32 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 36 шт. Устаткування: Прилад Кьельдаля – 1 шт. Аналізатор молока AM-2 - 1 шт. Насос Комовського – 1 шт. Центрифуга молочна - 1 шт. Прилад з експрес-методу визначення жиру в молоці АЖУП-002 - 1 шт. Центрифуга – 1 шт.</p> |

Жироміри молочні - 9 шт.
 Жироміри для знежиреного молока - 9 шт.
 Жироміри для вершків - 7 шт.
 Баня водяна – 1 шт.
 Водоструйний насос – 1 шт.
 Анаеростат – 2 шт.
 Сушильна шафа – 1 шт.
 Стерилізатор – 1 шт.
 Апарат Коха – 1 шт.
 Автоклав – 2 шт.
 Термометри різні – 9 шт.
 Ареометри різні – 8 шт.
 Чашки Петрі – 30 шт.
 Ексикатор – 5 шт.
 Колби різні – 20 шт.
 Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.
 Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.
 Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.
 Піпетки Пастера – 80 шт.
 Шпателі металеві – 11 шт.
 Бюкси металеві – 5 шт.
 Бюкси скляні – 7 шт.
 Кристалізатор – 1 шт.
 Посуд лабораторний 25 шт.
 Ваги аналітичні – 1 шт.
 Ваги технохімічні – 1 шт.
 Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць
 Шафа для методичної літератури – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Матеріально-технічне забезпечення філії кафедри

| | | | | |
|---------------------------|-----------------|-------------------------------|---|--|
| <p>Виробнича практика</p> | <p>практика</p> | <p>Виробнича практика.pdf</p> | <p>lv5y03orjJI80Yv/CB00f3Ig6a8/LJlI/2miFRERfbs=</p> | <p>Лабораторія технологій молока та молочних продуктів, цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів № 217 (32 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична</p> |
|---------------------------|-----------------|-------------------------------|---|--|

література – 36 шт.
 Устаткування:
 Прилад Кьельдаля – 1 шт.
 Аналізатор молока АМ-2 - 1 шт.
 Насос Комовського – 1 шт.
 Центрифуга молочна - 1 шт.
 Прилад з експрес-методу визначення жиру в молоці АЖУП-002 - 1 шт.
 Центрифуга – 1 шт.
 Жироміри молочні - 9 шт.
 Жироміри для знежиреного молока - 9 шт.
 Жироміри для вершків - 7 шт.
 Баня водяна – 1 шт.
 Водоструйний насос – 1 шт.
 Анаеростат – 2 шт.
 Сушильна шафа – 1 шт.
 Стерилізатор – 1 шт.
 Апарат Коха – 1 шт.
 Автоклав – 2 шт.
 Термометри різні – 9 шт.
 Ареометри різні – 8 шт.
 Чашки Петрі – 30 шт.
 Ексикатор – 5 шт.
 Колби різні – 20 шт.
 Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.
 Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.
 Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.
 Піпетки Пастера – 80 шт.
 Шпателі металеві – 11 шт.
 Бюкси металеві – 5 шт.
 Бюкси скляні – 7 шт.
 Кристалізатор – 1 шт.
 Посуд лабораторний 25 шт.
 Ваги аналітичні – 1 шт.
 Ваги технохімічні – 1 шт.
 Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць
 Шафа для методичної літератури – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Матеріально-технічне забезпечення філій кафедри

Виробнича (переддипломна практика):
 Переддипломна

практика

Виробнича (переддипломна) практика.pdf

tfALWEi9kSSWri6 UKxLoFkQ4yu7HM+FwLWtAwPVUrck=

Лабораторія технологій молока та молочних продуктів, цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів № 217 (32 м2)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.
 - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.
 - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:

Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.
 Windows 8.1 Pro – 1 од.
 Mozilla Firefox – 1 од.
 Доступ до мережі Internet.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
 Інформаційне забезпечення:
 Навчально-методична література – 36 шт.
 Устаткування:
 Прилад Кьельдаля – 1 шт.
 Аналізатор молока AM-2 - 1 шт.
 Насос Комовського – 1 шт.
 Центрифуга молочна - 1 шт.
 Прилад з експрес-методу визначення жиру в молоці АЖУП-002 - 1 шт.
 Центрифуга – 1 шт.
 Жироміри молочні - 9 шт.
 Жироміри для знежиреного молока - 9 шт.
 Жироміри для вершків - 7 шт.
 Баня водяна – 1 шт.
 Водоструйний насос – 1 шт.
 Анаеростат – 2 шт.
 Сушильна шафа – 1 шт.
 Стерилізатор – 1 шт.
 Апарат Коха – 1 шт.
 Автоклав – 2 шт.
 Термометри різні – 9 шт.
 Ареометри різні – 8 шт.
 Чашки Петрі – 30 шт.
 Ексикатор – 5 шт.
 Колби різні – 20 шт.
 Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.
 Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.
 Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.
 Піпетки Пастера – 80 шт.
 Шпателі металеві – 11 шт.
 Бюкси металеві – 5 шт.
 Бюкси скляні – 7 шт.
 Кристалізатор – 1 шт.
 Посуд лабораторний 25 шт.
 Ваги аналітичні – 1 шт.
 Ваги технохімічні – 1 шт.
 Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць
 Шафа для методичної літератури – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Матеріально-технічне забезпечення філій кафедри

Кваліфікаційна робота

підсумкова атестація

Кваліфікаційна робота.pdf

BpzuN3uB+AT06fy
 F5c+ImeJlhHl/yi
 fFKE5QDqweENE=

Бібліотека
 Лабораторія інформаційних технологій та біоінформатики
 № 206 (72 м2)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проекційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.
 - проектор EB-S62 – 1 шт.

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|---|---|
| | | | | <p>- нетбук MSIN10 0-897UA - 1 шт. ПК системний блок Intel E3400 MSI G41, 2048Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор Samsung E1920NW + клавіатура Genius + миша Genius – 6 шт. ПК системний блок AMD Sempron LE – 1250, 3000Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор LG + клавіатура Genius + миша Genius - 11 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Windows 7 Enterprise SP1 – 17 шт. Google Chrome Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності. Довідникова та нормативна література. Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Столи: - комп'ютерні – 17 шт. - учнівські – 9 шт. Стільці – 35 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Шафа для зберігання літератури – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт. Кафедра – 1 шт.</p> |
| <p>Історія української культури та культурологія</p> | <p>навчальна дисципліна</p> | <p>Історія української культури та культурологія.pdf</p> | <p>9jGAFB6wKQBMST+azhQ21CX53qjhqrksTQfAT9AaS60=</p> | <p>Кабінет українознавства № 320 (61,28 м2) Головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - ноутбук ASUS X553m Pentium N3710 1,60GHz/4 GB/500 GB/ GeForce 810M – 1 шт. - телевізор LG60Z750S Plasma – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.</p> |

| | | | | |
|--------------|----------------------|------------------|--|--|
| | | | | <p>Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Учнівські столи та лавки – на 48 робочих місць. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Кафедра – 1 шт. Дошка маркерна біла – 1 шт.</p> |
| Теплотехніка | навчальна дисципліна | Теплотехніка.pdf | Cgm5IsSDtS7wfxo PGx5xDd87PGE6Jj HAWLoXg90oasg= | <p>Лабораторія механіки, матеріалів і конструкцій № 006 (84 м2) Навчальний корпус №2, вулиця Крилова, 17А Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 24 шт. Устаткування: МУИ-6000 машина електромеханічна - 1 шт. Випробувальна машина УММ-5 - 1 шт. Гідравлічний прес П – 125 - 1 шт. Машина випробувальна КМ-50 - 1 шт. Лупи оптичні 1 шт. Пінцети 8 шт. Копер маятниковий КМ-30А - 1 шт. Мікрометри 5 шт. Мікропіпетки 9 шт. Покривні скельця 150 шт. Предметні скельця 115 шт. Препараційні голки 11 шт. Лабораторний випробувальний прес ПСУ-10 - 1 шт. Шафа – 3 шт. Учнівські столи та лавки – на 28 робочих місць. Стілець для викладача - 1 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> <p>Лабораторія інформаційних технологій та біоінформатики № 206 (72 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний на тринозі T87-S01MW 174*130см (4:3) – 1 шт. - проєктор EB-S62 – 1 шт. - нетбук MSIN10 0-897UA - 1 шт. ПК системний блок Intel E3400 MSI G41, 2048Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор Samsung E1920NW + клавіатура Genius + миша Genius – 6 шт. ПК системний блок AMD Sempron LE – 1250, 3000Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор LG + клавіатура Genius + миша Genius - 11 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування</p> |

| | | | | |
|----------------|----------------------|----------------------|--|---|
| | | | | <p>«Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Windows 7 Enterprise SP1 – 17 шт. Google Chrome Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності. Довідникова та нормативна література. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Столи: - комп'ютерні – 17 шт. - учнівські – 9 шт. Стільці – 35 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Шафа для зберігання літератури – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт. Кафедра – 1 шт.</p> |
| Електротехніка | навчальна дисципліна | Електротехніка_с.pdf | d+9ANTSHJs8a0Wf9Wuy7pZjbD23E0mx0S2If8hrH4BM= | <p>Лабораторія електротехніки № 311 (49 м2) Навчальний корпус № 2, вулиця Крилова, 17А Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 68 шт. Устаткування: Макети електродвигунів постійного і змінного струму – 2 шт. Лабораторний стенд «Реверсивний пуск двигунів» - 1 шт. Лабораторний стенд «Автоматичне ввімкнення резерву» - 1 шт. Лабораторний стенд «Автоматичне та ручне керування вуличним освітленням». Автономна електростанція FORTE-2,5 кВт, 220 В, 50 Гц. Лабораторний стенд для дослідження комутаційних характеристик запобіжників і автоматичних вимикачів – 1 шт. Пристрої захисного блокування живлення різних конструкцій – 3 шт. Щит живлення трифазної змінної (220/127 В) і регульованої постійної (0..110 В) напруги. Прилади: амперметри - 24 шт. Вольтметри – 22 шт. Ватметри – 2 шт. Магазин опорів -1 шт. Дроселі – 8 шт. Конденсатори – 10 шт.</p> |

| | | | | |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------------------------|---|--|
| | | | | <p>Реостати - 8 шт. Стенди наочні: «Отримання симетричної системи ЕРС»; З'єднання обмоток генераторів за схемою «зірка»; З'єднання обмоток генераторів за схемою «трикутник»; «Вимірювання потужностей в колах змінного струму», «Резонанс в електричних колах»; Стенд «Завдання модульного контролю з дисципліни «Теоретичні основи електротехніки». Шафа для методичної літератури – 2 шт. Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць Стілець для викладача - 1 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Автоматизація виробничих процесів | навчальна дисципліна | Автоматизація .pdf | 3FnGrWBZYnVkpQ839Us+21e/eLmi0nR81sVIBFgM7T4= | <p>Кабінет теорії механізмів і машин № 216 (48 м2) Навчальний корпус № 2, вулиця Крилова, 17А Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний на тринозі T87-S01MW 174*130см (4:3) – 1 шт. - проєктор ACER PJ-DLP X128H MR.JQ811.001 – 1 шт. - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3'' LED. - Intel Pentium Core-I-3/8 Gb/1 Tb – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 24 шт. Устаткування: Стенди класифікацій зв'язків – 2 шт. Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця. Шафа для методичної літератури – 2 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Технологія бродильних виробництв | навчальна дисципліна | Технологія бродильних виробництв .pdf | nrwRxWE1B34xp+S DZ+HNZ5tHNCQvGmS8qx82WbLrXnk= | <p>Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів № 107а (67 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне</p> |

обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1 – 1 шт.
 - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.
 - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
 Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.
 Windows 8.1 Pro – 1 од.
 Mozilla Firefox – 1 од.
 Доступ до мережі Internet.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
 Інформаційне забезпечення:
 Навчально-методична література – 36 шт.
 Устаткування:
 Автоклав – 2 шт.
 Термометри різні – 9 шт.
 Ареометри різні – 8 шт.
 Чашки Петрі – 30 шт.
 Ексикатор – 5 шт.
 Колби різні – 20 шт.
 Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.
 Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.
 Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.
 Піпетки Пастера – 80 шт.
 Шпателі металеві – 11 шт.
 Бюкси металеві – 5 шт.
 Бюкси скляні – 7 шт.
 Кристалізатор – 1 шт.
 Посуд лабораторний 25 шт.
 Ваги аналітичні – 1 шт.
 Ваги технохімічні – 1 шт.
 Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць
 Шафа для методичної літератури – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт

Безпека життєдіяльності

навчальна дисципліна

Безпека життєдіяльності. pdf

GWJhEKXxIzpxzny Qoj3HLAKTLWF2mn lxSHj01pudoVw=

Лабораторія охорони праці та безпеки життєдіяльності № 012 (65 м2)
 Навчальний корпус № 2, вулиця Крилова, 17А
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний 2Е на тринозі 4:3, (1,45 x 1,1) – 1 шт.
 - проєктор ACER PJ-DLP X128H MR.JQ811.001 – 1 шт.
 - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3" LED, Intel Core i3-2310M (2,1 ГГц) / RAM 2 ГБ / HDD 320 ГБ / Intel HD Graphics 3000 / DVD Super Multi DL / LAN /

Wi-Fi / Bluetooth 3.0 – 1
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
 MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox
 Доступ до мережі Internet.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
 Інформаційне забезпечення:
 Навчальні фільми.
 Презентації у режимі PowerPoint.
 Стенди – 7 шт. :
 - захисне вимкнення;
 - пожежна сигналізація;
 - дія електричного струму на організм людини;
 - конструкція вогнегасника;
 - засоби індивідуального захисту;
 - структурно-модульна система дисципліни;
 - охорона праці в галузі.
 Плакати – 4 шт.:
 - охорона праці при технічному обслуговуванні та ремонтуванні с.-г. техніки;
 - охорона праці в рослинництві;
 - охорона праці в тваринництві;
 - електробезпека.
 Лабораторні установки та обладнання:
 1. Технічне опосвідчення вантажопідйомних машин
 2. Визначення шуму та вібрації в кабінетах с.-г. машин.
 3. Визначення запиленості повітря.
 Первинні засоби пожежогасіння – 1 комплект
 Медична аптечка – 4 шт.
 Протигази – 15 шт.
 Респіратори – 25 шт.
 Актимометр – 5 шт.
 Анемометр – 5 шт.
 Психрометр – 5 шт.
 Газоаналізатор – 1 шт.
 Прилад ВШВ-003 – 5 шт.
 Люксметр – 8 шт.
 Мегометр – 1 шт.
 Устаткування:
 Столи – 12 шт.
 Стільці – 24 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафа для зберігання обладнання – 2 шт.
 Кафедра – 1 шт.

Органічна хімія

навчальна дисципліна

Органічна хімія .pdf

xW202/gUZDSv/mi Nj21Msb2yt5xLHM qZo603Eny03Lg=

Лабораторія органічної та фізколоїдної хімії № 114 (55,51м2)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Лабораторне обладнання:

CENTROFUGE MPW – 340 – 2 шт.
 Центрифуга медична – ОПМ – ВУХЛ 42 – 1 шт.
 Водяна баня LW –1 шт.
 Терези – ВЛР –200 – 2 шт.
 Струшувач АБУ – 6с – 1 шт.
 Термостат універсальний – 1 шт.
 Шафа лабораторна – 1 шт.
 Електроплитка – 1 шт.
 Пробірки –50 шт.
 Набір реактивів
 Штативи для пробірок – 10 шт.
 Штативи для бюреток – 10 шт.
 Колби мірні кн -50, кн. - 200мл., – 20 шт.
 Колба п-2-5-500-24 –5 шт.
 Фільтри –АФА –ВП -10 шт.
 Папір індикаторний –10 шт.
 Воронки лабораторні В-110-150 –5 шт.
 Воронки лабораторні В-56-80 –5 шт.
 В -75-110 – 5 шт.
 Фільтри – 6 шт.
 Скляні палички – 230 – 10 шт.
 Склянки б/д терм. 100мл – 5 шт.
 Склянка – 1 – 100 тс. ГОСТ – 1 шт.
 Ступка фарфорова -140 – 5 шт.
 Циліндри мірні 1-10-2 – 5 шт.
 Циліндри мірні 3-50-2 – 5 шт.
 Чаша фарфорова для випарювання – 5 шт.
 Чаші фарфорові -125 – 10 шт.
 Чаші фарфорові - 250 – 10 шт.
 Ексикатор – 210 – 2 шт.
 Тиглі фарфорові –10 шт.
 Спиртівка – 1 шт.
 Устаткування:
 Столи – 12 шт.
 Стільці – 24 шт.
 Столи лабораторні – 5 шт.
 Плакати – 20 шт.
 Дошка – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафи для зберігання лабораторного обладнання – 5 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Технологія жирів та жирозамінників

навчальна дисципліна

Технологія жирів та жирозамінників.pdf

qNmDHcgbDsxoS40jdumBInEDeIt9hE I2RUpuPLGLFVs=

Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників № 107 (35 м2)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.
 - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.
 - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.

Прикладне програмне забезпечення:
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од.
Windows 8.1 Pro – 1 од.
Mozilla Firefox – 1 од.
Доступ до мережі Internet.
Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
Інформаційне забезпечення:
Навчально-методична література – 30 шт.
Устаткування:
М'ясорубка електрична VT-1672 – 1 шт.
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт.
Автомати для вимірювання ізоамілового спирту, 1 смЗ – 1 шт.
Аквадистилятор ДЕ10 1 шт.
Колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2 1
Сушильна шафа СШ-1 – 1 шт.
Шафа жарочна 1 шт.
Прилад Кьельдаля 1 шт.
Гемометр Салі 1 шт.
Баня водяна БВ – 10 шт.
Електросепаратор «Сатурн» шт.
Центрифуга електрична на 3000 обертів - 1 шт.
Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 смЗ- 3 шт.
Електрод з ножом для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт.
Ваги на 10 кг – 1 шт.
Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт.
Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт.
Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт.
Електроплитки – 2 шт.
Крапельниці – 18 шт.
Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.
Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.
Бюретки – 25 мл – 5 шт.
Наважки різні – 5 шт.
Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
Ножиці – 5 шт.
Пінцети – 10 шт.
Скальпелі – 10 шт.
Фарфорові ступки – 8 шт.
Штативи для пробірок – 20
Фільтрувальний папір – 6 шт.
Піпетки на 10 смЗ- 25
Штативи лабораторні ШЛ-02– 10 шт.
Колби конічні, 250 мл – 15 шт.
Воронки скляні, d 5-7 см – 15 шт.
Штативи для жиромірів – 10 шт.
Кювети – 3 шт.

| | | | | |
|----------------------------------|----------------------|------------------|--|---|
| | | | | <p>Піпетки на 20 см3- 25 шт. Щітки і йоржі для миття посуду –8 шт. Набір реактивів – 10 шт. Шафа металева – 6 шт. Шафа для навчально-методичної літератури – 1 шт. Стілець для викладача - 1 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт</p> |
| Проектування закладів харчування | навчальна дисципліна | Проектування.pdf | 88DrSHhEL+rBCr52s1fgcncpEPbGo1FwHBPnpZhrQ6Q= | <p>Кабінет проектування технологічних процесів переробних підприємств № 310 (50 м2) Навчальний корус № 2, вулиця Крилова, 17А Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - проектор переносний – 1 шт. - екран проєкційний Про – Екран 200x150 см (4:3) – 1 шт. - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3'' LED, Intel Core i3-2310M (2,1 ГГц) / RAM 2 ГБ / HDD 320 ГБ / Intel HD Graphics 3000 / DVD Super Multi DL / LAN / Wi-Fi / Bluetooth 3.0 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 24 шт. Технологічні карти, технічні умови, технологічні інструкції – 10 шт. Устаткування: Телевізор LG CT20T – 1 шт. Відеоплеєр LG L417 – 1 шт. Електроплитки 1 шт. Наважки різні 7 шт. Фарфорові ступки 15 шт. Штативи для пробірок 12 шт. Набір реактивів 10 шт. Емальовані кювети 6 шт. Колби, 10 см3 11 шт. Колби, 50 см3 11 шт. Колби, 100 см3 10 шт. Лійки 11 шт. Пробірки, 10 см3 12 шт.</p> |

| | | | | |
|--|----------------------|--|--|---|
| | | | | <p>Шафа лабораторна 1 шт. Установки для виконання лабораторних робіт – 12 шт. Л.Р 1. Математичний маятник – 1 шт. Л.Р 2. Визначення модуля Юнга при розтягу дроту – 1 шт. Л.Р 5. Визначення коефіцієнта в'язкості методом Стокса – 1 шт. Л.Р 6. Визначення коефіцієнта поверхневого натягу методом відриву крапель – 1 шт. Л.Р 7. Визначення вологості атмосферного повітря за допомогою психометра Августа – 1 шт. Л.Р 8. Визначення відношення молекулярних теплоємностей методом адіабатичного розширення – 1 шт. Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця. Шафа для методичної літератури – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби | навчальна дисципліна | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби.pdf | pl8/PcWlsWfjDmH7NYRmadYg0uyDnyYCglvYN445fDg= | <p>Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників № 107 (35 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 30 шт. Устаткування: М'ясорубка електрична VT-1672 – 1 шт. Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. Автомати для вимірювання ізоамілового спирту, 1 см3 – 1 шт. Аквадистилятор ДЕ10 1 шт. Колориметр фотоелектричний</p> |

концентраційний КФК-2 1 шт.
 Сушильна шафа СШ-1 – 1 шт.
 Шафа жарочна 1 шт.
 Прилад Кьельдаля 1 шт.
 Гемометр Салі 1 шт.
 Баня водяна БВ – 10 шт.
 Електросепаратор «Сатурн» шт.
 Центрифуга електрична на 3000 обертів - 1 шт.
 Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3- 3 шт.
 Електрод з ножом для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт.
 Ваги на 10 кг – 1 шт.
 Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт.
 Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт.
 Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт.
 Електроплитки – 2 шт.
 Крапельниці – 18 шт.
 Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.
 Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.
 Бюретки – 25 мл – 5 шт.
 Наважки різні – 5 шт.
 Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
 Ножиці – 5 шт.
 Пінцети – 10 шт.
 Скальпелі – 10 шт.
 Фарфорові ступки – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 20 шт.
 Фільтрувальний папір – 6 шт.
 Піпетки на 10 см3- 25 шт.
 Штативи лабораторні ШЛ-02– 10 шт.
 Колби конічні, 250 мл – 15 шт.
 Воронки скляні, d 5-7 см – 15 шт.
 Штативи для жиромірів – 10 шт.
 Кювети – 3 шт.
 Піпетки на 20 см3- 25 шт.
 Щітки і йоржі для миття посуду – 8 шт.
 Набір реактивів – 10 шт.
 Шафа металева – 6 шт.
 Шафа для навчально-методичної літератури – 1 шт.
 Стілець для викладача - 1 шт.
 Стіл для викладача - 1 шт.
 Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Іноземна мова

навчальна дисципліна

Іноземна мова pdf.pdf

ttGa3lPuLcwgxeM
lVlMluqkqGokv38
HbKIy9hMBbcJY=

Кабінет іноземних мов № 201 (53,6 м2)
 Навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а
 Спеціальне технічне обладнання:
 Аудіо- та лінгафонне обладнання – 16 од.
 Магнітофон Panasonic – 1 шт.
 Колонки Gemix BF – 2 шт.
 Мультимедійне обладнання:

| | | | | |
|---------------------------------|----------------------|--------------------------------|--|--|
| | | | | <p>Ноутбук HP Compaq 620" – 1 шт. Телевізор плазмовий Samsung 43 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Словники – 24 шт. Слайди із завданнями на CD, DVD-носіях – 25 шт. Устаткування: Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місця. Шафа для словників – 1 шт. Трибуна – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Історія України | навчальна дисципліна | <i>Історія України pdf.pdf</i> | QIDwCk2WnQtdC68bH62J2wfmm33ktVlf2EREWFIg1zU= | <p>Кабінет українознавства № 320 (61,28 м2) Головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - ноутбук ASUS X553m Pentium N3710 1,60GHz/4 GB/500 GB/ GeForce 810M – 1 шт. - телевізор LG60Z750S Plasma – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Учнівські столи та лавки – на 48 робочих місць. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Кафедра – 1 шт. Дошка маркерна біла – 1 шт.</p> |
| Українська мова (за професійним | навчальна дисципліна | <i>Українська мова pdf.pdf</i> | HtgT02Cz9Etsi4Arb1N4D6izV86j50 | <p>Кабінет української мови № 313 (32,7 м2)</p> |

| | | | | |
|---------------|-------------------------|----------------------|--|---|
| спрямуванням) | | | Ny3HrmBPVEkw8= | <p>Головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - ноутбук ASUS X541S Pentium N3540 2,16GHz/4 GB/ 500 GB/ HD Graphics – 1 шт. - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн- відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Учнівський стіл-парта – на 24 робочих місця. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно- зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Філософія | навчальна дисципліна | Філософія pdf.pdf | 3rTgdSb8wrYxRAD ACh1HMLESuqIrh0 UH1q/LqWy0/j4= | <p>Кабінет соціальних дисциплін № 211 (50,4 м2) Головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - ноутбук ASUS X553m Pentium N3710 1,60GHz/4 GB/500 GB/ GeForce 810M – 1 шт. - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн- відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Учнівський стіл-парта – на 30 робочих місць.</p> |

| | | | | |
|-------------------|----------------------|------------------------------|---|--|
| | | | | <p>Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Політологія | навчальна дисципліна | <i>Політологія.pdf</i> | QKKMnrK0Jn0IS9D Qc90A3oTsea01Tqm7eM0o7xLLXKk= | <p>Кабінет соціальних дисциплін № 211 (50,4 м2) Головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - ноутбук ASUS X553m Pentium N3710 1,60GHz/4 GB/500 GB/ GeForce 810M – 1 шт. - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Учнівський стіл-парта – на 30 робочих місць. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Фізичне виховання | навчальна дисципліна | <i>Фізичне виховання.pdf</i> | yzaiKlnTKPJxi/K5Kf9INC2RA+STesBregtFUHL28r4= | <p>Спортивна зала (286 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Устаткування: Гімнастична перекладина – 1 шт. Кінь, козел для опорних стрибків – 1 шт. Скакалки – 15 шт. Штанга – 2 шт. Гантелі – 10 шт. М'ячі футбольні - 10 шт. Лави гімнастичні – 4 шт. Стінка гімнастична – 2 шт. Ядра (вагою 3 кг, 4 кг) – 10 шт. Секундоміри – 4 шт. Рулетка металева (1 -100 м.) – 2 шт. Аптечка – 4 шт. М'ячі баскетбольні – 10 шт. М'ячі волейбольні – 10 шт. Шахи, шашки – 5 шт. Шафа для зберігання спортивного інвентаря – 1 шт.</p> |
| Вища математика | навчальна дисципліна | <i>Вища математика.pdf</i> | Nr6jInGp3s+DDgnKNz/AyH3yJdmoXtrxE/3CSL+dEDY= | <p>Кабінет вищої математики № 218 (47,6 м2) Навчальний корпус №2, вулиця</p> |

Крилова, 17А
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний на тринозі T87-S01MW 174*130см (4:3) – 1 шт.
 - проєктор ACER PJ-DLP X128H MR.J0811.001 – 1 шт.
 - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3'' LED, Intel Core i3-2310M (2,1 ГГц) / RAM 2 ГБ / HDD 320 ГБ / Intel HD Graphics 3000 / DVD Super Multi DL / LAN / Wi-Fi / Bluetooth 3.0 – 1 шт.
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
 MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox
 Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
 Інформаційне забезпечення: Методичні рекомендації - 24 шт.
 Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint.
 Устаткування:
 Столи – 12 шт.
 Стільці – 24 шт.
 Дошка – 1 шт.
 Калькулятори – 15 шт.
 Шафи для книг – 1 шт.
 Полиці для книг – 2 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди – 1 шт.

Фізика

навчальна дисципліна

Фізика.pdf

rsS0pBn+CpJyU7LNdFT+yMD9DjPKCc0xIKbUazota5c=

Кабінет механіки і молекулярної фізики № 209 (48 м2)
 Навчальний корпус №2, вулиця Крилова, 17А
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний на тринозі T87-S01MW 174*130см (4:3) – 1 шт.
 - проєктор ACER PJ-DLP X128H MR.J0811.001 – 1 шт.
 - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3'' LED, Intel Core i3-2310M (2,1 ГГц) / RAM 2 ГБ / HDD 320 ГБ / Intel HD Graphics 3000 / DVD Super Multi DL / LAN / Wi-Fi / Bluetooth 3.0 – 1 шт.
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:

MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox
 Доступ до мережі Internet.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
 Інформаційне забезпечення:
 Навчальні фільми.
 Презентації у режимі PowerPoint.
 Методичні рекомендації – 24 шт.
 Устаткування:
 Установки для виконання лабораторних робіт – 12 шт.
 Математичний маятник – 1 шт.
 Лінійка – 12 шт.
 Секундомір – 12 шт.
 Штангенциркуль – 12 шт.
 Прилад для визначення модуля пружності – 1 шт.
 Мікрометр – 1 шт.
 Скляний циліндр із рідиною – 12 шт.
 Термометр – 12 шт.
 Психрометр - 1 шт.
 Психрометричні таблиці – 12 шт.
 Барометр – 1 шт.
 Амперметр – 12 шт.
 Вольтметр – 12 шт.
 Столи – 12 шт.
 Стільці – 24 шт.
 Дошка – 1 шт.
 Калькулятори - 15 шт.
 Шафи для книг - 1 шт.
 Полиці для книг – 2 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Загальна та неорганічна хімія

навчальна дисципліна

Загальна та неорганічна хімія.pdf

Baq8s0MNimEq97w
 btgCz9RpHHh7KU
 DagvW4oG/fJTQ=

Лабораторія неорганічної та аналітичної хімії № 113 (53,7 м²)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Лабораторне обладнання:
 Аналітичні терези – 2 шт.
 Аптекарські терези – 2 шт.
 Аналітичний стіл – 5 шт.
 Прилад для визначення еквівалента металу – 1 шт.
 Електроплитка – 1 шт.
 Витяжна шафа – 1 шт.
 Барометр – 1 шт.
 Термометр – 2 шт.
 Ручна центрифуга – 1 шт.
 Пальник – 1 шт.
 Пробіркотримач – 12 шт.
 Тигельні щипці – 2 шт.
 Лабораторний штатив – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 15 шт.
 Сушильна шафа – 1 шт.
 Муфельна піч – 1 шт.
 Пробірки звичайні – 120 шт.
 Пробірки центрифужні – 23 шт.
 Бюретки (50 мл) – 24 шт.
 Мірні циліндри (25, 100, 250 мл) – 32 шт.
 Мірні пробірки – 15 шт.
 Аналітичні піпетки – 34 шт.
 Градуйовані піпетки – 28 шт.

Лійки хімічні – 15 шт.
 Реактиви:
 Алюміній сульфат $Al_2(SO_4)_3$
 Амоніак водний NH_4OH
 Амоній карбонат $(NH_4)_2CO_3$
 Амоній оксалат $(NH_4)_2C_2O_4$
 Амоній сульфат $(NH_4)_2SO_4$
 Амоній хлорид NH_4Cl
 Аргентум нітрат $AgNO_3$
 Барій нітрат $Ba(NO_3)_2$
 Барій хлорид $BaCl_2$
 Гідроген пероксид H_2O_2
 Калій бромід KBr
 Калій гідроген фосфат K_2HPO_4
 Калій гідроксид KOH
 Калій дігідрогенфосфат KH_2PO_4
 Калій діхромат $K_2Cr_2O_7$
 Калій йодид KI
 Калій нітрат KNO_3
 Калій нітрит KNO_2
 Калій роданід $KSCN$
 Кислота нітратна HNO_3
 Кислота оцтова CH_3COOH
 Кислота сульфатна (IV) H_2SO_4
 Кислота хлороводневі HCl
 Купрум оксид (II) CuO
 Натрій гідроксид $NaOH$
 Плюмбум оксид (IV) PbO_2
 Ферум (II) сульфат $FeSO_4$
 Ферум (III) хлорид $FeCl_3$
 Устаткування:
 Плакати – 32 шт.
 Столи – 12 шт.
 Стільці – 24 шт.
 Дошка – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафи для зберігання лабораторного обладнання – 5 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Аналітична хімія

навчальна дисципліна

Аналітична хімія.pdf

zV96h8lnV7X1nMB
 W10xgRL0ENTKrBH
 ZMLTrJhbGp0VU=

Лабораторія неорганічної та аналітичної хімії № 113 (53,7 м²)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Лабораторне обладнання:
 Аналітичні терези – 2 шт.
 Аптекарські терези – 2 шт.
 Аналітичний стіл – 5 шт.
 Прилад для визначення еквівалента металу – 1 шт.
 Електроплитка – 1 шт.
 Витяжна шафа – 1 шт.
 Барометр – 1 шт.
 Термометр – 2 шт.
 Ручна центрифуга – 1 шт.
 Пальник – 1 шт.
 Пробіркотримач – 12 шт.
 Тигельні щипці – 2 шт.
 Лабораторний штатив – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 15 шт.
 Сушильна шафа – 1 шт.
 Муфельна піч – 1 шт.
 Пробірки звичайні – 120 шт.
 Пробірки центрифужні – 23 шт.
 Бюретки (50 мл) – 24 шт.
 Мірні циліндри (25, 100, 250 мл) – 32 шт.
 Мірні пробірки – 15 шт.
 Аналітичні піпетки – 34 шт.
 Градуйовані піпетки – 28 шт.

Лійки хімічні – 15 шт.
 Лійки хімічні – 15
 Реактиви:
 Алюміній сульфат $Al_2(SO_4)_3$
 Амоніак водний NH_4OH
 Амоній карбонат $(NH_4)_2CO_3$
 Амоній оксалат $(NH_4)_2C_2O_4$
 Амоній сульфат $(NH_4)_2SO_4$
 Амоній хлорид NH_4Cl
 Аргентум нітрат $AgNO_3$
 Барій нітрат $Ba(NO_3)_2$
 Барій хлорид $BaCl_2$
 Гідроген пероксид H_2O_2
 Калій бромід KBr
 Калій гідроген фосфат K_2HPO_4
 Калій гідроксид KOH
 Калій дігідрогенфосфат KH_2PO_4
 Калій діхромат $K_2Cr_2O_7$
 Калій йодид KI
 Калій нітрат KNO_3
 Калій нітрит KNO_2
 Калій роданід $KSCN$
 Кислота нітратна HNO_3
 Кислота оцтова CH_3COOH
 Кислота сульфатна (IV) H_2SO_4
 Кислота хлороводневі HCl
 Купрум оксид (II) CuO
 Натрій гідроксид $NaOH$
 Плюмбум оксид (IV) PbO_2
 Ферум (II) сульфат $FeSO_4$
 Ферум (III) хлорид $FeCl_3$
 Устаткування:
 Плакати – 32 шт.
 Столи – 12 шт.
 Стільці – 24 шт.
 Дошка – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафи для зберігання лабораторного обладнання – 5 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Фізична та колоїдна хімія

навчальна дисципліна

Фізична та колоїдна хімія.pdf

jVywJs2s+p8HFVv
 Jsb82iLRX6XOR48
 LXcKmx/0Q9UD0=

Лабораторія органічної та фізколоїдної хімії № 114 (55,51м2)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Лабораторне обладнання:
 CENTROFUGE MPW – 340 – 2 шт.
 Центрифуга медична – ОПМ – ВУХЛ 42 – 1 шт.
 Водяна баня LW – 1 шт.
 Терези – ВЛР – 200 – 2 шт.
 Струшувач АБУ – 6с – 1 шт.
 Термостат універсальний – 1 шт.
 Шафа лабораторна – 1 шт.
 Електроплитка – 1 шт.
 Пробірки – 50 шт.
 Набір реактивів
 Штативи для пробірок – 10 шт.
 Штативи для бюреток – 10 шт.
 Колби мірні кн -50, кн. - 200мл., – 20 шт.
 Колба п-2-5-500-24 – 5 шт.
 Фільтри –АФА –ВП -10 шт.
 Папір індикаторний –10 шт.
 Воронки лабораторні В-110-150 – 5 шт.
 Воронки лабораторні В-56-

| | | | | |
|----------|----------------------|---------------------|---|---|
| | | | | <p>80 –5 шт. В -75-110 – 5 шт. Фільтри – 6 шт. Скляні палички – 230 – 10 шт. Склянки б/д терм. 100мл – 5 шт. Склянка – 1 – 100 тс. ГОСТ – 1 шт. Ковгánка фарфорова -140 – 5 шт. Циліндри мірні 1-10-2 – 5 шт. Циліндри мірні 3-50-2 – 5 шт. Чаша фарфорова для випарювання – 5 шт. Чаші фарфорові -125 – 10 шт. Чаші фарфорові - 250 – 10 шт. Ексикатор – 210 – 2 шт. Тиглі фарфорові –10 шт. Спиртівка – 1 шт. Устаткування: Столи – 12 шт. Стільці – 24 шт. Столи лабораторні – 5 шт. Плакати – 20 шт. Дошка – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Шафи для зберігання лабораторного обладнання – 5 шт. Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності</p> |
| Біохімія | навчальна дисципліна | <i>Bioхімія.pdf</i> | n09yySlMQ66XASlX8WE7gcGvvMD1Wc yYGi9J4gLCV1o= | <p>Лабораторія органічної та фізколоїдної хімії № 114 (55,51м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Лабораторне обладнання: CENTROFUGE MPW – 340 – 2 шт. Центрифуга медична – ОПМ – ВУХЛ 42 – 1 шт. Водяна баня LW –1 шт. Терези – ВЛР –200 – 2 шт. Струшувач АБУ – 6с – 1 шт. Термостат універсальний – 1 шт. Шафа лабораторна – 1 шт. Електроплитка – 1 шт. Пробірки –50 шт. Набір реактивів Штативи для пробірок – 10 шт. Штативи для бюреток – 10 шт. Колби мірні кн -50, кн. - 200мл., – 20 шт. Колба п-2-5-500-24 –5 шт. Фільтри –АФА –ВП -10 шт. Папір індикаторний –10 шт. Воронки лабораторні В-110-150 –5 шт. Воронки лабораторні В-56-80 –5 шт. В -75-110 – 5 шт. Фільтри – 6 шт. Скляні палички – 230 – 10 шт. Склянки б/д терм. 100мл – 5 шт. Склянка – 1 – 100 тс. ГОСТ – 1 шт. Ступка фарфорова -140 – 5</p> |

| | | | | |
|--|----------------------|--|---|---|
| | | | | шт. Циліндри мірні 1-10-2 – 5 шт. Циліндри мірні 3-50-2 – 5 шт. Чаша фарфорова для випарювання – 5 шт. Чаші фарфорові -125 – 10 шт. Чаші фарфорові - 250 – 10 шт. Ексикатор – 210 – 2 шт. Тиглі фарфорові –10 шт. Спиртівка – 1 шт. Устаткування: Столи – 12 шт. Стільці – 24 шт. Столи лабораторні – 5 шт. Плакати – 20 шт. Дошка – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Шафи для зберігання лабораторного обладнання – 5 шт. Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності |
| Інформатика та інформаційні технології | навчальна дисципліна | Інформатика та інформаційні технології.pdf | QgE43wWS1fBYYiM oQs9oyDvFzNFJoQ xQGS5IRo6v73U= | Лабораторія кафедри інформаційних систем і технологій № 309 (73,3 м2) Головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 Спеціальне технічне обладнання: Комп'ютер Vinga/AMD A8-7680/ASUS A68HM-PLUS/DDR3 8Gb 1600 MHz/SSD 2.5 120Gb/LG 24MK430H-V/Комплект REAL-EL Standart 503 Kit, USB – 16 од. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 16 од. Windows 8.1 Pro – 16 од. Google Chrome – 16 од. Mozilla Firefox – 16 од. GenAIEX v.6.5 (freeware) MEGA v.5 (freeware) PAST v.2.16 (freeware) DnaSP v.5 (freeware) Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Доступ до мережі Internet. Устаткування: Столи: комп'ютерні – 16 шт. Столи учнівські – 4 шт. Стільці – 24 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. |
| Технічна мікробіологія | навчальна дисципліна | Технічна мікробіологія.pdf | ocle0wswse0nlbR2 IqutXpaFg0z4Zjw crbEJZ8GТуqDA= | Лабораторія мікробіології, вірусології, імунології та інфекційних хвороб № 110 (67 м2) Навчальний корпус № 1, вул. |

Генерала Карпенка, 73
Спеціальне технічне
обладнання:
Мультимедійне обладнання:
- екран проєкційний на
тринозі T87-S01MW 174*130см
(4:3) – 1 шт.
- проєктор ACER PJ-DLP
X128H MR.JQ811.001 – 1 шт.
- ноутбук Lenovo IdeaPad
G555-3G-1 (59-034054) – 1
шт.
Прикладне програмне
забезпечення:
Корпоративне ліцензування
«Volume Licensing», Parent
program: OPEN
93947897ZZE1608, Software
Assurance (SA) №63986644,
63986649, 63986652:
MS Excel; MS Word; Google
Chrome; Mozilla Firefox
Доступ до мережі Internet.
Онлайн-сервіс відеозв'язку
(на власних серверах) на
базі Jitsi Meet.
Ліцензований сервіс онлайн-
відеозв'язку ZOOM
Інформаційне забезпечення:
Інструкції з техніки
безпеки та безпеки
життєдіяльності.
Довідникова та нормативна
література.
Навчальні фільми.
Презентації у режимі
PowerPoint.
Устаткування:
Водоструйний насос - 1 шт.
Центрифуга - 1 шт.
Баня водяна - 1 шт.
Спиртівки - 5 шт.
Сушильна шафа - 1 шт.
Стерилізатор - 1 шт.
Апарат Коха - 1 шт.
Автоклав - 1 шт.
Термометри різні - 9 шт.
Ареометри різні - 8 шт.
Чашки Петрі - 9 шт.
Ексикатор - 1 шт.
Чашки Коха - 7 шт.
Колби різні - 11 шт.
Циліндри мірні на 50, 100,
200, 500, 1000 мл - 15 шт.
Піпетки на I, 5, 10 мл -
14 шт.
Мікропіпетки на 0,1 та 0,2
мл - 14 шт.
Піпетки Пастера - 8 шт.
Шпателі металеві - 11 шт.
Шпателі Дригальського - 9
шт.
Бюкси металеві - 5 шт.
Бюкси скляні - 7 шт.
Кристалізатор - 1 шт.
Посуд лабораторний - 15
шт.
Ваги аналітичні - 1 шт.
Ваги технохімічні - 1 шт.
Ваги торсійні - 1 шт.
Копірувальний механізми -
3 шт.
Центрифуга електрична
лабораторна - 1 шт.
Вакуумний насос - 1 шт.
Дистильатор - 1 шт.
Бідистильатор - 1 шт.
Пробірки лабораторні - 14
шт.
Флакони скляні - 16 шт.
Штативи для пробірок - 10

шт.
 Скельця предметні - 21 шт.
 Скельця покривні - 21 шт.
 Камера Горяєва - 1 шт.
 Петлі бактеріологічні - 10 шт.
 Голки препаративні - 10 шт.
 Пробки гумові, коркові - 21 шт.
 Палички скляні - 11 шт.
 Пінцети - 7 шт.
 Ланцети - 8 шт.
 Столи - 8 шт.
 Стільці - 16 шт.
 Стіл для викладача - 1 шт.
 Стілець для викладача - 1 шт.
 Шафа для зберігання приладів - 2 шт.
 Дошка для крейди темно-коричневого кольору - 1 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Проблеми використання генетично-модифікованої сировини

навчальна дисципліна

Проблеми використання ГМС.pdf

qb7IcrZQ42BAxAo
 d9XCSr6trjCw8ZH
 //qrEND3KS6u0=

Лабораторія молекулярної генетики, генетичної та біоінженерії № 210 (32,8 м2)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний - 1 шт.
 - проєктор DLP Viewsonik - 1 шт.
 - ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) - 1 шт.
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN
 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
 MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox
 Доступ до мережі Internet.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Інформаційне забезпечення:
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.
 Довідникова та нормативна література.
 Навчальні фільми.
 Презентації у режимі PowerPoint.
 Устаткування:
 Графопроектор 1 шт.
 Автоклав 1 шт.
 Середовище Ігла 3 шт.
 Бідистилятор 1 шт.
 Іономер 1 шт.
 Спиртівки - 5 шт.
 Центрифуга 1 шт.
 Качалка для культивування експлантів 2 шт.
 Модифіковані живильні середовища - 7 од.
 Вата (кг) 3
 Марля (м) 5
 Штативи 7 шт.

Пробирки 17 шт.
 Стакани 17 шт.
 Спирт 7 шт.
 Мікропіпетки 25 шт.
 Бактерицидні лампи 4 шт.
 Ламінарний бокс 1 шт.
 Анаеростат 1 шт.
 Дистилятор 1 шт.
 Качалка для культивування мікроорганізмів 2 шт.
 Шутельапарат для колб 1 шт.
 Шутельапарат для пробірок 1 шт.
 Холодильник 1 шт.
 Термостат Т80 1 шт.
 Годинник пісочний на 2-хв. 1 шт.
 Ваги ВТТК – 500 – 2 шт.
 Столик маніпуляційний -3 шт.
 Ваги ВЛР –200 –2 шт.
 Мікроскоп “Біолог”- 6 шт.
 Мікротом – 3 шт.
 Мікроскоп УМ–301 – 3 шт.
 Мікроскоп “Біолон”– 4 шт.
 Сушильна шафа – 2 шт.
 Слайди із завданнями на CD, DVD-носіях
 Столи – 8 шт.
 Стільці – 16 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафа для зберігання приладів – 4 шт.
 Дошка для крейди темно-коричневого кольору – 1 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Харчові та дієтичні добавки

навчальна дисципліна

Харчові та дієтичні добавки.pdf

206csbt01Unqcq2
0aY1buYdRT4Ss8N
mWqFBnJNVjetc=

Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів № 213 (28 м2)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.
 - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.
 - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.
 - комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993)
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
 Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.
 Windows 8.1 Pro – 1 од.
 Mozilla Firefox – 1 од.
 Доступ до мережі Internet.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM

| | | | | |
|----------------------------------|----------------------|-------------------------------------|---|--|
| | | | | <p>Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 30 шт. Устаткування: Набор інструментів для карвінгу – 1 шт. Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт. Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт. Мультиварка Redmond RMC-PM – 1шт. Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт. Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт. Мікрохвильова піч LG- 1 шт. Блендер Phillips 800W – 1 шт. Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. Ваги ІКУ – 1000 – 1 шт. Столик манипуляційний – 1 шт. Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця Стілець для викладача - 1 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Шафа для методичної літератури – 1 шт. Дошка магнітно-маркерна – 1 шт.</p> |
| Інженерна та комп'ютерна графіка | навчальна дисципліна | Інженерна та компютерна графіка.pdf | 4Pw432jCkQNSCQG7UvcUic4iE3ofdnWgLwgFM5rIfI= | <p>Кабінет проектування технологічних процесів переробних підприємств № 310 (50 м2) Навчальний корпус № 2, вулиця Крилова, 17А Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - проєктор переносний – 1 шт. - екран проєкційний Про – Екран 200x150 см (4:3) – 1 шт. - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3'' LED, Intel Core i3-2310M (2,1 ГГц) / RAM 2 ГБ / HDD 320 ГБ / Intel HD Graphics 3000 / DVD Super Multi DL / LAN / Wi-Fi / Bluetooth 3.0 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 24 шт. Технологічні карти, технічні умови, технологічні інструкції – 10 шт.</p> |

Устаткування:
Телевізор LG CT20T – 1 шт.
Відеоплеєр LG L417 – 1 шт.
Електроплитки 1 шт.
Наважки різні 7 шт.
Фарфорові ступки 15 шт.
Штативи для пробірок 12 шт.
Набір реактивів 10 шт.
Емальовані кювети 6 шт.
Колби, 10 см³ 11 шт.
Колби, 50 см³ 11 шт.
Колби, 100 см³ 10 шт.
Лійки 11 шт.
Пробірки, 10 см³ 12 шт.
Шафа лабораторна 1 шт.
Установки для виконання лабораторних робіт – 12 шт.
Л.Р 1. Математичний маятник – 1 шт.
Л.Р 2. Визначення модуля Юнга при розтягу дроту – 1 шт.
Л.Р 5. Визначення коефіцієнта в'язкості методом Стокса – 1 шт.
Л.Р 6. Визначення коефіцієнта поверхневого натягу методом відриву крапель – 1 шт.
Л.Р 7. Визначення вологості атмосферного повітря за допомогою психометра Августа – 1 шт.
Л.Р 8. Визначення відношення молекулярних теплоємностей методом адіабатичного розширення – 1 шт.
Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця.
Шафа для методичної літератури – 1 шт.
Стіл для викладача – 1 шт.
Стілець для викладача – 1 шт.
Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Технологія цукрового виробництва

навчальна дисципліна

Технологія цукрового виробництва. pdf

F8Yz+/j0IMdxDKb uCMbEpK+gh5duPt Mb21BG0K0Y5yk=

Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів № 107а (67 м²)
Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
Спеціальне технічне обладнання:
Мультимедійне обладнання:
- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.
- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.
- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.
Прикладне програмне забезпечення:
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од.
Windows 8.1 Pro – 1 од.
Mozilla Firefox – 1 од.
Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
Ліцензований сервіс онлайн-

| | | | | |
|---|----------------------|---|--|--|
| | | | | <p>відеозв'язку ZOOM Доступ до мережі Internet. Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 36 шт. Устаткування: Автоклав – 2 шт. Термометри різні – 9 шт. Ареометри різні – 8 шт. Чашки Петрі – 30 шт. Ексикатор – 5 шт. Колби різні – 20 шт. Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт. Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт. Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт. Піпетки Пастера – 80 шт. Шпателі металеві – 11 шт. Бюкси металеві – 5 шт. Бюкси скляні – 7 шт. Кристалізатор – 1 шт. Посуд лабораторний 25 шт. Ваги аналітичні – 1 шт. Ваги технохімічні – 1 шт. Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць Шафа для методичної літератури – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Технологія зберігання і переробки зерна | навчальна дисципліна | Технологія зберігання і переробки зерна.pdf | yGzVMxtcWXqeTQjFrCfCUXBk5nmBb8/q4sq/+X4zNkg= | <p>Лабораторія зберігання, переробки та оцінки якості продукції № 411 (54,6 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: - Intel Pentium Core-I-3/8 Gb/1 Tb – 1 шт. - екран проєкційний переносний на тринозі – 1 шт. - проєктор DLP Viewsonik – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Слайди із завданнями, відео фільми, презентації на CD-носіях – 18 шт. Навчально-методична література – 34 шт. Модульно-тестова програма Устаткування: Щуп мішковий – 2 шт. Щуп конусний – 1 шт. Шпателі – 28 шт. Ваги технічні – 2 шт.</p> |

Пурка хлібна ПХ-1 – 1 шт.
 Млин лабораторний – 1 шт.
 Набір сит – 2 шт.
 Лупи – 15 шт.
 Колби – 28 шт.
 Порцелянові ступки – 8 шт.
 Металева сіточка – 4 шт.
 Скальпелі – 15 шт.
 Чашки Петрі – 15 шт.
 Піпетки – 10 шт.
 Сушильна шафа – 1 шт.
 Шафи для методичної літератури – 3 шт.
 СЕШ – 3М – 1 шт.
 Охолоджувач АУО – 1 шт.
 Ртутні термометри – 3 шт.
 Бюкси металеві – 25 шт.
 Бюкси сітчасті – 10 шт.
 Ртутний контактний термометр – 3 шт.
 Електровологомір – 1 шт.
 Штатив – 1 шт.
 лабораторний – 6 шт.
 Затискачі – 6 шт.
 Кулька скляна – 5 шт.
 Леза бритви – 25 шт.
 Мікроскоп – 1 шт.
 Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця.
 Шафа для методичної літератури – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

навчальна дисципліна

Технологія хліба, макар., конд. та харчоконц..pdf

N3Fwyz0D8rTcRSP
 bzNfpF1B3fgKZZ8
 7N62QQ55Be8Xo=

Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів № 213 (28 м²)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73
 Спеціальне технічне обладнання:
 Мультимедійне обладнання:
 - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1 – 1 шт.
 - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.
 - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.
 - комп'ютерна техніка (системний блок Core іz 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993)
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office ProL Plus 2013 with SP1 – 1 од.
 Windows 8.1 Pro – 1 од.
 Mozilla Firefox – 1 од.
 Доступ до мережі Internet.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
 Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 30 шт.
 Устаткування: Набор інструментів для карвінгу – 1 шт.

| | | | | |
|---|----------------------|----------------------------|--|--|
| | | | | <p>Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт. Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт. Мультиварка Redmond RMC-PM – 1шт. Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт. Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт. Мікрохвильова піч LG- 1 шт. Блендер Phillips 800W – 1 шт. Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. Ваги ІКУ – 1000 – 1 шт. Столик маніпуляційний – 1 шт. Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця Стілець для викладача - 1 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Шафа для методичної літератури – 1 шт. Дошка магнітно-маркерна – 1 шт</p> |
| Технологія молока та молочних продуктів | навчальна дисципліна | Технологія молока і МП.pdf | Be6wLXTTu3Hg3u2 I09ZvM+yVvYMP1f +Kt1shyC3BRbQ= | <p>Лабораторія технологій молока та молочних продуктів, цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів № 217 (32 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 36 шт. Устаткування: Прилад Кьельдаля – 1 шт. Аналізатор молока AM-2 - 1 шт. Насос Комовського – 1 шт. Центрифуга молочна - 1 шт. Прилад з експрес-методу визначення жиру в молоці АЖУП-002 - 1 шт. Центрифуга – 1 шт. Жиromіри молочні - 9 шт. Жиromіри для знежиреного молока - 9 шт. Жиromіри для вершків - 7</p> |

| | | | | |
|--|-------------------------|---|--|---|
| | | | | <p>шт. Баня водяна – 1 шт. Водоструйний насос – 1 шт. Анаеростат – 2 шт. Сушильна шафа – 1 шт. Стерилізатор – 1 шт. Апарат Коха – 1 шт. Автоклав – 2 шт. Термометри різні – 9 шт. Ареометри різні – 8 шт. Чашки Петрі – 30 шт. Ексикатор – 5 шт. Колби різні – 20 шт. Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт. Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт. Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт. Піпетки Пастера – 80 шт. Шпателі металеві – 11 шт. Бюкси металеві – 5 шт. Бюкси скляні – 7 шт. Кристалізатор – 1 шт. Посуд лабораторний – 25 шт. Ваги аналітичні – 1 шт. Ваги технохімічні – 1 шт. Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць Шафа для методичної літератури – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби | курсова робота (проект) | MP Технологія мяса, мясoпpодуктiв та риби.pdf | XCMG01lsX8K5urHbFFIzgtBQtBajHA32Y7n2SxIDLnY= | <p>Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників № 107 (35 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1 – 1 шт. - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 30 шт. Устаткування: М'ясорубка електрична VT-1672 – 1 шт. Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. Автомати для вимірювання ізоамілового спирту, 1 см3 –</p> |

1 шт.
 Аквадистилятор ДЕ10 1 шт.
 Колориметр фотоелектричний
 концентраційний КФК-2 1
 шт.
 Сушильна шафа СШ-1 – 1 шт.
 Шафа жарочна 1 шт.
 Прилад Кьельдаля 1 шт.
 Гемометр Салі 1 шт.
 Баня водяна БВ – 10 шт.
 Електросепаратор «Сатурн»
 шт.
 Центрифуга електрична на
 3000 обертів - 1 шт.
 Автомати для вимірювання
 сірчаної кислоти, 10 смЗ- 3
 шт.
 Електрод з ножем для
 аналізу м'яса ЕСК-10616/4 –
 1 шт.
 Ваги на 10 кг – 1 шт.
 Ваги торсійні на 500 мг – 2
 шт.
 Ваги аналітичні ASIS-ANG-50
 1 шт.
 Ваги технічні Т – 1000 - 1
 шт.
 Електроплитки – 2 шт.
 Крапельниці – 18 шт.
 Колби мірні – 100, 250, 500
 мл – 24 шт.
 Циліндри мірні – 100, 200,
 500 мл – 12 шт.
 Бюретки – 25 мл – 5 шт.
 Наважки різні – 5 шт.
 Лійки – 50, 25, 100 мл 24
 шт.
 Ножиці – 5 шт.
 Пінцети – 10 шт.
 Скальпелі – 10 шт.
 Фарфорові ступки – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 20
 Фільтрувальний папір – 6
 шт.
 Піпетки на 10 смЗ- 25
 Штативи лабораторні ШЛ-02–
 10 шт.
 Колби конічні, 250 мл – 15
 шт.
 Воронки скляні, d 5-7 см –
 15 шт.
 Штативи для жиромірів – 10
 шт.
 Кювети – 3 шт.
 Піпетки на 20 смЗ- 25 шт.
 Щітки і йоржі для миття
 посуду – 8 шт.
 Набір реактивів – 10 шт.
 Шафа металева – 6 шт.
 Шафа для навчально-
 методичної літератури – 1
 шт.
 Стілець для викладача - 1
 шт.
 Стіл для викладача - 1 шт.
 Учнівські столи та лавки –
 на 24 робочих місця.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1
 шт.
 Дошка для крейди темно-
 зеленого кольору – 1 шт.

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

| ID викладача | ПІБ | Посада | Структурний підрозділ | Кваліфікація викладача | Стаж | Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП | Обґрунтування |
|--------------|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|--|------|---|--|
| 33307 | Кравченко Тетяна Пилипівна | Доцент, Основне місце роботи | Обліково-фінансовий факультет | Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: «Українська мова та література», Диплом кандидата наук ДК 039486, виданий 15.02.2007, Аттестат доцента 12ДЦ 032123, виданий 26.09.2012 | 28 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Термінологічна номінація понять аграрного сектора економіки // Наукове видання «Молодий вчений». 2019. С.128-132.</p> <p>2. The Effects of Using a Case Study Method for Environmental Education / Nataliia H. Sharata, Tetiana V. Berezovska and Tetiana P. Kravchenko // International Journal of Learning, Teaching and Educational Research Vol. 20, No. 6, pp. 319-340, June 2021, https://doi.org/10.26803/ijlter.20.6.17</p> <p>3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)</p> |

1. Українська мова за професійним спрямуванням : навч. посіб. \ Н.Г. Шарата, Т.П. Кравченко. Миколаїв : МНАУ, 2020. 306 с. ISBN 978-617-7149-47-6.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Українська мова за професійним спрямуванням. Методичні рекомендації щодо використання нової редакції «Українського правопису» / Н. Г. Шарата, Т. П. Кравченко. Миколаїв, 2019. 18 с.;

2. Українська мова за професійним спрямуванням. Методичні рекомендації для семінарських занять та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «молодший бакалавр» за всіма спеціальностями / Кравченко Т. П., Шарата Н.Г. Миколаїв, 2021. 58 с.

3. РП з навчальної дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і

експертиза» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 20 с.

4. РП з навчальної дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 20 с.

5. РП з навчальної дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» ОПП «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 20 с.

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій
1. Кравченко Т.П. Багатокомпонентні агроекономічні терміносполуки // Причорноморська регіональна науково-практична конференція професорсько-викладацького складу. – Миколаїв: МНАУ, 2019 – С. 15-17.

14) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II

етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або робота у
складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
/ проблемною
групою;
керівництво
студентом, який
став призером або
лауреатом
Міжнародних,
Всеукраїнських
мистецьких
конкурсів,
фестивалів та
проектів, робота
у складі
організаційного
комітету або у
складі журі
міжнародних,
всеукраїнських
мистецьких
конкурсів, інших
культурно-
мистецьких
проектів (для
забезпечення
провадження
освітньої
діяльності на
третьому
(освітньо-
творчому) рівні);
керівництво
здобувачем, який
став призером або
лауреатом
міжнародних
мистецьких
конкурсів,
фестивалів,
віднесених до
Європейської або
Всесвітньої
(Світової)
асоціації
мистецьких
конкурсів,
фестивалів,
робота у складі
організаційного
комітету або у
складі журі
зазначених
мистецьких
конкурсів,
фестивалів);
керівництво
студентом, який
брав участь в
Олімпійських,

Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу.

1. 2019 р.
Льоткіна Т. III місце у VI Міжнародному мовно-літературному конкурсі учнівської та студентської молоді ім. Т.Шевченка;

2. 2019 р.
Малишева Я. II місце у II етапі Міжнародного конкурсу з української мови ім. П. Яцика.

3. 2019 р.,
Панфілова О., III місце,
Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з української мови на тему «Динаміка гендерних стереотипів в українській лексикографії».

15) Керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-

| | | | | | | | |
|--------|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--|----|---|--|
| | | | | | | | <p>дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України"; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України" (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня)</p> <p>1. Член журі II обласного етапу Міжнародного конкурсу з української мови ім. П. Яцика та Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді ім. Т. Шевченка (2017-2019 рр.).</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС №00493706/009214; 2019 р. «Роль української мови (за професійним спрямуванням) у формуванні професійних компетенцій фахівця аграрної сфери», 05.04.2019 р. 108 годин (3,5 кредити)</p> |
| 104493 | Березовська Тетяна Всеволодівна | в.о. завідувач кафедри, Основне місце | Обліково-фінансовий факультет | Диплом спеціаліста, Одеський державний університет | 23 | Історія української культури та культурологія | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей |

роботи

ім. І. І.
Мечникова,
рік
закінчення:
1983,
спеціальність:
Історія,
Диплом
кандидата
наук ДК
024089,
виданий
09.06.2004,
Атестат
доцента 02ДЦ
013989,
виданий
22.12.2006

та програмних
результатів
навчання, за
останні п'ять
років відповідно
до п. 38
Ліцензійних умов:
1) Наявність не
менше п'яти
публікацій у
періодичних
наукових
виданнях, що
включені до
переліку фахових
видань України,
до наукометричних
баз, зокрема
Scopus, Web of
Science Core
Collection
1. The effects of
using a case
study method for
environmental
education //
International
Journal of
Learning,
Teaching and
Educational
Research, 2021,
20 (6), p. 319-
340 (0,25
Авторській
внесок).
2. Efficiency of
the Method of
Student Thematic
Online Debates in
the Development
of Professional
Competences in
Future
Specialists //
WSEAS
Transactions in
Environment and
Development this
link is disabled,
2022, 18, h. 191-
203 (0,5
Авторський
внесок).
3. Березовська Т.
В. Формування
громадянської
позиції
здобувачів вищої
освіти засобами
музейних
експозицій //
Музейна збірка
«Історія.
Етнографія.
Культура. Нові
дослідження.»
Миколаїв. 21-22
жовтня 2021 рік.
С. 15-21.
4. The Effects of
Using a Case
Study Method for
Environmental
Education/
Nataliia H.
Sharata, Tetiana
V. Berezovska and
Tetiana P.
Kravchenko
/International

Journal of Learning, Teaching and Educational Research, Vol. 20, No. 6, pp. 319-340, June 2021, <https://doi.org/10.26803/ijlter.20.6.17> /

5. Sharata, N. H., Berezovska, T. V., & Kravchenko, T. P. (2022). Efficiency of the method of student thematic online debates in the development of professional competences in future specialists. WSEAS Transactions on Environment and Development, 18, 191-203. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12581>

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Історія України: метод. реком. для семінарських занять здобувачів вищої освіти ступеня " молодший бакалавр" для спеціальностей 071 "Облік і оподаткування" та 201 "Агрономія" Миколаївського національного аграрного університету денної форми навчання / уклад.

Т. В.
Березовська.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 30 с.
[http://dspace.mna
u.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/89
44](http://dspace.mna
u.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/89
44)

2. Історія
української
культури: метод.
реком. для
семінарських
занять здобувачів
вищої освіти
ступеня "молодший
бакалавр" всіх
спеціальностей
МНАУ денної форми
навчання / уклад.
Т. В.

Березовська.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 16 с.
[http://dspace.mna
u.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/89
45](http://dspace.mna
u.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/89
45)

3. Основи
музеєзнавства:
метод. реком. для
семінарських
занять здобувачів
вищої освіти
ступеня молодший
бакалавр
спеціальності 242
"Туризм" МНАУ
денної форми
навчання / уклад.
Т. В.

Березовська.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 30 с.
[https://dspace.mn
au.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/1
0106](https://dspace.mn
au.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/1
0106)

4. Культурологія:
метод. реком. для
семінар. занять
здобувачів вищої
освіти
початкового
(короткий цикл)
рівня вищої
освіти ОПП «Облік
та оподаткування»
спеціальності 071
«Облік і
оподаткування»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
Т. В.

Березовська.
Миколаїв : МНАУ,
2022. 53 с.
[https://dspace.m
nau.edu.ua/jspui/
handle/123456789/
12423](https://dspace.m
nau.edu.ua/jspui/
handle/123456789/
12423)

5. Історія та
культура України:
методичні
рекомендації для
семінарських
занять здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої

освіти ОПП
«Геодезія та
землеустрій»
спеціальності 193
«Геодезія та
землеустрій»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
Т. В.
Березовська.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 28 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13176>

6. Історія
України:
методичні
рекомендації для
семінарських
занять здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП «Облік
і оподаткування»
спеціальності 071
«Облік і
оподаткування»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
Т. В.
Березовська.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 57 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13175>

7. РП з
навчальної
дисципліни
«Історія
української
культури» ОПП
«Ветеринарна
гігієна,
санітарія і
експертиза» для
здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти 1-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 21
с.

8. РП з
навчальної
дисципліни
«Історія України
» ОПП
«Ветеринарна
гігієна,
санітарія і
експертиза» для
здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти 1-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 22
с.

9. РП з
навчальної

дисципліни
«Історія України»
ОПП «Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти 1-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 21
с.

10. РП з
навчальної
дисципліни
«Історія
української
культури та
культурології»
ОПП «Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти 1-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 23
с.

7) участь в
атестації
наукових кадрів
як офіційного
опонента або
члена постійної
спеціалізованої
вченої ради, або
члена не менше
трьох разових
спеціалізованих
вчених рад
1. Офіційний
опонент на
дисертацію
Мартинюк Ю.А.
«Спадок М.М.
Аркаса як
складова
вітчизняної
історії та
культури» для
здобуття
наукового ступеня
кандидата
історичних наук
за спеціальністю
07.00.01 історія
України. Грудень,
2020.

12) наявність
апробаційних
та/або науково-
популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих),
та/або науково-
експертних
публікацій з
наукової або
професійної
тематики
загальною
кількістю не
менше п'яти
публікацій
1. Березовська
Т.В.
Модернізація

педагогічної діяльності викладача в контексті сталого розвитку суспільства // VI Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання : національні глобалізаційні євроінтеграційні аспекти». МНАУ, 4 листопада 2021р. С. 111-113.

2. Березовська Т. В. Вплив преси на вибір зовнішньополітичної європейських країн в останній третині XIX ст. / Т. В. Березовська // Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект : матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції, 30 квітня 2020 р., м. Миколаїв. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – С. 127-129.
<http://dspace.mna.u.edu.ua/jspui/handle/123456789/6904>

3. Березовська Т. В. Вплив преси на формування громадської думки останньої третини XIX століття // Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні, євроінтеграційні аспекти: матеріали V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 19-20 листопада 2020 р., м. Миколаїв 19-20 листопада 2020 року. Миколаїв : Миколаївський національний

аграрний
університет,
2020. С. 7-10
<http://dspace.mna.u.edu.ua/jspui/handle/123456789/8560>

4. Березовська Т. Особливості кулінарної справи міста Миколаїв у ХІХ столітті // Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект: матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 квітня 2022 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 76-78. <https://dspace.mna.u.edu.ua/jspui/handle/123456789/12359>

5. Березовська Т.В., Газетна і інформаційна війна європейської преси за підсумками Берлінського конгресу 1878 р. // Причорноморська регіональна науково-практична конференція професорсько-викладацького складу. 2019. С.51-54.

6. Press and Russia politics lastthird of the nineteenth century.: interference or interdependence. // CONFERINȚA ȘTIINȚIFICĂ «DEZVOLTAREA ECONOMIEI DEPIATĂ, SOCIETĂȚII DEMOCRATICE și ÎNVĂȚĂMÂNUL SUPERIOR ÎN CONTEXT EUROPEAN » Editia V. CHISINAU, MOLDOVA 4-5 aprilie 2019. – P. 21-24.

6. Berezovska T.Sharata N.Poberezhets H. Conferintastintifica«Dezvoltarea economieldepiatasocietatildemocratic siinvatamanululsuperiorincjntextEvropian». EditiaV.Chishisinau.Moldova/4-5 aprile 2023, С. 28-31

19) діяльність за

| | | | | | | | |
|--------|------------------------------|------------------------------|--|--|----|---|--|
| | | | | | | <p>спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p> <p>1. Член Миколаївського обласного товариства «Просвіта», з 2010 р.</p> <p>20) Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)</p> <p>1. Завідувач відділом нової та новітньої історії Миколаївського обласного краєзнавчого музею. (1993-2000 рр).</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти, СП №358360447/2149-20, «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Історія України» у вищій школі», 23.10.2020 р., 210 (7 кредитів)</p> <p>2. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти. Свідоцтво СС 00493706/009184-19, тема «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Історія України» у вищій школі», 05.04.2019 р., 150 годин (5,0 кредитів)</p> | |
| 316632 | Трибрат Руслан Олександрович | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки | Диплом магістра, Миколаївська державна | 23 | Технологія бродильних виробництв | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують |

| | | |
|--|---|--|
| <p>продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології</p> | <p>аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Аттестат доцента 12ДЦ 020461, виданий 30.10.2008</p> | <p>досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Калиниченко Г.І., Трибрат Р.О. Вплив генотипових факторів на гематологічні показники крові свиней, <i>Sworl'd Journal</i>, т. 2, вип. 4, травень 2020. С. 99-104.</p> <p>2. Лихач В. Я., Лихач А. В., Трибрат Р. О., Кисельова С. О. Вплив селеновмісних кормових добавок на продуктивні якості свиней // <i>Дніпро</i>. 2020. С.39-41.</p> <p>3. Petrova O. I., Kachanova T. V., Manuchkina T. M., Trybrat R. O. (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. <i>Food Science and Technology</i> 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science).</p> <p>4. Kotsiubenko H., Pirotskyi A., Udod A., Salamatina O., Trybrat R. (Comparative Analysis of Rabbit Meat Quality when Using Modular Raising Technologies and Eco-Farm. <i>Scientific Horizons</i>, (2021). 24(4), 33-39. (Scopus)</p> |
|--|---|--|

5. Povod M.,
Vechorka V.,
Bordunova O.,
Trybrat R.,
Kravchenko O.,
Karatieieva O.,
Verbelchuk T.,
Verbelchuk S.,
Kalynychenko H.,
Onishenko L.
2022, Effect of
pre-slaughter
weight and sex on
the performance
of irish landrace
pig carcasses.
Scientific
Papers. Series
"Management,
Economic
Engineering in
Agriculture and
rural
development",
Vol. 22 Issue 3,
PRINT ISSN 2284-
7995, 589-598.
https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.22_3/Art62.pdf

6. Rational use
of oilseed waste
to increase dairy
productivity /
Ermir Shahini,
Serhii Luhovyi,
Halyna
Kalynychenko,
Oleksii
Starodubets &
Ruslan Trybrat //
International
Journal of
Environmental
Studies, 2022.
<https://doi.org/10.1080/00207233.2022.2147727>

4) наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування
1. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни

«Технологія бродильних виробництв» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2023-2024 навчальний рік. Розробник програми: доцент Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2023. 16 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія зберігання і переробки зерна» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2023-2024 навчальний рік. Розробник програми: доцент Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2023. 16 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія цукрового виробництва» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2023-2024 навчальний рік. Розробник програми: доцент Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2023. 16 с.

4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв»

освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2023-2024 навчальний рік.
Розробник програми: доцент Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2023. 16 с.

5. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 85 с.

6. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 233 с.

7. Управління якістю та безпечністю продукції : курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої

освіти / уклад.
О. І. Петрова, Р.
О. Трибрат, І. В.
Каницька.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 83 с.
8. Виробнича
практика : метод.
реком. для
здобувачів
другого
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти ОПП
"Харчові
технології"
спеціальності 181
- "Харчові
технології"
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад. :
Р. О. Трибрат, О.
М. Савінок, О. І.
Петрова, А. В.
Зюзько, Н. П.
Шевчук, І. В.
Каницька.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 27 с.
14) керівництво
студентом, який
зайняв призове
місце на I або II
етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або робота у
складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
/ проблемною
групою;
керівництво
студентом, який
став призером або
лауреатом
Міжнародних,
Всеукраїнських
мистецьких
конкурсів,
фестивалів та
проектів, робота
у складі
організаційного
комітету або у
складі журі
міжнародних,
всеукраїнських
мистецьких
конкурсів, інших
культурно-
мистецьких
проектів (для
забезпечення

провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія бродильних виробництв» для студентів ОС 181 - «Харчові технології»

2. Підготовлено 2 роботи на Всеукраїнський

| | | | | | | | |
|--------|------------------------------|------------------------------|--|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>конкурс наукових робіт: - Коваленко А.С., ХТ 4/1 «Технологія приготування пельменів», 2023 р - Святелик К.Ю., ХТ 4/1 «Технологія виробництва млинчиків з сиром рікота», 2023 р</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національна академія педагогічних наук України. Державний вищий навчальний заклад «Університет менеджменту освіти» СП № 358360447/ 1707 – 20 тема: «Підготовка студентів до працевлаштування і подальшого навчання: теорія, методика і досвід», 02.10.2020р., 7 кредитів (210 год.)</p> <p>2. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», сертифікат від 30.09.2021 р., (60 год.)</p> <p>3. ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)</p> <p>Харківський державний університет харчування і торгівлі, (2016 р., спеціальність - технологія харчування, кваліфікація – інженер-технолог) (ДСП №006414)</p> | |
| 316632 | Трибрат Руслан Олександрович | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизація та біотехнології | Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність | 23 | Технологія цукрового виробництва | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно |

ь: 1302
Зооінженерія
, Диплом
магістра,
Миколаївськи
й
національний
аграрний
університет,
рік
закінчення:
2020,
спеціальніст
ь: 015
Професійна
освіта,
Диплом
магістра,
Миколаївськи
й
національний
аграрний
університет,
рік
закінчення:
2021,
спеціальніст
ь: 281
Публічне
управління
та
адмініструва
ння, Диплом
доктора
філософії ДК
031748,
виданий
03.05.2006,
Диплом
кандидата
наук ДК
031748,
виданий
15.12.2005,
Атестат
доцента 12ДЦ
020461,
виданий
30.10.2008

до п. 38
Ліцензійних умов:
1) наявність не
менше п'яти
публікацій у
періодичних
наукових
виданнях, що
включені до
переліку фахових
видань України,
до наукометричних
баз, зокрема
Scopus, Web of
Science Core
Collection
1. Калиниченко
Г.І., Трибрат
Р.О. Вплив
генотипових
факторів на
гематологічні
показники крові
свиней, Sworld
Journal, т. 2,
вип. 4, травень
2020. С. 99-104.
2. Лихач В. Я.,
Лихач А. В.,
Трибрат Р. О.,
Кисельова С. О.
Вплив
селеновмісних
кормових добавок
на продуктивні
якості свиней //
Дніпро. 2020.
С.39-41.
3. Petrova O. I.,
Kachanova T. V.,
Manuchkina T. M.
, Trybrat R. O.
(2020). Quality
of fruit of
garden strawberry
at growing in
conditions of
technogenic
pollution. Food
Science and
Technology 14(4)
DOI:10.15673/fst.
v14i4.1905.
WOS:0006183049000
14, ISSN: 2073-
8684, eISSN:
2409-7004. (Web
of Science).
4. Kotsiubenko
H., Pirotskyi A.,
Udod A.,
Salamatina O.,
Trybrat R.
(Comparative
Analysis of
Rabbit Meat
Quality when
Using Modular
Raising
Technologies and
Eco-Farm.
Scientific
Horizons, (2021).
24(4), 33-39.
(Scopus)
5. Povod M.,
Vechorka V.,
Bordunova O.,
Trybrat R.,
Kravchenko O.,
Karatieieva O.,

Verbelchuk T.,
Verbelchuk S.,
Kalynychenko H.,
Onishenko L.
2022, Effect of
pre-slaughter
weight and sex on
the performance
of irish landrace
pig carcasses.
Scientific
Papers. Series
"Management,
Economic
Engineering in
Agriculture and
rural
development",
Vol. 22 Issue 3,
PRINT ISSN 2284-
7995, 589-598.
https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.22_3/Art62.pdf

6. Rational use
of oilseed waste
to increase dairy
productivity /
Ermir Shahini,
Serhii Luhovyi,
Halyna
Kalynychenko,
Oleksii
Starodubets &
Ruslan Trybrat //
International
Journal of
Environmental
Studies, 2022.
<https://doi.org/10.1080/00207233.2022.2147727>

4) наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування

1. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
бродильних
виробництв»
освітньо-
професійна
програма «Харчові

(бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2023-2024 навчальний рік. Розробник програми: доцент Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2023. 16 с.

5. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 85 с.

6. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 233 с.

7. Управління якістю та безпечністю продукції : курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Р. О. Трибрат, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 83 с.

8. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні);

керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія бродильних виробництв» для студентів ОС 181 - «Харчові технології»

2. Підготовлено 2 роботи на Всеукраїнський конкурс наукових робіт: - Коваленко А.С., ХТ 4/1 «Технологія приготування

| | | | | | | | |
|--------|------------------------------|------------------------------|--|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>пельменів», 2023 р - Святелик К.Ю., ХТ 4/1 «Технологія виробництва млинчиків з сиром рікота», 2023 р</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національна академія педагогічних наук України. Державний вищий навчальний заклад «Університет менеджменту освіти» СП № 358360447/ 1707 – 20 тема: «Підготовка студентів до працевлаштування і подальшого навчання: теорія, методика і досвід», 02.10.2020р., 7 кредитів (210 год.)</p> <p>2. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», сертифікат від 30.09.2021 р., (60 год.)</p> <p>3. ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)</p> <p>Харківський державний університет харчування і торгівлі, (2016 р., спеціальність - технологія харчування, кваліфікація – інженер-технолог) (ДСП №006414)</p> | |
| 316632 | Трибрат Руслан Олександрович | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський | 23 | Процеси і апарати харчових виробництв | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних |

національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Аттестат доцента 12ДЦ 020461, виданий 30.10.2008

наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection

1. Калиниченко Г.І., Трибрат Р.О. Вплив генотипових факторів на гематологічні показники крові свиней, Sworld Journal, т. 2, вип. 4, травень 2020. С. 99-104.
2. Лихач В. Я., Лихач А. В., Трибрат Р. О., Кисельова С. О. Вплив селеновмісних кормових добавок на продуктивні якості свиней // Дніпро. 2020. С.39-41.
3. Petrova O. I., Kachanova T. V., Manuchkina T. M., Trybrat R. O. (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science).
4. Kotsiubenko H., Pirotskyi A., Udod A., Salamatina O., Trybrat R. (Comparative Analysis of Rabbit Meat Quality when Using Modular Raising Technologies and Eco-Farm. Scientific Horizons, (2021). 24(4), 33-39. (Scopus)
5. Povod M., Vechorka V., Bordunova O., Trybrat R., Kravchenko O., Karatieieva O., Verbelchuk T., Verbelchuk S., Kalynychenko H., Onishenko L. 2022, Effect of pre-slaughter

weight and sex on the performance of irish landrace pig carcasses. Scientific Papers. Series "Management, Economic Engineering in Agriculture and rural development", Vol. 22 Issue 3, PRINT ISSN 2284-7995, 589-598. https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.22_3/Art62.pdf

6. Rational use of oilseed waste to increase dairy productivity / Ermir Shahini, Serhii Luhovyi, Halyna Kalynychenko, Oleksii Starodubets & Ruslan Trybrat // International Journal of Environmental Studies, 2022. <https://doi.org/10.1080/00207233.2022.2147727>

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія бродильних виробництв» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на

2023-2024
навчальний рік.
Розробник
програми: доцент
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний
університет.
МНАУ, 2023. 16 с.
2. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
зберігання і
переробки зерна»
освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня денної
форми навчання на
2023-2024
навчальний рік.
Розробник
програми: доцент
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний
університет.
МНАУ, 2023. 16 с.
3. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
цукрового
виробництва»
освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня денної
форми навчання на
2023-2024
навчальний рік.
Розробник
програми: доцент
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний
університет.
МНАУ, 2023. 16 с.
4. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Процеси і
апарати харчових
виробництв»
освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня денної
форми навчання на
2023-2024
навчальний рік.
Розробник

програми: доцент
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний
університет.
МНАУ, 2023. 16 с.

5. Моделювання
технологічних
системи харчових
виробництв :
конспект лекцій
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
Р. О. Трибрат, О.
І. Петрова, А. В.
Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 85
с.

6. Технологічне
обладнання
галузі: конспект
лекцій для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
"Харчові
технології"
спеціальності 181
- "Харчові
технології"
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад. :
Р. О. Трибрат, О.
І. Петрова, А. В.
Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 233
с.

7. Управління
якістю та
безпечністю
продукції : курс
лекцій для
здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
О. І. Петрова, Р.
О. Трибрат, І. В.
Каницька.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 83 с.

8. Виробнича
практика : метод.
реком. для
здобувачів
другого
(магістерського)

рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких

конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія бродильних виробництв» для студентів ОС 181 - «Харчові технології»

2. Підготовлено 2 роботи на Всеукраїнський конкурс наукових робіт:

- Коваленко А.С., ХТ 4/1 «Технологія приготування пельменів», 2023 р
- Святелик К.Ю., ХТ 4/1 «Технологія виробництва

| | | | | | | | |
|--------|------------------------|------------------------------------|--|---|----|---|--|
| | | | | | | <p>млинчиків з сиром рікота», 2023 р</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національна академія педагогічних наук України. Державний вищий навчальний заклад «Університет менеджменту освіти» СП № 358360447/ 1707 – 20 тема: «Підготовка студентів до працевлаштування і подальшого навчання: теорія, методика і досвід», 02.10.2020р., 7 кредитів (210 год.)</p> <p>2. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», сертифікат від 30.09.2021 р., (60 год.)</p> <p>3. ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)</p> <p>Харківський державний університет харчування і торгівлі, (2016 р., спеціальність - технології харчування, кваліфікація – інженер-технолог) (ДСП №006414)</p> | |
| 464113 | Петрова Олена Іванівна | в.о. завідувача кафедри, Суміщення | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових | 16 | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних |

технологій,
рік
закінчення:
2004,
спеціальніс
ть: 091707
Технологія
зберігання,
консервуванн
я та
переробки
м'яса,
Диплом
магістра,
Українська
інженерно-
педагогічна
академія,
рік
закінчення:
2020,
спеціальніс
ть: 152
Метрологія
та
інформаційно
-
вимірвальна
техніка,
Диплом
доктора
філософії ДК
057765,
виданий
12.07.2010,
Диплом
кандидата
наук ДК
057765,
виданий
10.03.2010,
Атестат
доцента 12ДЦ
030605,
виданий
17.02.2012

баз, зокрема
Scopus, Web of
Science Core
Collection;
1. O. I. Petrova,
T. V. Kachanova,
T. M. Manuchkina,
R. O. Trybrat
(2020). Quality
of fruit OF
garden strawberry
at growing in
conditions of
technogenic
pollution. Food
Science and
Technology 14(4)
DOI:10.15673/fst.
v14i4.1905.
WOS:0006183049000
14, ISSN: 2073-
8684, eISSN:
2409-7004. (Web
of Science)
2. Ensuring food
security of EU
countries in the
context of
sustainable
development /
Petrunenko I.,
Grabchuk I.,
Vlasenko T.,
Petrova E.,
Strikha L. //
Journal of
management
Information and
Decision
Sciences, 2021,
24(2), P.1-12.
Scopus.
<https://www.abacademies.org/articles/Ensuring-food-security-of-EU-countries-in-the-context-of-sustainable-development-1532-5806-24-3-245.pdf>
3. Productivity
of kabuli
chickpeas
depending on the
weather
conditions of the
year, varieties
and methods of
sowing in Ukraine
(2021) /
Kachanova, T.,
Manushkina, T.,
SamoiLenko, N.,
Petrova E., //
Bulgarien Journal
of Agricultural
Science, 27(5),
919-925.
4. Technology
development of
fatty acids
obtaining from
soapstok using
saponification
(2021) / Sytnik,
N., Kunitsia, E.,
Kalyna, V.,
Petukhova, O.,
Ishchuk, V.,
Petrova, O. //

Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies,
5(6), (113), 16-
23. (Scopus).
Doi:10.15587/1729
-
4061.2021.241942.
5. Productivity
of kabuli
chickpeas
depending on the
weather
conditions of the
year, varieties
and methods of
sowing in Ukraine
/ Kachanova, T.,
Manushkina, T.,
Samoilenko, N.
Petrova, O. //
Bulgarien Journal
of Agricultural
Science, 27(5),
2021. 919-925.
(Scopus).
6. Improving a
neuralnetwork
model for
semantic
segmentation of
images of
monitored objects
in aerial
photographs /
Sytnik, N.,
Kunitsia, E.,
Kalyna, V.,
Petukhova, O.,
Ishchuk, V.,
Petrova, O. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies,
6/2, (114), 2022.
86-95. (Scopus).
7. Dvising a
procedure to
forecast the
level of chemical
damage of
chemical damage
to the atmosphere
during active
deposition of
dangerous gases /
A. Melnichenko,
M. Kustov, O.
Basmanov, O.
Tarasenko, O.
Bogatov, M.
Kravtsov, O.
Petrova, T.
Pidpala, O.
Karatieieva, N.
Shevchuk //
Ecology. 2022.
Vol. 1. No.
10(115). P. 31-
40. DOI:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251675>.
(Scopus)
8. Petrova O.I.
Influence of the
retention system
on sperm
productivity and

reproductive capacity of rabbits / Kotsiubenko G.A., Gil M.I., Kotsiubenko V.I., Petrova O.I. // Proceedings of the Latvian academy of sciences, Section B. Vol.76 (2022) No. 2 (737)? Pp 317-320. Scopus.

9. Development of rational technology for sodium glyceroxide obtaining / Korchak, M., Bliznjuk, O., Nekrasov, S., Gavrish, T., Petrova, O., Shevchuk, N., Strikha, L., Kostyrkin, O., Semenov, E., Saveliev, D. Korchak, M., Bliznjuk, O., Nekrasov, S., Gavrish, T., Petrova, O., Shevchuk, N., Strikha, L., Kostyrkin, O., Semenov, E., Saveliev, D. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022., 5 (6 (119)), 15-21. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.265087>

10. Development of transesterification model for safe technology of chemical modification of oxidized fats / Korchak, M., Bragin, O., Petrova, O., Shevchuk, N., Strikha, L., Stankevych, S., Svishchova, Ya., Khimenko, N., Filenko, O., Petukhova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022. 6/6, (120), 14-19 doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266931>

11. Using organic nitrogen fertilisers to

improve soil health and increase yields / Shpend Shahini, Tetiana Kachanova, Tetiana Manushkina, Olena Petrova, Natalia Shevchuk // International Journal of Environmental Studies. 2023, 1-9

12. Improving the technology of the synthesis of fatty acid monoglycerides using the glycerolysis reaction/ Saveliev D., Petrova O., Yashchenko O., Rudakov S., Harbuz S., Shevchuk N., Kachanova T., Gill M., Bolhova N., Borozenets N. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 3/6, (123), 6-12
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>

13. Clonal micropropagation in vitro of essential oil plants of the family Lamiaceae Lindl / Manushkina T., Kachnova T., Samoilenko M., Petrova O. // Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2022. 26(4). P. 51-61. DOI:
[https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26\(4\)-5](https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26(4)-5)

14. Improving the technology of the synthesis of fatty acid monoglycerides using the glycerolysis reaction / Saveliev D., Petrova O., Yashchenko O., Rudakov S., Harbuz S., Shevchuk N., Kachanova T., Gill M., Bolhova N., Borozenets N. // Eastern-European Journal of Enterprise

Technologies, 2023. 3/6, (123), 6-12 doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>

15. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O., Sydoryka I. // Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82

16. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. // Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110

17. Прооксидатно-антиоксидантний статус серця щурів при дії глутамату натрію та корекції мелатоніном / Пшиченко В. В., Черно В. С., Чеботар Л. Д., Юлевич О. І., Петрова О. І. // Вісник проблем біології і медицини. 2023. Вип. 1(168). С. 325-330. DOI: <https://doi.org/10.29254/2077-4214-2023-1-168-207-21>

18. Productivity of high-oleic sunflower when grown in the conditions of the Southern Steppe of Ukraine / Kachanova T., Manushkina T., Petrova O., Shevchuk N. // Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2023/ 27(1), 41-50. doi: [10.1080/00207233.2023.2174739](https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739)

19. Petrova O. Information support for development of rural green

tourism enterprises in Ukraine in conditions of Covid-19 pandemic / Петрова О.І., Ксьонжик І.В. // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – Миколаїв : МНАУ, 2021. – Вип. 2. С. 19-27.

20. Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Зюзько А.В. Дослідження оптимізованої технології виробництва олії соняшникової та якісних показників продукції // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 4. – С. 54-60. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.6>.

21. Підпала Т.В., Стріха Л.О., Петрова О.І., Шевчук Н. П. Оптимізація параметрів технологічного процесу виробництва варених ковбас // Вісник аграрної науки Причорномор'я. Миколаїв : МНАУ, 2020. Вип. 2. С. 71-78. Doi: 10.31521/2313-092X/2020-1(105)-9.

22. Забезпечення якості сиркопчених ковбас / О.І. Петрова, О.М. Сморочинський, Л.О. Стріха, О.Д. Берсан // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 111. С. 210-216.

23. Петрова О. І., Стріха Л.О., Єфіменко А.С. Аналіз небезпечних факторів та ризиків при виготовленні виробів із м'яса птиці // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020.

Вип. 115. С. 229-235. Doi: <https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.34>

24. Петрова О. І., Стріха Л. О., Сморочинський О. М., Мелікаєв Д. О. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів // Modern science: problems and innovations. Stockholm, Sweden, 2020. P. 37-41.

25. Петрова О. І., Стріха Л. О., Сенишин М. В. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Eurasian scientific congress. Barcelona, Spain, 2020. P. 33-39.

26. Petrova O. I., Kuzmenko A. M., Smorochins'kiy O. M. Technological properties and use of different types of sausage casings // Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 158-164.

27. Петрова О. І., Стріха Л. О., Шестаковська Н. В. Оцінка методів аналізу білкового складу харчових продуктів в Україні та країнах ЄС // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 115. С. 236-241. Doi: <https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.34>

28. Relative Variability of Breeding Traits of the Dairy Cattle and the Breeding Process / T. Pidpala, N. Shevchuk, Zh. Ignatenko, E. Petrova // Bulgarian Journal of Animal Husbandry (селскостопанска програм животновъдни

науки), Sofia, 2019. № 6. С. 3-13.

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Патент на корисну модель № 142107, «Спосіб використання загальнозмішаного раціону при вирощуванні бугайців молочних порід худоби для підвищення м'ясної продуктивності» / Т.В. Підпала, С.Є. Ясевін, Н.В. Гребенюк, Л.О. Стріха, О.І. Петрова (Журі); заявл. 23.12.2019 р. № u201912144; опубл. 12.05.2020 р., бюл. №9. <https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetail&IdClaim=268325>

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № c202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. <https://sis.ukrpatent.org>.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше

5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1.Формування м'ясної продуктивності та якість яловичини за маломолочного вирощування телят: монографія / Костенко В. І., Петрова О. І. Київ. 2021. 194 с.

2. Пшиченко В.В., Петрова О.І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування : навчальний посібник. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2023. 26 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Харчові та дієтичні добавки». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 4-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад.

О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 29 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад.

О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 28 с.

4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Харчова хімія». Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад.

О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 30 с.

5. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові

технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
О. І. Петрова, А.
В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 72
с.

6. Трибрат Р. О.,
Петрова О. І.,
Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологічне
обладнання
галузі: конспект
лекцій для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
"Харчові
технології"
спеціальності 181
- "Харчові
технології"
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 233
с.

7. Петрова О. І.,
Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологія
виробництва
органічної
продукції :
конспект лекцій
для здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 212
с.

8. Шевчук Н. П.
Технологія
оздоровчих
харчових
продуктів :
конспект лекцій
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 96
с.

9. Петрова О. І.,
Шевчук Н. П.,
Каницька І. В.
Технологія
продукції

ресторанного господарства : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2023. 109 с

10. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» та «Магістр», спеціальність 181-«Харчові технології» / Підпала Т.В., Стріха Л.О., Петрова О.І., Данильчук Г.А., Крамаренко О.С., Гиль М.І. Миколаїв : МНАУ, 2020. 30 с.

11. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та концентратів: методичні рекомендації для лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти «Бакалавр» для денної форми навчання спеціальності 181 – «Харчові технології» / Петрова О.І., Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2020. 92 с.

12. Стріха Л.О., Петрова О.І. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби: методичні рекомендації для проведення лабораторно-практичних робіт здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр», освітньої спеціальності 181- «Харчові технології», 2019. 37 с.

13. Данильчук Г.А., Зюзько А.В., Петрова О.І., Стріха Л.О., Крамаренко О.С. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 2 – методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | <p>«Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, 2021. 80 с.</p> <p>14. Данильчук Г.А., Зюзько А.В., Петрова О.І., Стріха Л.О. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 3 – методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, 2021. 52 с.</p> <p>15. Данильчук Г.А., Петрова О.І., Стріха Л.О., Зюзько А.В. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 4 : методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 37 с</p> <p>16. Загальні технології харчової промисловості : конспект лекцій для здобувачів початкового рівня вищої освіти СВО «Молодший бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми навчання / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 85 с.</p> <p>17. Петрова О.І. Шевчук Н.П. Технологія</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

приготування страв сучасної української кухні: методичні рекомендації до виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, 2022. 32 с.

18. Шевчук Н. П., Стріха Л. О., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 212 с.

19. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Стріха Л.О., Петрова О.І., Синишин В.А. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Modern science:

problems and innovations. Stockholm, Sweden. 2020. Вип. 65 (5). С. 37-42.

2. Стріха Л.О., Петрова О.І., Мелікаєв Д.О. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Eurasians scientific congress. Barselona, Spain. 2020. Вип. 47 (4). С. 33-39.

3. Petrova O. I. Kuzmenko A. M., Smorochins'kiy O. M. Technological properties and use of different types of sausage casings // Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 158-164.

4. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Субботіна Д.В. Удосконалення рецептури м'ясо-містких сардельок. Science and technology: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 7th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Osaka, Japan. 2023. Pp. 189-192
URL: <http://sci-conf.com.ua/vii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-technology-problems-prospects-and-innovations-13-15-04-2023-osaka-yaropiya-arhiv/>

5. Петрова О.І., Зюзько А.В., Шевчук Н. П. Розробка технології виробництва варених ковбас з

білково-мінеральним комплексом.
https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14608/1/prod_be_zp-22-05-23-111-114.pdf
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів,

фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Участь у галузевій конкурсній комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності 204-«ТВППТ», член журі секції «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаїв, 2018-2021 рр.).

2. Погребняк Д. Технологія виробництва хліба «Бородинський» в умовах ТОВ «Терновський хлібзавод», II місце у Міжнародному конкурсі наукових робіт «Black Sea Science», 2023 р.

3. Керівництво гуртком «Технологія

переробки
продукції
тваринництва»

Підвищення
кваліфікації:

1. Національний
університет
біоресурсів і
Природокористуван
-ня України,
Навчально-
науковий інститут
післядипломної
освіти, свідоцтво
про підвищення
кваліфікації
СС
00493706/009237-
19,
«Організація
тестового
контролю знань у
сучасних
технологіях
навчання з
дисципліни
«Технологічне
обладнання цехів
по переробці
продукції
тваринництва»,
05.04.2019 р.
60 годин

2. Міжнародний
фонд відродження
«ВУМ ONLINE»
курс «Академічна
добročесність в
університеті»,
04.10. 2021
р., сертифікат
№061320, (3 год.)

3. Підвищення
кваліфікації у
рамках преку
Еразмус+, модуль
Жан Моне
«Європейський
досвід
впровадження
системи
управління
безпечністю
харчових
продуктів НАССР»,
сертифікат від
15.12.2021р.,
(120 год.)

4. ТОВ
«Терновський
хлібзавод», м.
Миколаїв,
15.11-30.12.2021
рр.,
Довідка б/н від
30.12.2021 р. (180
год.)

5. Навчальний
онлайн-курс
(вебінар)
«Сучасне та
ефективне
мясопереробне
підприємство: від
ідеї до запуску»,

| | | | | | | | |
|--------|------------------------|------------------------------------|--|--|----|---|--|
| | | | | | | <p>22.04.2022 р., СВ-04.22.2011 (120 год)</p> <p>6. International Summer school «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities», 5-14.07.2022р., (90 год.)</p> <p>7. Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин)</p> <p>8. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Навчально-науковий інститут післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/020011-23, «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності», 05.04.2019 р. 60 годин</p> | |
| 464113 | Петрова Олена Іванівна | в.о. завідувача кафедри, Суміщення | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія | 16 | Харчові та дієтичні добавки | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. O. I. Petrova, T. V. Kachanova, T. M. Manuchkina, |

зберігання,
консервування
та
переробки
м'яса,
Диплом
магістра,
Українська
інженерно-
педагогічна
академія,
рік
закінчення:
2020,
спеціальність:
152
Метрологія
та
інформаційно-
вимірвальна
техніка,
Диплом
доктора
філософії ДК
057765,
виданий
12.07.2010,
Диплом
кандидата
наук ДК
057765,
виданий
10.03.2010,
Атестат
доцента 12ДЦ
030605,
виданий
17.02.2012

R. O. Trybrat
(2020). Quality
of fruit OF
garden strawberry
at growing in
conditions of
technogenic
pollution. Food
Science and
Technology 14(4)
DOI:10.15673/fst.
v14i4.1905.
WOS:0006183049000
14, ISSN: 2073-
8684, eISSN:
2409-7004. (Web
of Science)
2. Ensuring food
security of EU
countries in the
context of
sustainable
development /
Petrunenko I.,
Grabchuk I.,
Vlasenko T.,
Petrova E.,
Strikha L. //
Journal of
management
Information and
Decision
Sciences, 2021,
24(2), P.1-12.
Scopus.
<https://www.abacademies.org/articles/Ensuring-food-security-of-EU-countries-in-the-context-of-sustainable-development-1532-5806-24-3-245.pdf>
3. Productivity
of kabuli
chickpeas
depending on the
weather
conditions of the
year, varieties
and methods of
sowing in Ukraine
(2021) /
Kachanova, T.,
Manushkina, T.,
SamoiLenko, N.,
Petrova E., //
Bulgarien Journal
of Agricultural
Science, 27(5),
919-925.
4. Technology
development of
fatty acids
obtaining from
soapstok using
saponification
(2021) / Sytnik,
N., Kunitsia, E.,
Kalyna, V.,
Petukhova, O.,
Ishchuk, V.,
Petrova, O. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies,
5(6), (113), 16-
23. (Scopus).
Doi:10.15587/1729

-
4061.2021.241942.
5. Productivity
of kabuli
chickpeas
depending on the
weather
conditions of the
year, varieties
and methods of
sowing in Ukraine
/ Kachanova, T.,
Manushkina, T.,
Samoilenko, N.
Petrova, O. //
Bulgarien Journal
of Agricultural
Science, 27(5),
2021. 919-925.
(Scopus).
6. Improving a
neuralnetwork
model for
semantic
segmentation of
images of
monitored objects
in aerial
photographs /
Sytnik, N.,
Kunitsia, E.,
Kalyna, V.,
Petukhova, O.,
Ishchuk, V.,
Petrova, O. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies,
6/2, (114), 2022.
86-95. (Scopus).
7. Dvising a
procedure to
forecast the
level of chemical
damage of
chemical damage
to the atmosphere
during active
deposition of
dangerous gases /
A. Melnichenko,
M. Kustov, O.
Basmanov, O.
Tarasenko, O.
Bogatov, M.
Kravtsov, O.
Petrova, T.
Pidpala, O.
Karatieieva, N.
Shevchuk //
Ecology. 2022.
Vol. 1. No.
10(115). P. 31-
40. DOI:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251675>.
(Scopus)
8. Petrova O.I.
Influence of the
retention system
on sperm
productivity and
reproductive
capacity of
rabbits /
Kotsiubenko G.A.,
Gil M.I.,
Kotsiubenko V.I.,
Petrova O.I. //

Proceedings of
the Latvian
academy of
sciences, Section
B. Vol.76 (2022)
No. 2 (737)? Pp
317-320. Scopus.
9. Development of
rational
technology for
sodium
glyceroxide
obtaining /
Korchak, M.,
Bliznjuk, O.,
Nekrasov, S.,
Gavrish, T.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Kostyrkin, O.,
Semenov, E.,
Saveliev, D.
Korchak, M.,
Bliznjuk, O.,
Nekrasov, S.,
Gavrish, T.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Kostyrkin, O.,
Semenov, E.,
Saveliev, D. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies.
2022., 5 (6
(119)), 15-21.
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.265087>
10. Development
of
transesterificati
on model for safe
technology of
chemical
modification of
oxidized fats /
Korchak, M.,
Bragin, O.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Stankevych, S.,
Svishchova, Ya.,
Khimenko, N.,
Filenko, O.,
Petukhova, O. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies,
2022. 6/6, (120),
14-19
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266931>
11. Using organic
nitrogen
fertilisers to
improve soil
health and
increase yields /
Shpend Shahini,
Tetiana
Kachanova,
Tetiana

Manushkina, Olena
Petrova, Natalia
Shevchuk //
International
Journal of
Environmental
Studies. 2023, 1-
9

12. Improving
the technology of
the synthesis of
fatty acid
monoglycerides
using the
glycerolysis
reaction/
Saveliev D.,
Petrova O.,
Yashchenko O.,
Rudakov S.,
Harbuz S.,
Shevchuk N.,
Kachanova T.,
Gill M., Bolhova
N., Borozenets N.
// Eastern-
European Journal
of Enterprise
Technologies,
2023. 3/6, (123),
6-12
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>

13. Clonal
micropropagation
in vitro of
essential oil
plants of the
family Lamiaceae
Lindl /
Manushkina T.,
Kachnova T.,
Samoilenko M.,
Petrova O. //
Ukrainian Black
Sea Region
Agrarian Science.
2022. 26(4). P.
51-61. DOI:
[https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26\(4\)-5](https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26(4)-5)

14. Improving
the technology of
the synthesis of
fatty acid
monoglycerides
using the
glycerolysis
reaction /
Saveliev D.,
Petrova O.,
Yashchenko O.,
Rudakov S.,
Harbuz S.,
Shevchuk N.,
Kachanova T.,
Gill M., Bolhova
N., Borozenets N.
// Eastern-
European Journal
of Enterprise
Technologies,
2023. 3/6, (123),
6-12 doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>

15. Research of

quality indicators of different types of wholegrain flour
/ Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O., Sydoryka I. // Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82

16. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. // Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110

17. Прооксидатно-антиоксидантний статус серця щурів при дії глутамату натрію та корекції мелатоніном / Пшиченко В. В., Черно В. С., Чеботар Л. Д., Юлевич О. І., Петрова О. І. // Вісник проблем біології і медицини. 2023. Вип. 1(168). С. 325-330. DOI: <https://doi.org/10.29254/2077-4214-2023-1-168-207-21>

18. Productivity of high-oleic sunflower when grown in the conditions of the Southern Steppe of Ukraine / Kachanova T., Manushkina T., Petrova O., Shevchuk N. // Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2023/ 27(1), 41-50. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2023.41 <https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>

19. Petrova O. Information support for development of rural green tourism enterprises in Ukraine in conditions of Covid-19 pandemic / Петрова О.І., Ксьонжик І.В. //

Вісник аграрної науки Причорномор'я. – Миколаїв : МНАУ, 2021. – Вип. 2. С. 19-27.

20. Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Зюзько А.В. Дослідження оптимізованої технології виробництва олії соняшникової та якісних показників продукції // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 4. – С. 54-60. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.6>.

21. Підпала Т.В., Стріха Л.О., Петрова О.І., Шевчук Н. П. Оптимізація параметрів технологічного процесу виробництва варених ковбас // Вісник аграрної науки Причорномор'я. Миколаїв : МНАУ, 2020. Вип. 2. С. 71-78. Doi: 10.31521/2313-092X/2020-1(105)-9.

22. Забезпечення якості сирокочених ковбас / О.І. Петрова, О.М. Сморочинський, Л.О. Стріха, О.Д. Берсан // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 111. С. 210-216.

23. Петрова О. І., Стріха Л.О., Єфіменко А.С. Аналіз небезпечних факторів та ризиків при виготовленні виробів із м'яса птиці // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 115. С. 229-235. Doi: <https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.34>

24. Петрова О. І., Стріха Л. О.,

Сморочинський О. М., Мелікаєв Д. О. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів //Modernscience: problems and innovations. Stocholm, Sweden, 2020. P. 37-41.

25. Петрова О. І., Стріха Л.О., Синишин М.В. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Eurasian scientific congress. Barselona, Spain, 2020. P. 33-39.

26. Petrova O. I. Kuzmenko A. M., Smorochins'kiy O. M. Technological properties and use of different types of sausage casings // Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 158-164.

27. Петрова О. І. Стріха Л.О., Шестаковська Н.В. Оцінка методів аналізу білкового складу харчових продуктів в Україні та країнах ЄС // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 115. С. 236-241. Doi: <https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.34>

28. Relative Variability of Breeding Traits of the Dairy Cattle and the Breeding Process / T. Pidpala, N. Shevchuk, Zh. Ignatenko, E. Petrova // Bulgarian Journal of Animal Husbandry (селскостопанска рограмм животновъдни науки), Sofia, 2019. № 6. S. 3-13.

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних

патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Патент на корисну модель № 142107, «Спосіб використання загальнозмішаного раціону при вирощуванні бугайців молочних порід худоби для підвищення м'ясної продуктивності» / Т.В. Підпала, С.Є. Ясевін, Н.В. Гребенюк, Л.О. Стріха, О.І. Петрова (Журі); заявл. 23.12.2019 р. № u201912144; опубл. 12.05.2020 р., бюл. №9. <https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=268325>

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № c202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. <https://sis.ukrpatent.org>.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного

співавтора)
1.Формування
м'ясної
продуктивності та
якість яловичини
за маломолочного
вирощування
телят: монографія
/ Костенко В. І.,
Петрова О. І.
Київ. 2021. 194
с.
2. Пшиченко В.В.,
Петрова О.І.,
Шевчук Н. П.
Основи фізіології
харчування :
навчальний
посібник.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 170 с.
4) наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування
1. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
харчоконцентратів
». Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалавр
ського) рівня
вищої освіти 3-го
року навчання на
2023-2024
навчальний рік /
уклад.
О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 26 с.
2. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Харчові та
дієтичні
добавки».

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 4-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад.
О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ, 2023. 29 с.
3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби».
Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад.
О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ, 2023. 28 с.
4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Харчова хімія».
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад.
О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ, 2023. 30 с.
5. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад.
О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв

: МНАУ, 2023. 72 С.

6. Трибрат Р. О., Петрова О. І., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 233 С.

7. Петрова О. І., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 С.

8. Шевчук Н. П. Технологія оздоровчих харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 96 С.

9. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Каницька І. В. Технологія продукції ресторанного господарства : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2023. 109 с

10. Методичні рекомендації до

виконання
випускної
кваліфікаційної
роботи для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр» та
«Магістр»,
спеціальність
181-«Харчові
технології» /
Підпала Т.В.,
Стріха Л.О.,
Петрова О.І.,
Данильчук Г.А.,
Крамаренко О.С.,
Гиль М.І.
Миколаїв : МНАУ,
2020. 30 с.
11. Технологія
хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
концентратів:
методичні
рекомендації для
лабораторних
робіт для
здобувачів вищої
освіти «Бакалавр»
для денної форми
навчання
спеціальності 181
– «Харчові
технології» /
Петрова О.І.,
Шевчук Н.П.
Миколаїв : МНАУ,
2020. 92 с.
12. Стріха Л.О.,
Петрова О.І.
Технологія м'яса,
м'ясопродуктів та
риби: методичні
рекомендації для
проведення
лабораторно-
практичних робіт
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»,
освітньої
спеціальності
181- «Харчові
технології»,
2019. 37 с.
13. Данильчук
Г.А., Зюзько
А.В., Петрова
О.І., Стріха
Л.О., Крамаренко
О.С. Технологія
виробництва
кулінарної
продукції,
частина 2 –
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
«Харчові
технології»,
денної форми
навчання, 2021.

80 с.
14. Данильчук Г.А., Зюзько А.В., Петрова О.І., Стріха Л.О. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 3 – методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, 2021. 52 с.

15. Данильчук Г.А., Петрова О.І., Стріха Л.О., Зюзько А.В. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 4 : методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 37 с

16. Загальні технології харчової промисловості : конспект лекцій для здобувачів початкового рівня вищої освіти СВО «Молодший бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми навчання / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 85 с.

17. Петрова О.І. Шевчук Н.П. Технологія приготування страв сучасної української кухні: методичні рекомендації до виконання лабораторних

заявляють для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, 2022. 32 с.

18. Шевчук Н. П., Стріха Л. О., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 212 с.

19. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Стріха Л.О., Петрова О.І., Синишин В.А. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Modern science: problems and innovations. Stocholm, Sweden. 2020. Вип. 65 (5). С. 37-42.

2. Стріха Л.О., Петрова О.І.,

Мелікаєв Д.О.
Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Eurasians scientific congress. Barcelona, Spain. 2020. Вип. 47 (4). С. 33-39.

3. Petrova O. I., Kuzmenko A. M., Smorochins'kiy O. M. Technological properties and use of different types of sausage casings // Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 158-164.

4. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Субботіна Д.В. Удосконалення рецептури м'ясо-містких сардельок. Science and technology: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 7th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Osaka, Japan. 2023. Pp. 189-192
URL: <http://sci-conf.com.ua/vii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-technology-problems-prospects-and-innovations-13-15-04-2023-osaka-уарониya-arhiv/>

5. Петрова О.І., Зюзько А.В., Шевчук Н. П. Розробка технології виробництва варених ковбас з білково-мінеральним комплексом.
https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14608/1/prod_be

zp-22-05-23-111-114.pdf
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких

конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Участь у галузевій конкурсній комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності 204-«ТВППТ», член журі секції «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаїв, 2018-2021 рр.).

2. Погребняк Д. Технологія виробництва хліба «Бородинський» в умовах ТОВ «Терновський хлібзавод», II місце у Міжнародному конкурсі наукових робіт «Black Sea Science», 2023 р.

3. Керівництво гуртком «Технологія переробки продукції тваринництва»

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Навчально-науковий інститут післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/009237-19, «Організація тестового контролю знань у сучасних технологіях навчання з дисципліни «Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва», 05.04.2019 р. 60 годин

2. Міжнародний фонд відродження «ВУМ ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10.2021 р., сертифікат №061320, (3 год.)

3. Підвищення кваліфікації у рамках преєкту Еразмус+, модуль Жан Моне «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР», сертифікат від 15.12.2021р., (120 год.)

4. ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)

5. Навчальний онлайн-курс (вебінар) «Сучасне та ефективне м'ясопереробне підприємство: від ідеї до запуску», 22.04.2022 р., СВ-04.22.2011 (120 год)

6. International Summer school «Digital tools

| | | | | | | | |
|--------|------------------------|------------------------------------|--|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities», 5-14.07.2022р., (90 год.)</p> <p>7.Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин)</p> <p>8.Національний університет біоресурсів і Природокористування України, Навчально-науковий інститут післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/020011-23, «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності», 05.04.2019 р. 60 годин</p> | |
| 464113 | Петрова Олена Іванівна | в.о. завідувача кафедри, Суміщення | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | <p>Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом магістра, Українська</p> | 16 | Харчова хімія | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; I. O. I. Petrova, T. V. Kachanova, T. M. Manuchkina, R. O. Trybrat (2020). Quality of fruit of garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food</p> |

інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 152 Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка, Диплом доктора філософії ДК 057765, виданий 12.07.2010, Диплом кандидата наук ДК 057765, виданий 10.03.2010, Атестат доцента 12ДЦ 030605, виданий 17.02.2012

Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science)
2. Ensuring food security of EU countries in the context of sustainable development / Petrunenko I., Grabchuk I., Vlasenko T., Petrova E., Strikha L. // Journal of management Information and Decision Sciences, 2021, 24(2), P.1-12. Scopus. <https://www.abacademies.org/articles/Ensuring-food-security-of-EU-countries-in-the-context-of-sustainable-development-1532-5806-24-3-245.pdf>
3. Productivity of kabuli chickpeas depending on the weather conditions of the year, varieties and methods of sowing in Ukraine (2021) / Kachanova, T., Manushkina, T., Samoilenko, N., Petrova E. // Bulgarien Journal of Agricultural Science, 27(5), 919-925.
4. Technology development of fatty acids obtaining from soapstok using saponification (2021) / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(6), (113), 16-23. (Scopus). Doi:10.15587/1729-4061.2021.241942.
5. Productivity of kabuli chickpeas depending on the weather conditions of the

year, varieties and methods of sowing in Ukraine / Kachanova, T., Manushkina, T., Samoilenko, N. Petrova, O. // Bulgarien Journal of Agricultural Science, 27(5), 2021. 919-925. (Scopus).

6. Improving a neuralnetwork model for semantic segmentation of images of monitored objects in aerial photographs / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6/2, (114), 2022. 86-95. (Scopus).

7. Dvising a procedure to forecast the level of chemical damage of chemical damage to the atmosphere during active deposition of dangerous gases / A. Melnichenko, M. Kustov, O. Basmanov, O. Tarasenko, O. Bogatov, M. Kravtsov, O. Petrova, T. Pidpala, O. Karatieieva, N. Shevchuk // Ecology. 2022. Vol. 1. No. 10(115). P. 31-40. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251675>. (Scopus)

8. Petrova O.I. Influence of the retention system on sperm productivity and reproductive capacity of rabbits / Kotsiubenko G.A., Gil M.I., Kotsiubenko V.I., Petrova O.I. // Proceedings of the Latvian academy of sciences, Section B. Vol.76 (2022) No. 2 (737)? Pp 317-320. Scopus.

9. Development of

rational
technology for
sodium
glyceroxide
obtaining /
Korchak, M.,
Bliznjuk, O.,
Nekrasov, S.,
Gavrish, T.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Kostyrkin, O.,
Semenov, E.,
Saveliev, D.
Korchak, M.,
Bliznjuk, O.,
Nekrasov, S.,
Gavrish, T.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Kostyrkin, O.,
Semenov, E.,
Saveliev, D. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies.
2022., 5 (6
(119)), 15-21.
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.265087>
10. Development
of
transesterificati
on model for safe
technology of
chemical
modification of
oxidized fats /
Korchak, M.,
Bragin, O.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Stankevych, S.,
Svishchova, Ya.,
Khimenko, N.,
Filenko, O.,
Petukhova, O. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies,
2022. 6/6, (120),
14-19
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266931>
11. Using organic
nitrogen
fertilisers to
improve soil
health and
increase yields /
Shpend Shahini,
Tetiana
Kachanova,
Tetiana
Manushkina, Olena
Petrova, Natalia
Shevchuk //
International
Journal of
Environmental
Studies. 2023, 1-
9

12. Improving the technology of the synthesis of fatty acid monoglycerides using the glycerolysis reaction/
Saveliev D., Petrova O., Yashchenko O., Rudakov S., Harbuz S., Shevchuk N., Kachanova T., Gill M., Bolhova N., Borozenets N. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 3/6, (123), 6-12
doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>

13. Clonal micropropagation in vitro of essential oil plants of the family Lamiaceae Lindl /
Manushkina T., Kachnova T., Samoilenko M., Petrova O. // Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2022. 26(4). P. 51-61. DOI: [https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26\(4\)-5](https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26(4)-5)

14. Improving the technology of the synthesis of fatty acid monoglycerides using the glycerolysis reaction /
Saveliev D., Petrova O., Yashchenko O., Rudakov S., Harbuz S., Shevchuk N., Kachanova T., Gill M., Bolhova N., Borozenets N. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 3/6, (123), 6-12
doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>

15. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour
/ Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N.,

Petrova O.,
Sydoryka I. //
Scientific
Horizons. 2023.
26(8), 72-82
16. Modern
Materials for
Fire Protection
of Reinforced
Concrete Agro-
Industrial
Structures /
Petrova O.,
Manushkina T.,
Shevchuk N.,
Kachanova T. //
Key Engineering
Materials. 2023.
952, 105-110
17. Прооксидатно-
антиоксидантний
статус серця
щурів при дії
глутамату натрію
та корекції
мелатоніном /
Пшиченко В. В.,
Черно В. С.,
Чеботар Л. Д.,
Юлевич О. І.,
Петрова О. І. //
Вісник проблем
біології і
медицини. 2023.
Вип. 1(168). С.
325-330. DOI:
<https://doi.org/10.29254/2077-4214-2023-1-168-207-21>
18. Productivity
of high-oleic
sunflower when
grown in the
conditions of the
Southern Steppe
of Ukraine /
Kachanova T.,
Manushkina T.,
Petrova O.,
Shevchuk N. //
Ukrainian Black
Sea Region
Agrarian Science.
2023/ 27(1), 41-
50. doi:
10.56407/bs.agrar
ian/1.2023.41
<https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>
19. Petrova O.
Information
support for
development of
rural green
tourism
enterprises in
Ukraine in
conditions of
Covid-19 pandemic
/ Петрова О.І.,
Ксьонжик І.В. //
Вісник аграрної
науки
Причорномор'я. –
Миколаїв : МНАУ,
2021. – Вип. 2.
С. 19-27.
20. Стріха Л.О.,
Підпала Т.В.,

Петрова О.І.,
Зюзько А.В.
Дослідження
оптимізованої
технології
виробництва олії
соняшникової та
якісних
показників
продукції //
Таврійський
науковий вісник.
Серія: Технічні
науки. Херсон :
Видавничий дім
«Гельветика»,
2021. Вип. 4. –
С. 54-60.
<https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.6>.
21. Підпала Т.В.,
Стріха Л.О.,
Петрова О.І.,
Шевчук Н. П.
Оптимізація
параметрів
технологічного
процесу
виробництва
варених ковбас //
Вісник аграрної
науки
Причорномор'я.
Миколаїв : МНАУ,
2020. Вип. 2. С.
71-78. Doi:
10.31521/2313-
092X/2020-1(105)-
9.
22. Забезпечення
якості
сирокопчених
ковбас / О.І.
Петрова, О.М.
Сморочинський,
Л.О. Стріха, О.Д.
Берсан //
Таврійський
науковий вісник.
Херсон, 2020.
Вип. 111. С. 210-
216.
23. Петрова О.
І., Стріха Л.О.,
Єфіменко А.С.
Аналіз
небезпечних
факторів та
ризиків при
виготовленні
виробів із м'яса
птиці //
Таврійський
науковий вісник.
Херсон, 2020.
Вип. 115. С. 229-
235. Doi:
<https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.34>
24. Петрова О.
І., Стріха Л. О.,
Сморочинський О.
М., Мелікаєв Д.
О. Проблеми та
перспективи
виробництва
натуральних
м'ясних виробів
//Modernscience:

problems and innovations. Stockholm, Sweden, 2020. P. 37-41.

25. Петрова О. І., Стріха Л.О., Синишин М.В. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Eurasian scientific congress. Barcelona, Spain, 2020. P. 33-39.

26. Petrova O. I. Kuzmenko A. M., Smorochins'kiy O. M. Technological properties and use of different types of sausage casings // Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 158-164.

27. Петрова О. І. Стріха Л.О., Шестаковська Н.В. Оцінка методів аналізу білкового складу харчових продуктів в Україні та країнах ЄС // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 115. С. 236-241. Doi: <https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.34>

28. Relative Variability of Breeding Traits of the Dairy Cattle and the Breeding Process / T. Pidpala, N. Shevchuk, Zh. Ignatenko, E. Petrova // Bulgarian Journal of Animal Husbandry (селскостопанска програм животновъдни науки), Sofia, 2019. № 6. S. 3-13.

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про

реєстрацію авторського права на твір
1. Патент на корисну модель № 142107, «Спосіб використання загальнозмішаного раціону при вирощуванні бугайців молочних порід худоби для підвищення м'ясної продуктивності» / Т.В. Підпала, С.Є. Ясевін, Н.В. Гребенюк, Л.О. Стріха, О.І. Петрова (Журі); заявл. 23.12.2019 р. № u201912144; опубл. 12.05.2020 р., бюл. №9. <https://base.uipv.org/searchINV/search.php?arch.php?action=viewdetails&IdClaim=268325>

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № c202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. <https://sis.ukrpatent.org>.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)
1.Формування м'ясної продуктивності та якості яловичини за маломолочного вирощування телят: монографія

/ Костенко В. І.,
Петрова О. І.
Київ. 2021. 194
с.
2. Пшиченко В.В.,
Петрова О.І.,
Шевчук Н. П.
Основи фізіології
харчування :
навчальний
посібник.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 170 с.
4) наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування
1. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
харчоконцентратів
». Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалаврс
ького) рівня
вищої освіти 3-го
року навчання на
2023-2024
навчальний рік /
уклад.
О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 26 с.
2. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Харчові та
дієтичні
добавки». Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалаврс
ького) рівня
вищої освіти 4-го

року навчання на
2023-2024
навчальний рік /
уклад.
О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 29 с.
3. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
м'яса,
м'ясопродук-тів
та риби».
Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалавр-
ського) рівня
вищої освіти 3-го
року навчання на
2023-2024
навчальний рік /
уклад.
О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 28 с.
4. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Харчова хімія».
Освітньо-
професійна
програма
«Готельно-
ресторанна
справа» для
здобувачів
першого(бакалавр-
ського) рівня
вищої освіти 1-го
року навчання на
2023-2024
навчальний рік /
уклад.
О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 30 с.
5. Біологічно
активні речовини
в харчових
технологіях :
конспект лекцій
для здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
О. І. Петрова, А.
В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 72
с.
6. Трибрат Р. О.,
Петрова О. І.,
Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологічне
обладнання

галузі: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 233 с.

7. Петрова О. І., Зюцько А. В., Шевчук Н. П. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с.

8. Шевчук Н. П. Технологія оздоровчих харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 96 с.

9. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Каницька І. В. Технологія продукції ресторанного господарства : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2023. 109 с

10. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» та «Магістр»,

спеціальність
181-«Харчові
технології» /
Підпала Т.В.,
Стріха Л.О.,
Петрова О.І.,
Данильчук Г.А.,
Крамаренко О.С.,
Гиль М.І.
Миколаїв : МНАУ,
2020. 30 с.
11. Технологія
хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
концентратів:
методичні
рекомендації для
лабораторних
робіт для
здобувачів вищої
освіти «Бакалавр»
для денної форми
навчання
спеціальності 181
– «Харчові
технології» /
Петрова О.І.,
Шевчук Н.П.
Миколаїв : МНАУ,
2020. 92 с.
12. Стріха Л.О.,
Петрова О.І.
Технологія м'яса,
м'ясопродуктів та
риби: методичні
рекомендації для
проведення
лабораторно-
практичних робіт
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»,
освітньої
спеціальності
181- «Харчові
технології»,
2019. 37 с.
13. Данильчук
Г.А., Зюзько
А.В., Петрова
О.І., Стріха
Л.О., Крамаренко
О.С. Технологія
виробництва
кулінарної
продукції,
частина 2 –
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
«Харчові
технології»,
денної форми
навчання, 2021.
80 с.
14. Данильчук
Г.А., Зюзько
А.В., Петрова
О.І., Стріха Л.О.
Технологія
виробництва
кулінарної

продукції,
частина 3 –
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
«Харчові
технології»,
денної форми
навчання, 2021.
52 с.

15. Данильчук
Г.А., Петрова
О.І., Стріха
Л.О., Зюзько А.В.
Технологія
виробництва
кулінарної
продукції,
частина 4 :
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
«Харчові
технології»,
денної форми
навчання.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 37 с

16. Загальні
технології
харчової
промисловості :
конспект лекцій
для здобувачів
початкового рівня
вищої освіти СВО
«Молодший
бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
навчання / уклад.
Н.П. Шевчук, О.І.
Петрова, А.В.
Зюзько. Миколаїв
: МНАУ, 2022. 85
с.

17. Петрова О.І.
Шевчук Н.П.
Технологія
приготування
страв сучасної
української
кухні: методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
занять для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»,

денної форми навчання, 2022. 32 с.

18. Шевчук Н. П., Стріха Л. О., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 212 с.

19. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Стріха Л.О., Петрова О.І., Синишин В.А. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Modern science: problems and innovations. Stocholm, Sweden. 2020. Вип. 65 (5). С. 37-42.

2. Стріха Л.О., Петрова О.І., Мелікаєв Д.О. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Матеріали Міжнародної

науково-практичної конференції Eurasians scientific congress. Barcelona, Spain. 2020. Вип. 47 (4). С. 33-39.

3. Petrova O. I., Kuzmenko A. M., Smorochins'kiy O. M. Technological properties and use of different types of sausage casings // Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 158-164.

4. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Субботіна Д.В. Удосконалення рецептури м'ясо-містких сардельок. Science and technology: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 7th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Osaka, Japan. 2023. Pp. 189-192
URL: <http://sci-conf.com.ua/vii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-technology-problems-prospects-and-innovations-13-15-04-2023-osaka-yaropiya-arhiv/>

5. Петрова О.І., Зюзько А.В., Шевчук Н. П. Розробка технології виробництва варених ковбас з білково-мінеральним комплексом.
https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14608/1/prod_be_zp-22-05-23-111-114.pdf

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської

студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній

та Всеукраїнській
Універсіаді,
чемпіонаті світу,
Європи,
Європейських
іграх, етапах
Кубка світу та
Європи,
чемпіонаті
України;
виконання
обов'язків
тренера,
помічника тренера
національної
збірної команди
України з видів
спорту; виконання
обов'язків
головного
секретаря,
головного судді,
судді міжнародних
та всеукраїнських
змагань;
керівництво
спортивною
делегацією;
робота у складі
організаційного
комітету,
суддівського
корпусу
1. Участь у
галузевій
конкурсній
комісії II туру
Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт з
освітньої
спеціальності
204-«ТВППТ», член
журі секції
«Технологія
переробки
продукції
тваринництва»
(Миколаїв, 2018-
2021 рр.).
2. Погребняк Д.
Технологія
виробництва хліба
«Бородинський» в
умовах ТОВ
«Терновський
хлібзавод», II
місце у
Міжнародному
конкурсі наукових
робіт «Black Sea
Science», 2023 р.

3. Керівництво
гуртком
«Технологія
переробки
продукції
тваринництва»

Підвищення
кваліфікації:

1. Національний
університет
біоресурсів і
Природокористуван-
ня України,
Навчально-
науковий інститут
післядипломної

освіти, свідоцтво
про підвищення
кваліфікації
СС
00493706/009237-
19,
«Організація
тестового
контролю знань у
сучасних
технологіях
навчання з
дисципліни
«Технологічне
обладнання цехів
по переробці
продукції
тваринництва»,
05.04.2019 р.
60 годин

2. Міжнародний
фонд відродження
«ВУМ ONLINE»
курс «Академічна
добросесність в
університеті»,
04.10. 2021
р., сертифікат
№061320, (3 год.)

3. Підвищення
кваліфікації у
рамках прекуту
Еразмус+, модуль
Жан Моне
«Європейський
досвід
впровадження
системи
управління
безпечністю
харчових
продуктів НАССР»,
сертифікат від
15.12.2021р.,
(120 год.)

4. ТОВ
«Терновський
хлібзавод», м.
Миколаїв,
15.11-30.12.2021
рр.,
Довідка б/н від
30.12.2021 р. (180
год.)

5. Навчальний
онлайн-курс
(вебінар)
«Сучасне та
ефективне
мясопереробне
підприємство: від
ідеї до запуску»,
22.04.2022 р.,
СВ-04.22.2011
(120 год)

6. International
Summer school
«Digital tools
for a modern,
student-centered
and motivating
lecturing at
universities»,
5-14.07.2022р.,
(90 год.)

| | | | | | | | |
|--------|------------------------|------------------------------------|--|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>7.Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин)</p> <p>8.Національний університет біоресурсів і Природокористування України, Навчально-науковий інститут післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/020011-23, «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності», 05.04.2019 р. 60 годин</p> | |
| 464113 | Петрова Олена Іванівна | в.о. завідувача кафедри, Суміщення | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизація та біотехнології | <p>Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія зберігання та переробки м'яса, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020,</p> | 16 | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; I. O. I. Petrova, T. V. Kachanova, T. M. Manuchkina, R. O. Trybrat (2020). Quality of fruit of garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:00061830490014, ISSN: 2073-</p> |

спеціальність: 152
Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка,
Диплом доктора філософії ДК 057765, виданий 12.07.2010,
Диплом кандидата наук ДК 057765, виданий 10.03.2010,
Атестат доцента 12ДЦ 030605, виданий 17.02.2012

8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science)
2. Ensuring food security of EU countries in the context of sustainable development / Petrunenko I., Grabchuk I., Vlasenko T., Petrova E., Strikha L. // Journal of management Information and Decision Sciences, 2021, 24(2), P.1-12. Scopus.
<https://www.abacademies.org/articles/Ensuring-food-security-of-EU-countries-in-the-context-of-sustainable-development-1532-5806-24-3-245.pdf>
3. Productivity of kabuli chickpeas depending on the weather conditions of the year, varieties and methods of sowing in Ukraine (2021) / Kachanova, T., Manushkina, T., Samoilenko, N., Petrova E., // Bulgarian Journal of Agricultural Science, 27(5), 919-925.
4. Technology development of fatty acids obtaining from soapstok using saponification (2021) / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(6), (113), 16-23. (Scopus).
Doi:10.15587/1729-4061.2021.241942.
5. Productivity of kabuli chickpeas depending on the weather conditions of the year, varieties and methods of sowing in Ukraine / Kachanova, T., Manushkina, T., Samoilenko, N.

Petrova, O. // Bulgarian Journal of Agricultural Science, 27(5), 2021. 919-925. (Scopus).

6. Improving a neuralnetwork model for semantic segmentation of images of monitored objects in aerial photographs / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6/2, (114), 2022. 86-95. (Scopus).

7. Dvising a procedure to forecast the level of chemical damage of chemical damage to the atmosphere during active deposition of dangerous gases / A. Melnichenko, M. Kustov, O. Basmanov, O. Tarasenko, O. Bogatov, M. Kravtsov, O. Petrova, T. Pidpala, O. Karatieieva, N. Shevchuk // Ecology. 2022. Vol. 1. No. 10(115). P. 31-40. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251675>. (Scopus)

8. Petrova O.I. Influence of the retention system on sperm productivity and reproductive capacity of rabbits / Kotsiubenko G.A., Gil M.I., Kotsiubenko V.I., Petrova O.I. // Proceedings of the Latvian academy of sciences, Section B. Vol.76 (2022) No. 2 (737)? Pp 317-320. Scopus.

9. Development of rational technology for sodium glyceroxide obtaining / Korchak, M.,

Bliznjuk, O.,
Nekrasov, S.,
Gavrish, T.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Kostyrkin, O.,
Semenov, E.,
Saveliev, D.
Korchak, M.,
Bliznjuk, O.,
Nekrasov, S.,
Gavrish, T.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Kostyrkin, O.,
Semenov, E.,
Saveliev, D. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies.
2022., 5 (6
(119)), 15-21.
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.265087>
10. Development
of
transesterificati
on model for safe
technology of
chemical
modification of
oxidized fats /
Korchak, M.,
Bragin, O.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Stankevych, S.,
Svishchova, Ya.,
Khimenko, N.,
Filenko, O.,
Petukhova, O. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies,
2022. 6/6, (120),
14-19
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266931>
11. Using organic
nitrogen
fertilisers to
improve soil
health and
increase yields /
Shpend Shahini,
Tetiana
Kachanova,
Tetiana
Manushkina, Olena
Petrova, Natalia
Shevchuk //
International
Journal of
Environmental
Studies. 2023, 1-
9
12. Improving
the technology of
the synthesis of
fatty acid
monoglycerides
using the

glycerolysis
reaction/
Saveliev D.,
Petrova O.,
Yashchenko O.,
Rudakov S.,
Harbuz S.,
Shevchuk N.,
Kachanova T.,
Gill M., Bolhova
N., Borozenets N.
// Eastern-
European Journal
of Enterprise
Technologies,
2023. 3/6, (123),
6-12
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>
13. Clonal
micropropagation
in vitro of
essential oil
plants of the
family Lamiaceae
Lindl /
Manushkina T.,
Kachnova T.,
Samoilenko M.,
Petrova O. //
Ukrainian Black
Sea Region
Agrarian Science.
2022. 26(4). P.
51-61. DOI:
[https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26\(4\)-5](https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26(4)-5)
14. Improving
the technology of
the synthesis of
fatty acid
monoglycerides
using the
glycerolysis
reaction /
Saveliev D.,
Petrova O.,
Yashchenko O.,
Rudakov S.,
Harbuz S.,
Shevchuk N.,
Kachanova T.,
Gill M., Bolhova
N., Borozenets N.
// Eastern-
European Journal
of Enterprise
Technologies,
2023. 3/6, (123),
6-12 doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>
15. Research of
quality
indicators of
different types
of wholegrain
flour
/ Pismennyi O.,
Nikonchuk N.,
Shevchuk N.,
Petrova O.,
Sydoryka I. //
Scientific
Horizons. 2023.
26(8), 72-82
16. Modern

Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. // Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110

17. Прооксидатно-антиоксидантний статус серця щурів при дії глутамату натрію та корекції мелатоніном / Пшиченко В. В., Черно В. С., Чеботар Л. Д., Юлевич О. І., Петрова О. І. // Вісник проблем біології і медицини. 2023. Вип. 1(168). С. 325-330. DOI: <https://doi.org/10.29254/2077-4214-2023-1-168-207-21>

18. Productivity of high-oleic sunflower when grown in the conditions of the Southern Steppe of Ukraine / Kachanova T., Manushkina T., Petrova O., Shevchuk N. // Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2023/ 27(1), 41-50. doi: [10.56407/bs.agrarian/1.2023.41](https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/1.2023.41) <https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>

19. Petrova O. Information support for development of rural green tourism enterprises in Ukraine in conditions of Covid-19 pandemic / Петрова О.І., Ксьонжик І.В. // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – Миколаїв : МНАУ, 2021. – Вип. 2. С. 19-27.

20. Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Зюзько А.В. Дослідження оптимізованої технології виробництва олії

соняшникової та якісних показників продукції // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 4. – С. 54-60.
<https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.6>.

21. Підпала Т.В., Стріха Л.О., Петрова О.І., Шевчук Н. П. Оптимізація параметрів технологічного процесу виробництва варених ковбас // Вісник аграрної науки Причорномор'я. Миколаїв : МНАУ, 2020. Вип. 2. С. 71-78. Doi: 10.31521/2313-092X/2020-1(105)-9.

22. Забезпечення якості сирокочених ковбас / О.І. Петрова, О.М. Сморочинський, Л.О. Стріха, О.Д. Берсан // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 111. С. 210-216.

23. Петрова О. І., Стріха Л.О., Єфіменко А.С. Аналіз небезпечних факторів та ризиків при виготовленні виробів із м'яса птиці // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 115. С. 229-235. Doi: <https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.34>

24. Петрова О. І., Стріха Л. О., Сморочинський О. М., Мелікаєв Д. О. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів //Modernscience: problems and innovations. Stocholm, Sweden, 2020. P. 37-41.

25. Петрова О. І., Стріха Л.О.,

Синишин М.В.
Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Eurasian scientific congress. Barcelona, Spain, 2020. P. 33-39.

26. Petrova O. I. Kuzmenko A. M., Smorochins'kiy O. M. Technological properties and use of different types of sausage casings // Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 158-164.

27. Петрова О. І. Стріха Л.О., Шестаковська Н.В. Оцінка методів аналізу білкового складу харчових продуктів в Україні та країнах ЄС // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 115. С. 236-241. Doi: <https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.34>

28. Relative Variability of Breeding Traits of the Dairy Cattle and the Breeding Process / T. Pidpala, N. Shevchuk, Zh. Ignatenko, E. Petrova // Bulgarian Journal of Animal Husbandry (селскостопанска програм животновъдни науки), Sofia, 2019. № 6. S. 3-13.

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Патент на корисну модель № 142107, «Спосіб

використання загально змішаного раціону при вирощуванні бугайців молочних порід худоби для підвищення м'ясної продуктивності» / Т.В. Підпала, С.Є. Ясевін, Н.В. Гребенюк, Л.О. Стріха, О.І. Петрова (Журі); заявл. 23.12.2019 р. № u201912144; опубл. 12.05.2020 р., бюл. №9. <https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=268325>

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № c202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. <https://sis.ukrpatent.org>.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1.Формування м'ясної продуктивності та якість яловичини за маломолочного вирощування телят: монографія / Костенко В. І., Петрова О. І. Київ. 2021. 194 с.

2. Пшиченко В.В., Петрова О.І.,

Шевчук Н. П.
Основи фізіології харчування : навчальний посібник.
Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с.
4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2023. 26 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Харчові та дієтичні добавки». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 4-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ,

2023. 29 с.
3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2023. 28 с.

4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Харчова хімія». Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2023. 30 с.

5. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 72 с.

6. Трибрат Р. О., Петрова О. І., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої

освіти ОПП
"Харчові
технології"
спеціальності 181
- "Харчові
технології"
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 233
С.

7. Петрова О. І.,
Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологія
виробництва
органічної
продукції :
конспект лекцій
для здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 212
С.

8. Шевчук Н. П.
Технологія
оздоровчих
харчових
продуктів :
конспект лекцій
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 96
С.

9. Петрова О. І.,
Шевчук Н. П.,
Каницька І. В.
Технологія
продукції
ресторанного
господарства :
курс лекцій.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 109 с

10. Методичні
рекомендації до
виконання
випускної
кваліфікаційної
роботи для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр» та
«Магістр»,
спеціальність
181-«Харчові
технології» /
Підпала Т.В.,
Стріха Л.О.,
Петрова О.І.,

Данильчук Г.А.,
Крамаренко О.С.,
Гиль М.І.
Миколаїв : МНАУ,
2020. 30 с.
11. Технологія
хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
концентратів:
методичні
рекомендації для
лабораторних
робіт для
здобувачів вищої
освіти «Бакалавр»
для денної форми
навчання
спеціальності 181
– «Харчові
технології» /
Петрова О.І.,
Шевчук Н.П.
Миколаїв : МНАУ,
2020. 92 с.
12. Стріха Л.О.,
Петрова О.І.
Технологія м'яса,
м'ясопродуктів та
риби: методичні
рекомендації для
проведення
лабораторно-
практичних робіт
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»,
освітньої
спеціальності
181- «Харчові
технології»,
2019. 37 с.
13. Данильчук
Г.А., Зюзько
А.В., Петрова
О.І., Стріха
Л.О., Крамаренко
О.С. Технологія
виробництва
кулінарної
продукції,
частина 2 –
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
«Харчові
технології»,
денної форми
навчання, 2021.
80 с.
14. Данильчук
Г.А., Зюзько
А.В., Петрова
О.І., Стріха Л.О.
Технологія
виробництва
кулінарної
продукції,
частина 3 –
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних

занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, 2021. 52 с.

15. Данильчук Г.А., Петрова О.І., Стріха Л.О., Зюзько А.В. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 4 : методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 37 с

16. Загальні технології харчової промисловості : конспект лекцій для здобувачів початкового рівня вищої освіти СВО «Молодший бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми навчання / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 85 с.

17. Петрова О.І. Шевчук Н.П. Технологія приготування страв сучасної української кухні: методичні рекомендації до виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, 2022. 32 с.

18. Шевчук Н. П., Стріха Л. О., Петрова О. І.

Кулінарна етнологія : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 212 с.
19. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с.
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій
1. Стріха Л.О., Петрова О.І., Синишин В.А. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Modern science: problems and innovations. Stocholm, Sweden. 2020. Вип. 65 (5). С. 37-42.
2. Стріха Л.О., Петрова О.І., Мелікаєв Д.О. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Eurasians scientific congress.

Barcelona, Spain.
2020. Вип. 47
(4). С. 33-39.

3. Petrova O. I.,
Kuzmenko A. M.,
Smorochins'kiy O.
M. Technological
properties and
use of different
types of sausage
casings //
Abstracts of X
International
Scientific and
Practical
Conference.
Liverpool, United
Kingdom, 2020. P.
158-164.

4. Шевчук Н.П.,
Петрова О.І.,
Субботіна Д.В.
Удосконалення
рецептури м'ясо-
містких
сардельок.
Science and
technology:
problems,
prospects and
innovations.
Proceedings of
the 7th
International
scientific and
practical
conference. CPN
Publishing Group.
Osaka, Japan.
2023. Pp. 189-192
URL: <http://sci-conf.com.ua/vii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-technology-problems-prospects-and-innovations-13-15-04-2023-osaka-yaropiya-arhiv/>

5. Петрова О.І.,
Зюзько А.В.,
Шевчук Н. П.
Розробка
технології
виробництва
варених ковбас з
білково-
мінеральним
комплексом.
https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14608/1/prod_be_zp-22-05-23-111-114.pdf

14) керівництво
студентом, який
зайняв призове
місце на I або II
етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Участь у галузевій конкурсній комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності 204-«ТВППТ», член журі секції «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаїв, 2018-2021 рр.).

2. Погребняк Д. Технологія виробництва хліба «Бородинський» в умовах ТОВ «Терновський хлібзавод», II місце у Міжнародному конкурсі наукових робіт «Black Sea Science», 2023 р.

3. Керівництво гуртком «Технологія переробки продукції тваринництва»

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Навчально-науковий інститут післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/009237-19,

«Організація тестового контролю знань у сучасних технологіях навчання з дисципліни «Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва», 05.04.2019 р. 60 годин

2. Міжнародний фонд відродження «ВУМ ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061320, (3 год.)

3. Підвищення кваліфікації у рамках прекуту Еразмус+, модуль Жан Моне «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР», сертифікат від 15.12.2021р., (120 год.)

4. ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)

5. Навчальний онлайн-курс (вебінар) «Сучасне та ефективне м'ясопереробне підприємство: від ідеї до запуску», 22.04.2022 р., СВ-04.22.2011 (120 год)

6. International Summer school «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities», 5-14.07.2022р., (90 год.)

7. Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості

| | | | | | | | |
|-------|------------------------|--|--|---|---|--|---|
| | | | | | | реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин) | |
| | | | | | | 8. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Навчально-науковий інститут післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/020011-23, «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності», 05.04.2019 р. 60 годин | |
| 73377 | Шевчук Наталя Петрівна | Старший викладач, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021 | 3 | Технологія молока та молочних продуктів | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Dvising a procedure to forecast the level of chemical damage of chemical damage to the atmosphere during active deposition of dangerous gases / A. Melnichenko, M. Kustov, O. Basmanov, O. Tarasenko, O. Bogatov, M. Kravtsov, O. Petrova, T. Pidpala, O. Karatieieva, N. Shevchuk // Ecology. 2022. Vol. 1. No. 10(115). P. 31-40. DOI: |

<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251675>.
2. Development of rational technology for sodium glyceroxide obtaining / Korchak, M., Bliznjuk, O., Nekrasov, S., Gavrish, T., Petrova, O., Shevchuk, N., Strikha, L., Kostyrkin, O., Semenov, E., Saveliev, D. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022., 5 (6 (119)), 15-21.
doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.265087>
3. Development of transesterification model for safe technology of chemical modification of oxidized fats / Korchak, M., Bragin, O., Petrova, O., Shevchuk, N., Strikha, L., Stankevych, S., Svishchova, Ya., Khimenko, N., Filenko, O., Petukhova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022. 6/6, (120), 14-19
doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266931>
4. Using organic nitrogen fertilisers to improve soil health and increase yields / Shpend Shahini, Tetiana Kachanova, Tetiana Manushkina, Olena Petrova, Natalia Shevchuk // International Journal of

Environmental Studies. 2023, 1-9
<https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>

5. Improving the technology of the synthesis of fatty acid monoglycerides using the glycerolysis reaction / Saveliev D., Petrova O., Yashchenko O., Rudakov S., Harbuz S., Shevchuk N., Kachanova T., Gill M., Bolhova N., Borozenets N. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 3/6, (123), 6-12 doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>

6. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O., Sydoryka I. // Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82

7. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. // Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110

8. Підпала Т.В., Шевчук Н.П. Особливості методів підбору в період створення української червоної молочної породи Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького : серія «Сільськогосподарські науки». Львів, 2019. Т 21. № 90. С. 26-

31.
doi:10.32718/nvlevet-a9005
9. Підпала Т.В., Шевчук Н.П.
Оцінка інбридингу в різні етапи виведення української червоної молочної породи великої рогатої худоби. Вісник Полтавської державної аграрної академії. Полтава, 2019. № 2. С. 98-104.
doi:10.31210/visnyk2019/02/12
10. Підпала Т.В., Шевчук Н.П., Петрова О.І., Ігнатенко Ж.В.
Співвідносна мінливість селекційних ознак молочної худоби і породоутворювальний процес
Bulgarian Journal of Animal Husbandry (селскостопанска академия животновъдни науки), Sofia, 2019. V. 56(6). S. 3-13.
11. Підпала Т. В., Шевчук Н. П.
Розведення за лініями в різні етапи виведення та консолідації української червоної молочної породи Вісник Сумського національного аграрного університету. Суми, 2019. Вип. 4(39). С. 37-42
DOI:https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2019.4.5
12. Оптимізація параметрів технологічного процесу виробництва варених ковбас / Л. О. Стріха, Т. В. Підпала, О. І. Петрова, Н. П. Шевчук // Вісник аграрної науки Причорномор'я, 2020. Вип. 1. С. 71-78 DOI 10.31521/2313-092X/2020-1(105)-9
13. Особливості регресійної залежності ознак у корів голштинської породи різної

селекції / Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук, Є. М. Зайцев // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми : СНАУ, 2021. Вип. 2(45). С. 121-126. DOI: <https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.2.18>

14. Morphological changes of the pineal gland of rats under chronic intoxication with lead and correction with sodium selenite / Pshychenko V.V., Chernov V. S., Chebotar L. D., Yulevich O. I., Shevchuk N. P. // Bulletin of problems in biology and medicine. 2023. Вип. 1(168). С. 325-330 <https://doi.org/10.29254/2077-4214-2023-1-168-325-330>

15. Productivity of high-oleic sunflower when grown in the conditions of the Southern Steppe of Ukraine / Kachanova T., Manushkina T., Petrova O., Shevchuk N. // Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2023/ 27(1), 41-50. doi: [10.56407/bs.agrarian/1.2023.41](https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/1.2023.41)

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Патент на корисну модель : заявка № 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування

рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих водосховищ Причорномор'я» / Г.А. Данильчук, Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, Н.П. Шевчук (Україна)

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного процесу виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № с202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. <https://sis.ukrpatent.org>.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Пшиченко В.В., Петрова О.І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування : навчальний посібник. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів,

конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 4-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2023. 14 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія молока та молочних продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2023. 16 с.

3.. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія консервування плодів та овочів ». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2023. 16 с.

4. Петрова О. І.,

Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Біологічно
активні речовини
в харчових
технологіях :
конспект лекцій
для здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти OPP
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 72
с.

3. Трибрат Р. О.,
Петрова О. І.,
Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологічне
обладнання
галузі: конспект
лекцій для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти OPP
"Харчові
технології"
спеціальності 181
- "Харчові
технології"
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 233
с.

4. Петрова О. І.,
Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологія
виробництва
органічної
продукції :
конспект лекцій
для здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти OPP
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 212
с.

5. Шевчук Н. П.
Технологія
оздоровчих
харчових
продуктів :
конспект лекцій
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти OPP
«Харчові
технології»

спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 96
с.

6. Петрова О. І.,
Шевчук Н. П.,
Каницька І. В.
Технологія
продукції
ресторанного
господарства :
курс лекцій.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 109 с.

7. Шевчук Н. П.,
Стріха Л. О.,
Петрова О. І.
Кулінарна
етнологія :
конспект лекцій.
Миколаїв : МНАУ,
2022. 212 с.

8. Стріха Л.О.
Шевчук Н.П.
Дизайн страв та
кондитерських
виробів : курс
лекцій для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»,
денної форми
навчання,
Миколаїв: МНАУ.
2022. 92 с.

9. Петрова О.І.
Шевчук Н.П.
Технологія
приготування
страв сучасної
української
кухні: методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
занять для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»,
денної форми
навчання,
Миколаїв: МНАУ.
2022. 32 с.

10. Стріха Л.О.,
Зюзько А.В.,
Шевчук Н.П.
Технологія
оздоровчих
харчових
продуктів:
методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
занять для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої

спеціальності 181
– «Харчові
технології»,
денної форми
навчання,
Миколаїв: МНАУ.
2022. 96 с.
11. Стріха Л.О.,
Шевчук Н.П.
Організація
виробництва в
закладах
харчування :
методичні
рекомендації для
практичних занять
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
«Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти, Миколаїв:
МНАУ. 2022. 38 с.
12. Шевчук Н. П.,
Зюзько А. В.
Кухні країн світу
: метод. реком.
для проведення
лабораторних
занять для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
"Харчові
технології"
спеціальності 181
- "Харчові
технології"
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2022. 53
с.
5) захист
дисертації на
здобуття
наукового
ступеня;
Захист
кандидатської
дисертації 24
червня 2021р. на
здобуття
наукового ступеня
– Доктор
філософії, 204
«Технологія
виробництва і
переробки
продукції
тваринництва»,
тема дисертації
«Оцінка методів
підбору при
виведенні та
удосконаленні
української
червоної молочної
породи».
12) наявність
апробаційних
та/або науково-

популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих),
та/або науково-
експертних
публікацій з
наукової або
професійної
тематики
загальною
кількістю не
менше п'яти
публікацій;
1. Шаркова В.Ю.,
Шевчук Н.П.
Відомі бармени в
історії.
Всеукраїнська
науково-практична
інтернет
конференція
«Готельно-
ресторанний та
туристичний
бізнес в Україні:
проблеми та
перспективи
розвитку», 15-16
березня 2023 р.
С. 74-77
2. Святелик К.Ю.,
Шевчук Н.П.
Особливості
національної
кухні Бельгії.
Всеукраїнська
науково-практична
інтернет
конференція
«Готельно-
ресторанний та
туристичний
бізнес в Україні:
проблеми та
перспективи
розвитку», 15-16
березня 2023 р.
С. 60-62
3. Негреско А.,
Шевчук Н.
Грузинська кухня:
традиції та
підхід до
іновацій.
Всеукраїнська
науково-практична
інтернет
конференція
«Готельно-
ресторанний та
туристичний
бізнес в Україні:
проблеми та
перспективи
розвитку», 15-16
березня 2023 р.
С. 41-43
4. Гармаш Н.О.,
Шевчук Н.П.
Китайська чайна
культура: Від
зародження до
сьогодення.
Всеукраїнська
науково-практична
інтернет
конференція
«Готельно-
ресторанний та
туристичний

бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 13-15

5. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-

творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; І.Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», 1 місце, II тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології

виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р.
2. Вradій Я. Г. Технологія виробництва м'ясопродуктів з тушок курчат-бройлерів, I місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Всеукраїнський конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2022 р.
3. Погребняк Д. Технологія виробництва хліба «Бородинський», II місце, Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science», 2023 р.
4. Єгорова У.Є. Розробка технології виробництва варено-ковбасних виробів з використанням рослинного білково-мінерального комплексу, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Всеукраїнський конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2023 р.
5. Науковий гурток «Загальні технології харчової промисловості»

Підвищення кваліфікації:

1. Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.)

2. Громадська

організація
«Міжнародна
фондація
науковців та
освітян».
Сертифікат про
підвищення
кваліфікації ES
№1911/2020, «THE
REMOTE AND MIXED
FORMS OF STUDYING
FOR THE MASTERS
AND POSTGRADUATE
STUDENTS»,
26.10.2020 р.
(45 год.)

3. Міжнародний
фонд відродження
«BYM ONLINE»
курс «Академічна
добросесність в
університеті»,
04.10. 2021 р.,
сертифікат
№061319, (3 год.)

4. ТОВ ВЗП «Еліка»
Вітовського
району,
15.11-30.12.2021
рр.,
Довідка б/н від
30.12.2021 р.
(180 год.)

5. Підвищення
кваліфікації на
тему: «Якість
вищої освіти –
світовий досвід»,
Poltava
University of
Economics and
Trade, 21 лютого
2023 року, СТ
№044/21022023; (6
год.)

6. Державна
наукова установа
«Інститут
модернізації
змісту освіти»
Підвищення
кваліфікації за
програмою
Всеукраїнського
семінару
«Особливості
реформування
змісту
технологічної
освіти», 9 лютого
2023 року,
сертифікат № ПК-
2023/97; (3 год.)

7. Profi Club
Онлайн-зустріч на
тему: «Критичні
контрольні точки
і критичні межі в
системі НАССР»,
28 вересня 2023
р., № 06268 (2
год.)

8. Підвищення
кваліфікації у
школі ExpertX за

| | | | | | | | |
|-------|------------------------|--|--|---|---|--|---|
| | | | | | | програмою Основи дієтології та нутриціології, отримала диплом КНГР 7452 від 13.10.2023 р. (150 акад. год.) | |
| 73377 | Шевчук Наталя Петрівна | Старший викладач, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизація та біотехнології | Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021 | 3 | Технологія консервування плодів та овочів | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Dvising a procedure to forecast the level of chemical damage of chemical damage to the atmosphere during active deposition of dangerous gases / A. Melnichenko, M. Kustov, O. Basmanov, O. Tarasenko, O. Bogatov, M. Kravtsov, O. Petrova, T. Pidpala, O. Karatieieva, N. Shevchuk // Ecology. 2022. Vol. 1. No. 10(115). P. 31-40. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251675 . 2. Development of rational technology for sodium glyceroxide obtaining / Korchak, M., Bliznjuk, O., Nekrasov, S., Gavrish, T., Petrova, O., Shevchuk, N., Strikha, L., Kostyrkin, O., Semenov, E., Saveliev, D. Korchak, M., Bliznjuk, O., Nekrasov, S., Gavrish, T., Petrova, O., |

Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Kostyrkin, O.,
Semenov, E.,
Saveliev, D. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies.
2022., 5 (6
(119)), 15-21.
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.265087>
3. Development of
transesterificati
on model for safe
technology of
chemical
modification of
oxidized fats /
Korchak, M.,
Bragin, O.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Stankevych, S.,
Svishchova, Ya.,
Khimenko, N.,
Filenko, O.,
Petukhova, O. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies,
2022. 6/6, (120),
14-19
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266931>
4. Using organic
nitrogen
fertilisers to
improve soil
health and
increase yields /
Shpend Shahini,
Tetiana
Kachanova,
Tetiana
Manushkina, Olena
Petrova, Natalia
Shevchuk //
International
Journal of
Environmental
Studies. 2023, 1-
9
<https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>
5. Improving the
technology of the
synthesis of
fatty acid
monoglycerides
using the
glycerolysis
reaction /
Saveliev D.,
Petrova O.,
Yashchenko O.,
Rudakov S.,
Harbuz S.,
Shevchuk N.,
Kachanova T.,
Gill M., Bolhova
N., Borozenets N.
// Eastern-

European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 3/6, (123), 6-12 doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>

6. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O., Sydoryka I. // Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82

7. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. // Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110

8. Підпала Т.В., Шевчук Н.П. Особливості методів підбору в період створення української червоної молочної породи Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького : серія «Сільськогосподарські науки». Львів, 2019. Т 21. № 90. С. 26-31. doi:10.32718/nvlevet-a9005

9. Підпала Т.В., Шевчук Н.П. Оцінка інбридингу в різні етапи виведення української червоної молочної породи великої рогатої худоби. Вісник Полтавської державної аграрної академії. Полтава, 2019. № 2. С. 98-104. doi:10.31210/visnyk2019/02/12

10. Підпала Т.В., Шевчук Н.П., Петрова О.І.,

Ігнатенко Ж.В.
Співвідносна
мінливість
селекційних ознак
молочної худоби і
породоутворювальн
ий процес
Bulgarian Journal
of Animal
Husbandry
(селскостопанска
академия
животновъдни
науки), Sofia,
2019. V. 56(6).
S. 3-13.

11. Підпала Т.
В., Шевчук Н. П.
Розведення за
лініями в різні
етапи виведення
та консолідації
української
червоної молочної
породи Вісник
Сумського
національного
аграрного
університету.
Суми, 2019. Вип.
4(39). С. 37-42
DOI:https://doi.o
rg/10.32845/bsnau
.lvst.2019.4.5

12. Оптимізація
параметрів
технологічного
процесу
виробництва
варених ковбас /
Л. О. Стріха, Т.
В. Підпала, О. І.
Петрова, Н. П.
Шевчук // Вісник
аграрної науки
Причорномор'я,
2020. Вип. 1. С.
71-78 DOI
10.31521/2313-
092X/2020-1(105)-
9

13. Особливості
регресійної
залежності ознак
у корів
голштинської
породи різної
селекції / Т. В.
Підпала, Л. О.
Стріха, Н. П.
Шевчук, Є.
М.Зайцев //
Вісник Сумського
національного
аграрного
університету. –
Суми : СНАУ,
2021. Вип. 2(45).
С. 121-126. DOI:
https://doi.org/1
0.32845/bsnau.lvs
t.2021.2.18

14. Morphological
changes of the
pineal gland of
rats under
chronic
intoxication with
lead and
correction with
sodium selenite /

Pshychenko V.V.,
Cherno V. S.,
Chebotar L. D.,
Yulevich O. I.,
Shevchuk N. P. //
Bulletin of
problems in
biology and
medicine. 2023.
Вип. 1(168). С.
325-330
<https://doi.org/10.29254/2077-4214-2023-1-168-325-330>

15. Productivity
of high-oleic
sunflower when
grown in the
conditions of the
Southern Steppe
of Ukraine /
Kachanova T.,
Manushkina T.,
Petrova O.,
Shevchuk N. //
Ukrainian Black
Sea Region
Agrarian Science.
2023/ 27(1), 41-
50. doi:
10.56407/bs.agrar
ian/1.2023.41

2) наявність
одного патенту на
винахід або п'яти
деклараційних
патентів на
винахід чи
корисну модель,
включаючи
секретні, або
наявність не
менше п'яти
свідоцтв про
реєстрацію
авторського права
на твір;
1. Патент на
корисну модель :
заявка № у 2021
07426 від
20.12.2021 р.
«Спосіб
удосконалення
технології
виращування
рибосадкового
матеріалу з
підвищеною масою
для зариблення
малих водосховищ
Причорномор'я» /
Г.А. Данильчук,
Т.В. Підпала,
Л.О. Стріха, О.І.
Петрова, Н.П.
Шевчук (Україна)

2. Свідоцтво про
реєстрацію
авторського права
на твір № 103465.
Літературно-
письмовий твір
науково-
методичного
характеру
«Оптимізація
параметрів
технологічного
процесу

виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № с202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. <https://sis.ukrpatent.org>.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Пшиченко В.В., Петрова О.І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування : навчальний посібник. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для

здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 4-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2023. 14 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія молока та молочних продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2023. 16 с.

3.. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія консервування плодів та овочів ». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2023. 16 с.

4. Петрова О. І., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 72 с.

3. Трибрат Р. О., Петрова О. І.,

Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологічне
обладнання
галузі: конспект
лекцій для
здобувачів
першого
рівня вищої
освіти ОПП
"Харчові
технології"
спеціальності 181
- "Харчові
технології"
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 233
с.
4. Петрова О. І.,
Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологія
виробництва
органічної
продукції :
конспект лекцій
для здобувачів
другого
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 212
с.
5. Шевчук Н. П.
Технологія
оздоровчих
харчових
продуктів :
конспект лекцій
для здобувачів
першого
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 96
с.
6. Петрова О. І.,
Шевчук Н. П.,
Каницька І. В.
Технологія
продукції
ресторанного
господарства :
курс лекцій.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 109 с.
7. Шевчук Н. П.,
Стріха Л. О.,
Петрова О. І.
Кулінарна
етнологія :
конспект лекцій.

Миколаїв : МНАУ,
2022. 212 с.
8. Стріха Л.О.
Шевчук Н.П.
Дизайн страв та
кондитерських
виробів : курс
лекцій для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»,
денної форми
навчання,
Миколаїв: МНАУ.
2022. 92 с.
9. Петрова О.І.
Шевчук Н.П.
Технологія
приготування
страв сучасної
української
кухні: методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
занять для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»,
денної форми
навчання,
Миколаїв: МНАУ.
2022. 32 с.
10. Стріха Л.О.,
Зюзько А.В.,
Шевчук Н.П.
Технологія
оздоровчих
харчових
продуктів:
методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
занять для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»,
денної форми
навчання,
Миколаїв: МНАУ.
2022. 96 с.
11. Стріха Л.О.,
Шевчук Н.П.
Організація
виробництва в
закладах
харчування :
методичні
рекомендації для
практичних занять
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181

«Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти, Миколаїв: МНАУ. 2022. 38 с.
12. Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 53 с.
5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня; Захист кандидатської дисертації 24 червня 2021р. на здобуття наукового ступеня – Доктор філософії, 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», тема дисертації «Оцінка методів підбору при виведенні та удосконаленні української червоної молочної породи».
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;
1. Шаркова В.Ю., Шевчук Н.П. Відомі бармени в історії. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та

туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 74-77

2. Святелик К.Ю., Шевчук Н.П. Особливості національної кухні Бельгії. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 60-62

3. Негреско А., Шевчук Н. Грузинська кухня: традиції та підхід до іновацій. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 41-43

4. Гармаш Н.О., Шевчук Н.П. Китайська чайна культура: Від зародження до сьогодення. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 13-15

5. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-

192.
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів,

фестивалів);
керівництво
студентом, який
брав участь в
Олімпійських,
Паралімпійських
іграх, Всесвітній
та Всеукраїнській
Універсіаді,
чемпіонаті світу,
Європи,
Європейських
іграх, етапах
Кубка світу та
Європи,
чемпіонаті
України;
виконання
обов'язків
тренера,
помічника тренера
національної
збірної команди
України з видів
спорту; виконання
обов'язків
головного
секретаря,
головного судді,
судді міжнародних
та всеукраїнських
змагань;
керівництво
спортивною
делегацією;
робота у складі
організаційного
комітету,
суддівського
корпусу;
1. Івонюк М. В.,
Доля К. В.,
наукова робота
«Оцінка якісних
показників
варених ковбас,
упакованих в
регульованому
газовому
середовищі у
процесі
зберігання», 1
місце, II тур
Всеукраїнського
конкурсу наукових
робіт студентів з
«Технології
виробництва і
переробки
продукції
тваринництва,
2021 р.
2. Вradій Я. Г.
Технологія
виробництва
м'ясопродуктів з
тушок курчат-
бройлерів, I
місце у
Всеукраїнському
конкурсі наукових
робіт.
Всеукраїнський
конкурс наукових
робіт, 2 тур
секція «ТППТ»,
МНАУ, 2022 р.
3. Погребняк Д.
Технологія
виробництва хліба
«Бородинський»,

II місце,
Міжнародний
конкурс
студентських
наукових робіт
«Black Sea
Science», 2023 р.
4. Єгорова У.Є.
Розробка
технології
виробництва
варено-ковбасних
виробів з
використанням
рослинного
білково-
мінерального
комплексу, II
місце у
Всеукраїнському
конкурсі наукових
робіт.
Всеукраїнський
конкурс наукових
робіт, 2 тур
секція «ТППТ»,
МНАУ, 2023 р.
5. Науковий
гурток «Загальні
технології
харчової
промисловості»

Підвищення
кваліфікації:

1. Громадська
організація
«Міжнародна
фондація
науковців та
освітян».
Сертифікат про
підвищення
кваліфікації ES
№2055/2020,
«ONLINE LEARNING
AS A NON-
TRADITIONAL FORM
OF THE MODERN
EDUCATION ON THE
EXAMPLE OF THE
MOODLE PLATFORM»,
16.11.2020 р.
(45 год.)

2. Громадська
організація
«Міжнародна
фондація
науковців та
освітян».
Сертифікат про
підвищення
кваліфікації ES
№1911/2020, «THE
REMOTE AND MIXED
FORMS OF STUDYING
FOR THE MASTERS
AND POSTGRADUATE
STUDENTS»,
26.10.2020 р.
(45 год.)

3. Міжнародний
фонд відродження
«ВУМ ONLINE»
курс «Академічна
добросесність в
університеті»,
04.10. 2021 р.,

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|--|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>сертифікат №061319, (3 год.)</p> <p>4.ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)</p> <p>5.Підвищення кваліфікації на тему: «Якість вищої освіти – світовий досвід», Poltava University of Economics and Trade, 21 лютого 2023 року, СТ №044/21022023; (6 год.)</p> <p>6.Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти» Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/97; (3 год.)</p> <p>7.Profi Club Онлайн-зустріч на тему: «Критичні контрольні точки і критичні межі в системи НАССР», 28 вересня 2023 р., № 06268 (2 год.)</p> <p>8.Підвищення кваліфікації у школі ExpertX за програмою Основи дієтології та нутриціології, отримала диплом КНГР 7452 від 13.10.2023 р. (150 акад. год.)</p> | |
| 397851 | Зюцько Алла Валентинівна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 1995, спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних | 15 | Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості | Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 4, 14, 15), |

виробів,
Диплом
кандидата
наук ДК
004431,
виданий
13.10.1999

перелічених в п.
38 Ліцензійних
умов
1) наявність не
менше п'яти
публікацій у
періодичних
наукових
виданнях, що
включені до
переліку фахових
видань України,
до наукометричних
баз, зокрема
Scopus, Web of
Science Core
Collection
1. Стріха Л.О.,
Підпала Т.В.,
Петрова О.І.,
Зюзько А.В.
Дослідження
оптимізованої
технології
виробництва олії
соняшникової та
якісних
показників
продукції //
Таврійський
науковий вісник.
Серія: Технічні
науки. Херсон :
Видавничий дім
«Гельветика»,
2021. Вип. 4. –
С. 54-60.
<https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.6>.
4) наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування
1. Данильчук
Г.А., Петрова
О.І., Стріха
Л.О., Зюзько А.В.
Технологія
виробництва
кулінарної
продукції,
частина 2 :
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних

занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
«Харчові
технології»,
денної форми
навчання.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 80 с.
2. Данильчук
Г.А., Петрова
О.І., Стріха
Л.О., Зюзько А.В.
Технологія
виробництва
кулінарної
продукції,
частина 3 :
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
«Харчові
технології»,
денної форми
навчання.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 52 с.
3. Данильчук
Г.А., Петрова
О.І., Стріха
Л.О., Зюзько А.В.
Технологія
виробництва
кулінарної
продукції,
частина 4 :
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
«Харчові
технології»,
денної форми
навчання.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 37 с.
4. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційної
дипломної роботи
для здобувачів
вищої освіти СВО
«Бакалавр» та
«Магістр»,
освітня
спеціальність 181
– «Харчові
технології» /
уклад. Т. В.
Підпала
М. І. Гиль, Л. О.
Стріха, О. І.
Петрова, А. В.
Зюзько, Р. О.

Трибрат, Н.П.
Шевчук, О. С.
Крамаренко.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 46 с.
5. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
цукрового
виробництва».
Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалавр-
ського) рівня
вищої освіти 3-го
року навчання на
2022-2023
навчальний рік /
уклад. А. В.
Зюзько. Миколаїв
: МНАУ, 2022. 24
с
6. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
полісахаридів та
їх застосування у
харчовій
промисловості».
Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалавр-
ського) рівня
вищої освіти 2-го
року навчання на
2022-2023
навчальний рік /
уклад.
Л.О.Стріха,
Н.П.Шевчук.
Миколаїв : МНАУ,
2022. 26 с
7. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
цукрового
виробництва».
Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалавр-
ського) рівня
вищої освіти 3-го
року навчання на
2023-2024
навчальний рік /
уклад. А. В.
Зюзько. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 24
с
6. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
полісахаридів та
їх застосування у

харчовій промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Л.О.Стріха, Н.П.Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 26 с.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;
1. Петрова О.І., Зюзько А.В., Шевчук Н. П. Розробка технології виробництва варених ковбас з білково-мінеральним комплексом.
[https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14608/1/prod be zp-22-05-23-111-114.pdf](https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14608/1/prod%20bezp-22-05-23-111-114.pdf)

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво

студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських

змагань;
керівництво
спортивною
делегацією;
робота у складі
організаційного
комітету,
суддівського
корпусу
1. Керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
«Технохімічний
контроль
виробництва
харчової
промисловості»
15) керівництво
школярем, який
зайняв призове
місце III-IV
етапу
Всеукраїнських
учнівських
олімпіад з
базових
навчальних
предметів, II-III
етапу
Всеукраїнських
конкурсів-
захистів науково-
дослідницьких
робіт учнів -
членів
Національного
центру "Мала
академія наук
України"; участь
у журі III-IV
етапу
Всеукраїнських
учнівських
олімпіад з
базових
навчальних
предметів чи II-
III етапу
Всеукраїнських
конкурсів-
захистів науково-
дослідницьких
робіт учнів -
членів
Національного
центру "Мала
академія наук
України" (крім
третього
(освітньо-
наукового/освітнь
о-творчого)
рівня)
1. Кузнець К.В.,
30Ш № 15 м.
Миколаєв – II тур
Всеукраїнської
олімпіади для
професійної
орієнтації
вступників
Миколаївського
НАУ, диплом II
ступеня з
біології, 2021 р.

Підвищення
кваліфікації:

1. Міжнародний

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|--|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>фонд відродження «ВУМ ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061761, (3 год.)</p> <p>2.СТ «Терновський переробний комбінат», м. Николаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)</p> | |
| 397851 | Зюзько Алла Валентинівна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 1995, спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних виробів, Диплом кандидата наук ДК 004431, виданий 13.10.1999 | 15 | Технологія жирів та жирозамінників | <p>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 4, 14, 15), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Зюзько А.В. Дослідження оптимізованої технології виробництва олії соняшникової та якісних показників продукції // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 4. – С. 54-60. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.6.</p> <p>4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів</p> |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування</p> <p>1. Данильчук Г.А., Петрова О.І., Стріха Л.О., Зюзько А.В. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 2 : методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 80 с.</p> <p>2. Данильчук Г.А., Петрова О.І., Стріха Л.О., Зюзько А.В. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 3 : методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 52 с.</p> <p>3. Данильчук Г.А., Петрова О.І., Стріха Л.О., Зюзько А.В. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 4 : методичні рекомендації для</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 37 с.

4. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» та «Магістр», освітня спеціальність 181 – «Харчові технології» / уклад. Т. В. Підпала М. І. Гиль, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Р. О. Трибрат, Н.П. Шевчук, О. С. Крамаренко. Миколаїв : МНАУ, 2021. 46 с.

5. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія цукрового виробництва». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2022-2023 навчальний рік / уклад. А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 24 с

6. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року навчання на 2022-2023 навчальний рік / уклад.

Л.О.Стріха,
Н.П.Шевчук.
Миколаїв : МНАУ,
2022. 26 с
7. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
цукрового
виробництва».
Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалавр-
ського) рівня
вищої освіти 3-го
року навчання на
2023-2024
навчальний рік /
уклад. А. В.
Зюзько. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 24
с
6. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
полісахаридів та
їх застосування у
харчовій
промисловості».
Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалавр-
ського) рівня
вищої освіти 2-го
року навчання на
2023-2024
навчальний рік /
уклад.
Л.О.Стріха,
Н.П.Шевчук.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 26 с.
12) наявність
апробаційних
та/або науково-
популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих),
та/або науково-
експертних
публікацій з
наукової або
професійної
тематики
загальною
кількістю не
менше п'яти
публікацій;
1. Петрова О.І.,
Зюзько А.В.,
Шевчук Н. П.
Розробка
технології
виробництва
варених ковбас з
білково-
мінеральним
комплексом.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/12345678>

9/14608/1/prod be
zp-22-05-23-111-
114.pdf
14) керівництво
студентом, який
зайняв призове
місце на I або II
етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або робота у
складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
/ проблемною
групою;
керівництво
студентом, який
став призером або
лауреатом
Міжнародних,
Всеукраїнських
мистецьких
конкурсів,
фестивалів та
проектів, робота
у складі
організаційного
комітету або у
складі журі
міжнародних,
всеукраїнських
мистецьких
конкурсів, інших
культурно-
мистецьких
проектів (для
забезпечення
провадження
освітньої
діяльності на
третьому
(освітньо-
творчому) рівні);
керівництво
здобувачем, який
став призером або
лауреатом
міжнародних
мистецьких
конкурсів,
фестивалів,
віднесених до
Європейської або
Всесвітньої
(Світової)
асоціації
мистецьких
конкурсів,
фестивалів,
робота у складі
організаційного
комітету або у
складі журі
зазначених

мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Технохімічний контроль виробництва харчової промисловості»

15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України"; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-

| | | | | | | | |
|-------|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України" (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня)</p> <p>1. Кузнець К.В., 30Ш № 15 м. Николаєв – II тур Всеукраїнської олімпіади для професійної орієнтації вступників Миколаївського НАУ, диплом II ступеня з біології, 2021 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Міжнародний фонд відродження «ВУМ ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061761, (3 год.)</p> <p>2. СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)</p> | |
| 65182 | Курепін Вячеслав Миколайович | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно-енергетичний факультет | <p>Диплом спеціаліста, Миколаївський орден Трудового Червоного Прапора кораблебудівний інститут ім. адм. С.О.Макарова, рік закінчення: 1988, спеціальність: економіка та організація машинобудівної промисловості, Диплом кандидата наук ДК 060786, виданий 29.06.2021, Атестат</p> | 16 | Основи охорони праці | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Радіонов М. О., Марченко Д.</p> |

доцента АД
013945,
виданий
25.10.2023

Д., Курепін В. М. Визначення основних напрямів профілактики травматизму на підприємствах сільського господарства. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2019. Вип. 1 (101). С. 111-117.

2. Курепін В. М., Курепін Д. В. Державне управління у сфері цивільного захисту та безпеки життєдіяльності в умовах реформування місцевого самоврядування та децентралізації влади. Modern Economics. 2020. № 19(2020). С. 94-100.

3. Курепін В. М., Горбунова К.М., Веліховська А. Б. Пріоритети екологоорієнтованого економічного розвитку аграрного сектору. Modern Economics. 2020. № 23(2020), С. 80-88.

4. Development of Technology and Research of Method of Electric Hydropulse Hardening of Machine Parts, Marchenko, D., Dykha, A., Aulin, V., Tishechkina, K., Kurepin, V., Proceedings of the 25th IEEE International Conference on Problems of Automated Electric Drive. Theory and Practice, PAEP 2020.

5. Веліховська А. Б., Горбунова К. М., Курепін В. М. Психолого-педагогічні прийоми формування емоційної компетентності в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на практичних заняттях із

психології // Педагогіка формування творчої особистості у вищих і загальноосвітніх школах. 2020. Том 1, № 73. С. 199-203.

6. Курепін В. М. Кадрова безпека як складова частина економічної безпеки підприємств аграрного профілю. Modern Economics. 2020. № 24. С. 94-99.

7. Курепін В. М., Марченко Д. Д. Використання дистанційного навчання в освітньому процесі спеціальних груп закладів професійної (професійно-технічної) освіти. Перспективи та інновації науки. 2021. № 2(2). С. 73-84.

8. Матвеева К. С., Курепін В. М., Марченко Д. Д. Напрямки роботи сімейного педагога у структурі територіального центру соціальної допомоги сім'ї та дітям. Перспективи та інновації науки. 2021. № 2(2). С. 84-98.

9. Marchenko D., Kurepin V. Regularities in the formation of wear-resistant coatings on steel samples when machining them with electrical discharge // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. 5(12(113)), 83-90. SCOPUS

10. Курепін В. М. Особливості системи управління праці в аграрних підприємствах: економічні аспекти розвитку. Modern Economics. 2021. № 29(2021). С. 107-114..

11. Nagayev V., Danchenko I., Mitiashkina T., Kyrepin V. (2022) Administrative Fundamentals of Ecological Competence Forming in Agricultural Engineering Students Under Conditions of Their Professional Training. In: Tonkonogyi V., Ivanov V., Trojanowska J., Oborskyi G., Pavlenko I. (eds) Advanced Manufacturing Processes III. Inter Partner 2021. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-91327-4_67. SCOPUS
12. V. Nagayev, T. Gerliand, V. Kyrepin, G. Nagayeva, N. Sosnytska and K. Yablunovska, "Pedagogical Technology of Management of Students' Educational and Creative Activities in the Process of Professional Training of Engineers," 2021 IEEE International Conference on Modern Electrical and Energy Systems (MEES), 2021, pp. 1-4, doi: 10.1109/MEES52427.2021.9598806. SCOPUS
13. Курепін В. М. Особливості побудови систем та механізмів управління кадровою безпекою на аграрних підприємствах. Modern Economics. 2022. № 32(2022). С. 54-61.
14. Курепін В. М., Марченко Д. Д. Аналіз стану кадрової безпеки аграрних підприємств за її складовими. Modern Economics.

2022. № 36(2022).
С. 65-75.
15. Marchenko,
D., Matvyeyeva,
K., & Kurepin, V.
(2022).
Development of
methods for
digital
diagnostics of
engines by
electronic
indication.
Proceedings of
the 2022 IEEE 4th
International
Conference on
Modern Electrical
and Energy
System, MEES
2022. SCOPUS
3) Наявність
виданого
підручника чи
навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії
(загальним
обсягом не менше
5 авторських
аркушів), в тому
числі видані у
співавторстві
(обсягом не менше
1,5 авторського
аркуша на кожного
співавтора)
1. Охорона праці в
галузі та
цивільний захист
[Електронний
ресурс] :
навчальний
посібник / В. М.
Курепін, К. М.
Горбунова, В. М.
Курепін [та ін.].
Миколаїв : МНАУ,
2020. 266 с.
2. Курепін В. М.
Основи охорони
праці :
навчальний
посібник для
студентів
закладів вищої
освіти аграрної
галузі. Миколаїв
: МНАУ, 2022. 347
с.
3. Курепін В. М.,
Марченко Д.Д.,
Курепін Д.В.
Охорона праці в
галузі :
навчальний
посібник для
здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти денної та
заочної форм
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 586
с.
4) Наявність
виданих

навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Безпека життєдіяльності [Електронний ресурс] : метод. реком. щодо виконання завдань дистанційного навчання під час карантину для студентів денної форми навчання МНАУ з дисципліни "Безпека життєдіяльності" освітнього ступеню: "Бакалавр" / уклад. В. М. Курепін. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 43 с.

2. Охорона праці в галузі [Електронний ресурс] : метод. реком. щодо виконання завдань дистанційного навчання під час карантину для студентів денної форми навчання МНАУ з дисципліни "Охорона праці в галузі" освітнього ступеню: "Магістр" / уклад. В. М. Курепін. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 56 с.

3. Цивільний захист [Електронний ресурс] : метод. реком. щодо виконання завдань дистанційного навчання під час карантину для студентів денної

форми навчання
МНАУ з дисципліни
«Цивільний
захист»
освітнього
ступеню:
«Магістр» /
уклад. В. М.
Курепін. -
Електрон. текст.
дані. - Миколаїв
: МНАУ, 2020. -
44 с.
4. Курепін В. М.
Зупинимо
пандемію: безпека
і здоров'я на
роботі можуть
врятувати життя
[Електронний
ресурс] / В. М.
Курепін : план
конспект
проведення занять
з студентами МНАУ
до Всесвітнього
дня охорони праці
/ уклад. В.М.
Курепін. -
Електрон. текст.
дані. – Миколаїв
: МНАУ, 2020. – 8
с.
5. Основи охорони
праці
[Електронний
ресурс] : метод.
реком. з
виконання творчих
робіт для
здобувачів вищої
освіти інженерно-
енергетичного
факультету
ступеня
"Бакалавр" денної
форм навчання /
уклад. В. М.
Курепін. Миколаїв
: МНАУ, 2021. 29
с.
6. Цивільний
захист
[Електронний
ресурс] : курс
лекцій / уклад.
В. М. Курепін.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 92 с.
7. Цивільний
захист:
визначення впливу
вражаючих
факторів НС
[Електронний
ресурс] : метод.
реком. з вивчення
дисципліни та
виконання
самостійних
творчих робіт для
здобувачів вищої
освіти
спеціальностей
208
«Агроінженерія»,
141
«Електроенергетик
а, електротехніка
та
електромеханіка»

денної форми навчання / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 41 с.

8. Основи охорони праці. Модуль № 1. «Правові та організаційні основи охорони праці». Тема № 1. «Вступ. Загальні питання охорони праці» : план конспект для самостійної роботи студентів МНАУ та дистанційного навчання з дисципліни «Основи охорони праці» / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 33 с.

9. Охорона праці в галузі : змістовий модуль 1 «Нормативно-правові акти охорони праці». Тема 1 «Соціальний діалог та партнерство з питань охорони праці в Україні» : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 29 с.

10. Охорона праці в галузі : змістовий модуль № 1. Нормативно-правові акти охорони праці. Тема 2. Правове регулювання організації охорони праці в Україні : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 21 с.

11. РП з навчальної дисципліни «Охорона праці» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 4-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 25 с.

12. РП з навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності» ОПП «Харчові технології» для

здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 24 С.

5) Захист дисертації на здобуття наукового ступеня 1.Захист дисертації за спеціальності 08.00.04 – «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема: «Управління кадровою безпекою аграрних підприємств», 29 червня 2021 р ДК № 060786

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Курепін В. М. Теоретичні аспекти організації підвищення кваліфікації працівників підприємства // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Николаїв, 18-20 листопада 2020 р. Николаїв : Николаївський національний аграрний університет,

2020. С. 120-122.
2. Курепін В. М.,
Демченко А. В.
Використання
методики
системного
аналізу при
викладанні
дисципліни
«Безпека
життєдіяльності»
// Актуальні
проблеми
життєдіяльності
людини в
сучасному
суспільстві :
тези доповідей
здобувачів вищої
освіти інженерно-
енергетичного
факультету та
інших учасників
освітнього
процесу за
результатами
тематичного
«круглого столу»
на інженерно-
енергетичному
факультеті, м.
Миколаїв, 18-20
листопада 2020 р.
Миколаїв :
Миколаївський
національний
аграрний
університет,
2020. С. 146-150.
3. Курепін В. М.
Формування
інформаційно-
облікового
забезпечення
фінансування
заходів з охорони
праці на
підприємстві //
Обліково-
аналітичне і
фінансове
забезпечення
діяльності
суб'єктів
господарування:
національні,
глобалізаційні,
євроінтеграційні
аспекти:
матеріали V
Міжнародної
науково-
практичної
інтернет-
конференції, 19-
20 листопада 2020
р., м. Миколаїв
19-20 листопада
2020 року.
Миколаїв :
Миколаївський
національний
аграрний
університет,
2020. С. 57-62.
4. Курепін В. М.
Роль екологічної
компетентності,
як актуальна
проблема
землеробської

галузі та шляхи
її вирішення //
Актуальні
проблеми
землеробської
галузі та шляхи
їх вирішення:
матеріали
Всеукраїнської
науково-
практичної
конференції, 9-11
грудня 2020 р.
Миколаїв :
Миколаївський
національний
аграрний
університет,
2020. С. 98-99.
5. Веліховська А.
Б. Мережеві
технології
формування
професійних
якостей майбутніх
фахівців
готельно-
ресторанної
справи / А. Б.
Веліховська, С.
Б. Літвінчук, В.
М. Курепін //
Актуальні
проблеми в
системі освіти:
заклад загальної
середньої освіти
–
доуніверситетська
підготовка –
заклад вищої
освіти :
Матеріали VI
Всеукраїнської
науково-
практичної
конференції, м.
Київ, 9 червня
2020 року – Київ
: Національний
авіаційний
університет,
2020. - С 47-54.
6. Курепін В. М.
Кадровий
потенціал
підприємства:
фактори
формування і
використання //
Наука, освіта,
культура :
матеріали міжнар.
науково-
практичної
конференції,
присвяченої 30-й
річниці
Комратського
державного
університету, 11
лютого 2021 р.,
м. Комрат,
Молдова :
Комратській
державний
університет,
2021. Т. 1:
Економічні науки.
Сільське
господарство і

переробна промисловість. Інформаційні технології, математика і фізика. Право і політичні науки. Психолого-Педагогічні науки. С. 115-120.

7. Веліховська А. Б., Курепін В. М. Психолого-педагогічні проблеми готовності викладачів до організації дистанційного навчання. // Наука, освіта, культура: матеріали міжнар. науково-практичної конференції, присвяченої 30-й річниці Комратського державного університету, 11 лютого 2021 р., м. Комрат. Молдова : Комратській державний університет, 2021. Т. 1: Економічні науки. Сільське господарство і переробна промисловість. Інформаційні технології, математика і фізика. Право і політичні науки. Психолого-Педагогічні науки. С. 462-466.

8. Веліховська А. Б., Курепін В. М. Інтенсифікація освітнього процесу в спеціальних групах закладів професійної (професійно-технічної) освіти шляхом використання елементів дистанційного навчання // Сучасна педагогічна освіта: імперативи, трансформації, вектори розвитку : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 26 лютого 2021 року : збірник

наукових праць
Том 1.
Петропавловськ,
Казахстан : СКУ
ім. М. Козимбаєва,
2021. С. 42-48.
9. Курепін В. М.
Компетентнісний
підхід при
підготовці
фахівців у сфері
цивільної безпеки
для підприємств
аграрного профілю
// Сучасна вища
освіта:
перспективні та
пріоритетні
напрями наукових
досліджень :
матеріали ІІ
міжнародної
науково-
практичної
конференції
студентів,
аспірантів та
науковців, м.
Дніпро, 25
березня 2021 р.
Дніпро :
Університет імені
Альфреда Нобеля,
2021. С. 141-145.
10. Курепін В. М.
Використання
досвіду дій
співробітників
аварійно-
рятувальних служб
ДСНС України при
проведенні занять
у закладах вищої
освіти //
Педагогічні
інновації :
матеріали
Всеукраїнської
науково-
практичної
інтернет-
конференції, м.
Миколаїв, 28-29
квітня 2021 р.
Миколаїв : МНАУ,
2021. С. 68-71.
11. Курепін В. М.
Педагогічні умови
формування
професійних
компетентностей
майбутніх
інженерів-
енергетиків про
вивченні
дисципліни
«Основи охорони
праці» засобами
дистанційної
освіти //
Педагогічні
інновації :
матеріали
Всеукраїнської
науково-
практичної
інтернет-
конференції, м.
Миколаїв, 28-29
квітня 2021 р.
Миколаїв : МНАУ,

2021, С. 91-94.
12. Курепін В. М. Системний підхід в організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти з дисципліни «Безпека життєдіяльності» // Педагогічні інновації : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 28-29 квітня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 175-179.
13. Курепін В. М. Системний підхід в організації самостійної роботи майбутніх фахівців агроінженерного профілю з дисципліни «Безпека життєдіяльності» // Молодь і наука - 2021 : тези наукових доповідей казахстанських і зарубіжних вчених, а також молодих дослідників в різних галузях сучасної науки Міжнародної науково-практичної онлайн конференції, м. Петропавловськ, 9 квітня 2021 рік. Петропавловськ : Північно-Казахстанський університет імені Манаша Козибасова, 2021. Том № 1, С. 141-144.
14 Курепін В. М. Реформування системи Державної служби з надзвичайних ситуацій: шляхи і способи розв'язання проблеми // Розвиток територіальних громад: правові, економічні та соціальні аспекти : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. м. Миколаїв, 23-24 червня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 26-29.
15. Курепін В. М. Удосконалення викладання

дисципліни
«Охорона праці» в
закладах вищої
освіти // Охорона
праці: освіта і
практика :
матеріали I
Всеукраїнської
науково-
практичної
конференції
викладачів та
фахівців-
практиків, м.
Львів, 12 травня
2022 р. Львів :
ЛДУ БЖД, 2022. С.
9-11.

16. Курепін В. М.
Актуальні питання
реалізації
державної
політики у сфері
цивільного
захисту //
Актуальні
проблеми
управління та
адміністрування:
теоретичні і
практичні аспекти
: матеріали VII
міжнародної
науково-
практичної
Інтернет-
конференції
науковців та
здобувачів вищої
освіти, м.
Кам'янець-
Подільський, 6
травня 2022 р.
Кам'янець-
Подільський :
Заклад вищої
освіти
«Подільський
державний
університет»,
2022. С. 200-205.

17. Курепін В. М.
Пріоритети
державної
політики щодо
розвитку трудових
відносин в умовах
воєнного часу на
підприємствах
аграрного профілю
// Незалежність
України: права
людини та
національна
безпека :
матеріали Другої
міжнародної
науково -
практичної
конференції, м.
Львів, 20 травня
2022 р. Львів :
Національний
університет
«Львівська
політехніка»,
2022. С. 333-336.

18. Курепін В. М.
Розвиток
громадянських
компетентностей

дорослих в
Україні: проблеми
і перспективи під
час воєнного
стану // Розвиток
порівняльної
професійної
педагогіки у
контексті
глобалізаційних
та інтеграційних
процесів :
матеріали тез
доп. XI міжнар.
наук.-методол.
Інтернет-
семінару, м. Київ
– м.
Хмельницький, 19
травня 2022 р.
Київ ;
Хмельницький :
Хмельницький
національний
університет,
2022. С. 55-57.
19. Курепін В. М.
Особливості
формування
матеріального
резерву та умови
використання
резервного фонду
громади в умовах
воєнного стану //
Розвиток
територіальних
громад: правові,
економічні та
соціальні аспекти
: матеріали II
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
Миколаїв-
с.Коблеве, 9
червня 2022 р.
Миколаїв : МНАУ,
2022. С. 82-84.
20. Курепін В. М.
Система
організації
безпеки та
гігієни праці в
Україні //
Сучасні підходи
до охорони праці
в закладах
професійної
освіти :
матеріали
Усеукраїнської
науково-
практичної
інтернет-
конференції, Біла
Церква, 26 жовтня
2022 р. Біла
Церква : БІНПО
ДЗВО «УМО» НАПН
УКРАЇНИ, 2022. С.
74-78.
21. Курепін В.М.
Відновлення та
збереження водних
ресурсів
Південного Бугу
на Миколаївщині
// Transboundary
Dniester River
Basin Management
and EU

Integration –
Step by Step :
Proceedings of
the International
Conference
Chisinau, October
27-28 2022 /
editor: Ilya
Trombitsky;
editorial and
scientific
conference
committee:
Gheorghe Duca [et
al.]. Chişinău :
Eco-TIRAS, 2022
(Arconteh). С.
144-147.

22. Курепін В. М.
Економічна
політика держави
під час воєнного
стану:
лібералізація
трудових відносин
// Особливості
розвитку цифрової
економіки в
умовах
інформаційно -
технологічних
викликів :
матеріали I
Всеукраїнської
науково -
практичної
конференції, 20
жовтня 2022 р. /
за ред. Ю.О.
Шульжик, Л.Г.
Квасній, І.Л.
Татомир.
Дрогобич: ПП
ПОСВІТ, 2022. С.
105-108.

23. Kurepin V.
Implementation of
distance
education in
inappropriate
conditions at
Mykolaiv National
Agrarian
University //
Information
technologies and
management in
higher education
and sciences.
Vol. 2. :
conference
proceedings of
international
scientific
conference.,
Fergana, the
Republic of
Uzbekistan,
November 28,
2022. Riga,
Latvia : Baltija
Publishing, 2022.
P. 183-187.

24. Курепін В.М.
Теоретичні та
практичні аспекти
трансформації в
Україні //
Цифрова
трансформація та
диджитал

технології для сталого розвитку всіх галузей сучасної освіти, науки і практики : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 26 січня 2023 р. / за заг. ред. І. Жуховського, З. Шарлович, О. Мандич ; Міжнародна Академія Прикладних Наук (Республіка Польща) ; Державний біотехнологічний університет (Україна). – Ломжа : MANS w Łomży, 2023. Ч. 2. С. 194-199.

25. Курепін В. М. Шляхи інтеграції вищої освіти України в європейський освітній простір // Інтеграція вищої юридичної освіти України з європейським освітнім простором – виклики внутрішньої безпеки під час воєнного стану : матеріали з Міжнародної науково-практичної конференції, Ломжа-Харків, 15.02.2023 р. / за ред. П. Поніхтера, З. Шарлович. Ломжа : MANS w Łomży, 2023. С. 138-142.

14) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною

групою;
керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді,

судді міжнародних та всеукраїнських змагань;
керівництво спортивною делегацією;
робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Комісаренко Катерина III місце, диплом III ступеня II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з дисципліни «Охорона праці», Харківський національний автомобільно-дорожній університет, 2019 р

2. Іваненко Валерія III місце, диплом III ступеня II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з дисципліни «Охорона праці», Харківський національний автомобільно-дорожній університет, 2020 р.

3. Іваненко Валерія II місце, диплом II ступеня II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з дисципліни «Охорона праці», Харківський національний автомобільно-дорожній університет, 2021 р.

4. 2023 рік Іваненко Валерія III місце, диплом III ступеня II туру Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт спеціальності 263 «Цивільна безпека», Кременчуцький національний університет імені Михайла Остроградського.

5. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Актуальні проблеми безпеки

життєдіяльності в сучасному суспільстві».
19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях
1.Член Харківської обласної організації «Науковий центр дидактики менеджмент-освіти», з 2021р.
20) Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)
1.33 роки на посадах середнього та старшого начальницького складу пожежної охорони, МНС та ДСНС України (1978-2007 рр).

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 02066753/0101-19, за категорією викладач безпеки життєдіяльності, тема випускної роботи «Причини виникнення та класифікація надзвичайних ситуацій», 21.06.2019 р., реєстраційний номер 0101. 108 годин, 3,5 кред.

2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/010344-19, реєстраційний номер 10344, тема: «Методичне обґрунтування організації дистанційного навчання»

| | | | | | | | |
|-------|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>студентів з дисципліни «Основи охорони праці»» від 02.10.2019 р. 150 годин, 5 кредитів</p> <p>3. Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, Свідоцтво про підвищення кваліфікації № СПК 02066753/0319-21, за категорією викладач безпеки життєдіяльності та цивільного захисту, тема випускної роботи «Визначення впливу вражаючих факторів на надзвичайні ситуації», 02.07.2021 р., реєстраційний номер 0319. 180/6 кредитів ECTS</p> <p>4. Міжнародне стажування у рамках ІХ Міжнародної програми наукового стажування «Нобелівські Лауреати: Вивчення Досвіду та Професійних Досягнень для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу» у Дубаї, Осло, Стокгольмі, Римі, Бургасі, Нью-Йорку, Єрусалимі та Пекіні (180 навчальних годин, 6 кредитів ECTS) з 13 січня 2023 року по 11 березня 2023 року і отриманий Міжнародний Сертифікат № 10 113/ March 11, 2023.</p> | |
| 65182 | Курепін Вячеслав Миколайович | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно-енергетичний факультет | Диплом спеціаліста, Миколаївський орден Трудового Червоного Прапора кораблебудівний інститут ім. адм. С.О.Макарова, рік закінчення: 1988, | 16 | Безпека життєдіяльності | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти |

спеціальність:
економіка та організація машинобудівної промисловості, Диплом кандидата наук ДК 060786, виданий 29.06.2021, Аттестат доцента АД 013945, виданий 25.10.2023

публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection

1. Радіонов М. О., Марченко Д. Д., Курепін В. М. Визначення основних напрямів профілактики травматизму на підприємствах сільського господарства. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2019. Вип. 1 (101). С. 111-117.
2. Курепін В. М., Курепін Д. В. Державне управління у сфері цивільного захисту та безпеки життєдіяльності в умовах реформування місцевого самоврядування та децентралізації влади. Modern Economics. 2020. № 19(2020). С. 94-100.
3. Курепін В. М., Горбунова К.М., Веліховська А. Б. Пріоритети екологоорієнтованого економічного розвитку аграрного сектору. Modern Economics. 2020. № 23(2020), С. 80-88.
4. Development of Technology and Research of Method of Electric Hydropulse Hardening of Machine Parts, Marchenko, D., Dykha, A., Aulin, V., Tishechkina, K., Kurepin, V., Proceedings of the 25th IEEE International Conference on Problems of Automated Electric Drive. Theory and Practice, PAEP 2020.
5. Веліховська А. Б., Горбунова К.

М., Курепін В. М. Психолого-педагогічні прийоми формування емоційної компетентності в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на практичних заняттях із психології // Педагогіка формування творчої особистості у вищих і загальноосвітніх школах. 2020. Том 1, № 73. С. 199-203.

6. Курепін В. М. Кадрова безпека як складова частина економічної безпеки підприємств аграрного профілю. Modern Economics. 2020. № 24. С. 94-99.

7. Курепін В. М., Марченко Д. Д. Використання дистанційного навчання в освітньому процесі спеціальних груп закладів професійної (професійно-технічної) освіти. Перспективи та інновації науки. 2021. № 2(2). С. 73-84.

8. Матвеева К. С., Курепін В. М., Марченко Д. Д. Напрямки роботи сімейного педагога у структурі територіального центру соціальної допомоги сім'ї та дітям. Перспективи та інновації науки. 2021. № 2(2). С. 84-98.

9. Marchenko D., Kurepin V. Regularities in the formation of wear-resistant coatings on steel samples when machining them with electrical discharge // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies.

2021. 5(12(113)),
83-90. SCOPUS
10. Курепін В.
М. Особливості
системи
управління
охороною праці в
аграрних
підприємствах:
економічні
аспекти розвитку.
Modern Economics.
2021. № 29(2021).
С. 107-114..
11. Nagayev V.,
Danchenko I.,
Mitiashkina T.,
Kyrepin V. (2022)
Administrative
Fundamentals of
Ecological
Competence
Forming in
Agricultural
Engineering
Students Under
Conditions of
Their
Professional
Training. In:
Tonkonogyi V.,
Ivanov V.,
Trojanowska J.,
Oborskyi G.,
Pavlenko I. (eds)
Advanced
Manufacturing
Processes III.
Inter Partner
2021. Lecture
Notes in
Mechanical
Engineering.
Springer, Cham.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-91327-4_67.
SCOPUS
12. V. Nagayev,
T. Gerliand, V.
Kyrepin, G.
Nagayeva, N.
Sosnytska and K.
Yablunovska,
"Pedagogical
Technology of
Management of
Students'
Educational and
Creative
Activities in the
Process of
Professional
Training of
Engineers,"2021
IEEE
International
Conference on
Modern Electrical
and Energy
Systems (MEES),
2021, pp. 1-4,
doi:
10.1109/MEES52427
.2021.9598806.
SCOPUS
13. Курепін В. М.
Особливості
побудови систем
та механізмів
управління

кадровою безпекою на аграрних підприємствах. Modern Economics. 2022. № 32(2022). С. 54-61.

14. Курепін В. М., Марченко Д. Д. Аналіз стану кадрової безпеки аграрних підприємств за її складовими. Modern Economics. 2022. № 36(2022). С. 65-75.

15. Marchenko, D., Matvuyeva, K., & Kurepin, V. (2022). Development of methods for digital diagnostics of engines by electronic indication. Proceedings of the 2022 IEEE 4th International Conference on Modern Electrical and Energy System, MEES 2022. SCOPUS

3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Охорона праці в галузі та цивільний захист [Електронний ресурс] : навчальний посібник / В. М. Курепін, К. М. Горбунова, В. М. Курепін [та ін.]. Миколаїв : МНАУ, 2020. 266 с.

2. Курепін В. М. Основи охорони праці : навчальний посібник для студентів закладів вищої освіти аграрної галузі. Миколаїв : МНАУ, 2022. 347 с.

3. Курепін В. М., Марченко Д. Д., Курепін Д. В. Охорона праці в галузі :

навчальний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 586 с.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Безпека життєдіяльності [Електронний ресурс] : метод. реком. щодо виконання завдань дистанційного навчання під час карантину для студентів денної форми навчання МНАУ з дисципліни "Безпека життєдіяльності" освітнього ступеню: "Бакалавр" / уклад. В. М. Курепін. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 43 с.

2. Охорона праці в галузі [Електронний ресурс] : метод. реком. щодо виконання завдань дистанційного навчання під час карантину для студентів денної форми навчання МНАУ з дисципліни "Охорона праці в галузі" освітнього ступеню: "Магістр" / уклад. В. М. Курепін. -

Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 56 с.

3. Цивільний захист [Електронний ресурс] : метод. реком. щодо виконання завдань дистанційного навчання під час карантину для студентів денної форми навчання МНАУ з дисципліни «Цивільний захист» освітнього ступеню: «Магістр» / уклад. В. М. Курепін. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 44 с.

4. Курепін В. М. Зупинимо пандемію: безпека і здоров'я на роботі можуть врятувати життя [Електронний ресурс] / В. М. Курепін : план конспект проведення занять з студентами МНАУ до Всесвітнього дня охорони праці / уклад. В.М. Курепін. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 8 с.

5. Основи охорони праці [Електронний ресурс] : метод. реком. з виконання творчих робіт для здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету ступеня "Бакалавр" денної форм навчання / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 29 с.

6. Цивільний захист [Електронний ресурс] : курс лекцій / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 92 с.

7. Цивільний захист: визначення впливу вражаючих факторів НС [Електронний ресурс] : метод. реком. з вивчення

дисципліни та виконання самостійних творчих робіт для здобувачів вищої освіти спеціальностей 208 «Агроінженерія», 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» денної форми навчання / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 41 с.

8. Основи охорони праці. Модуль № 1. «Правові та організаційні основи охорони праці». Тема № 1. «Вступ. Загальні питання охорони праці» : план конспект для самостійної роботи студентів МНАУ та дистанційного навчання з дисципліни «Основи охорони праці» / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 33 с.

9. Охорона праці в галузі : змістовий модуль 1 «Нормативно-правові акти охорони праці». Тема 1 «Соціальний діалог та партнерство з питань охорони праці в Україні» : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 29 с.

10. Охорона праці в галузі : змістовий модуль № 1. Нормативно-правові акти охорони праці. Тема 2. Правове регулювання організації охорони праці в Україні : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2021. 21 с.

11. РП з навчальної дисципліни «Охорона праці» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти 4-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 25 с.

12. РП з навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 24 с.

5) Захист дисертації на здобуття наукового ступеня 1.Захист дисертації за спеціальності 08.00.04 – «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема: «Управління кадровою безпекою аграрних підприємств», 29 червня 2021 р ДК № 060786

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Курепін В. М. Теоретичні аспекти організації підвищення кваліфікації працівників підприємства // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших учасників освітнього

процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Миколаїв, 18-20 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 120-122. 2. Курепін В. М., Демченко А. В. Використання методики системного аналізу при викладанні дисципліни «Безпека життєдіяльності» // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Миколаїв, 18-20 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 146-150. 3. Курепін В. М. Формування інформаційно-облікового забезпечення фінансування заходів з охорони праці на підприємстві // Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні, євроінтеграційні аспекти: матеріали V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 19-20 листопада 2020 р., м. Миколаїв

19-20 листопада
2020 року.
Миколаїв :
Миколаївський
національний
аграрний
університет,
2020. С. 57-62.
4. Курепін В. М.
Роль екологічної
компетентності,
як актуальна
проблема
землеробської
галузі та шляхи
її вирішення //
Актуальні
проблеми
землеробської
галузі та шляхи
їх вирішення:
матеріали
Всеукраїнської
науково-
практичної
конференції, 9-11
грудня 2020 р.
Миколаїв :
Миколаївський
національний
аграрний
університет,
2020. С. 98-99.
5. Веліховська А.
Б. Мережеві
технології
формування
професійних
якостей майбутніх
фахівців
готельно-
ресторанної
справи / А. Б.
Веліховська, С.
Б. Літвінчук, В.
М. Курепін //
Актуальні
проблеми в
системі освіти:
заклад загальної
середньої освіти
–
доуніверситетська
підготовка –
заклад вищої
освіти :
Матеріали VI
Всеукраїнської
науково-
практичної
конференції, м.
Київ, 9 червня
2020 року – Київ
: Національний
авіаційний
університет,
2020. - С 47-54.
6. Курепін В. М.
Кадровий
потенціал
підприємства:
фактори
формування і
використання //
Наука, освіта,
культура :
матеріали міжнар.
науково-
практичної
конференції,
присвяченої 30-й

річниці
Комратського
державного
університету, 11
лютого 2021 р.,
м. Комрат,
Молдова :
Комратській
державний
університет,
2021. Т. 1:
Економічні науки.
Сільське
господарство і
переробна
промисловість.
Інформаційні
технології,
математика і
фізика. Право і
політичні науки.
Психолого-
Педагогічні
науки. С. 115-
120.

7. Веліховська А.
Б., Курепін В. М.
Психолого-
педагогічні
проблеми
готовності
викладачів до
організації
дистанційного
навчання. //
Наука, освіта,
культура:
матеріали міжнар.
науково-
практичної
конференції,
присвяченої 30-й
річниці
Комратського
державного
університету, 11
лютого 2021 р.,
м. Комрат.
Молдова :
Комратській
державний
університет,
2021. Т. 1:
Економічні науки.
Сільське
господарство і
переробна
промисловість.
Інформаційні
технології,
математика і
фізика. Право і
політичні науки.
Психолого-
Педагогічні
науки. С. 462-
466.

8. Веліховська А.
Б., Курепін В. М.
Інтенсифікація
освітнього
процесу в
спеціальних
групах закладів
професійної
(професійно-
технічної) освіти
шляхом
використання
елементів
дистанційного

навчання // Сучасна педагогічна освіта: імперативи, трансформації, вектори розвитку : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 26 лютого 2021 року : збірник наукових праць Том 1. Петропавловськ, Казахстан : СКУ ім. М. Козимбаєва, 2021. С. 42-48.

9. Курепін В. М. Компетентнісний підхід при підготовці фахівців у сфері цивільної безпеки для підприємств аграрного профілю // Сучасна вища освіта: перспективні та пріоритетні напрями наукових досліджень : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів та науковців, м. Дніпро, 25 березня 2021 р. Дніпро : Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. С. 141-145.

10. Курепін В. М. Використання досвіду дій співробітників аварійно-рятувальних служб ДСНС України при проведенні занять у закладах вищої освіти // Педагогічні інновації : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 28-29 квітня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 68-71.

11. Курепін В. М. Педагогічні умови формування професійних компетентностей майбутніх інженерів-енергетиків про вивченні дисципліни «Основи охорони

праці» засобами
дистанційної
освіти //
Педагогічні
інновації :
матеріали
Всеукраїнської
науково-
практичної
інтернет-
конференції, м.
Миколаїв, 28-29
квітня 2021 р.
Миколаїв : МНАУ,
2021, С. 91-94.
12. Курепін В. М.
Системний підхід
в організації
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти з
дисципліни
«Безпека
життєдіяльності»
// Педагогічні
інновації :
матеріали
Всеукраїнської
науково-
практичної
інтернет-
конференції, м.
Миколаїв, 28-29
квітня 2021 р.
Миколаїв : МНАУ,
2021. С. 175-179.
13. Курепін В. М.
Системний підхід
в організації
самостійної
роботи майбутніх
фахівців
агроінженерного
профілю з
дисципліни
«Безпека
життєдіяльності»
// Молодь і наука
- 2021 : тези
наукових
доповідей
казахстанських і
зарубіжних
вчених, а також
молодих
дослідників в
різних галузях
сучасної науки
Міжнародної
науково-
практичної онлайн
конференції, м.
Петропавловськ, 9
квітня 2021 рік.
Петропавловськ :
Північно-
Казахстанський
університет імені
Манаша Козибаяєва,
2021. Том № 1, С.
141-144.
14 Курепін В. М.
Реформування
системи Державної
служби з
надзвичайних
ситуацій: шляхи і
способи
розв'язання
проблеми //
Розвиток

територіальних громад: правові, економічні та соціальні аспекти : матеріали міжнар. наук.- практ. конф. м. Миколаїв, 23-24 червня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 26-29. 15. Курепін В. М. Удосконалення викладання дисципліни «Охорона праці» в закладах вищої освіти // Охорона праці: освіта і практика : матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції викладачів та фахівців-практиків, м. Львів, 12 травня 2022 р. Львів : ЛДУ БЖД, 2022. С. 9-11. 16. Курепін В. М. Актуальні питання реалізації державної політики у сфері цивільного захисту // Актуальні проблеми управління та адміністрування: теоретичні і практичні аспекти : матеріали VII міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції науковців та здобувачів вищої освіти, м. Кам'янець-Подільський, 6 травня 2022 р. Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2022. С. 200-205. 17. Курепін В. М. Пріоритети державної політики щодо розвитку трудових відносин в умовах воєнного часу на підприємствах аграрного профілю // Незалежність України: права людини та національна безпека : матеріали Другої міжнародної

науково -
практичної
конференції, м.
Львів, 20 травня
2022 р. Львів :
Національний
університет
«Львівська
політехніка»,
2022. С. 333-336.
18. Курепін В. М.
Розвиток
громадянських
компетентностей
дорослих в
Україні: проблеми
і перспективи під
час воєнного
стану // Розвиток
порівняльної
професійної
педагогіки у
контексті
глобалізаційних
та інтеграційних
процесів :
матеріали тез
доп. XI міжнар.
наук.-методол.
Інтернет-
семінару, м. Київ
– м.
Хмельницький, 19
травня 2022 р.
Київ ;
Хмельницький :
Хмельницький
національний
університет,
2022. С. 55-57.
19. Курепін В. М.
Особливості
формування
матеріального
резерву та умови
використання
резервного фонду
громади в умовах
воєнного стану //
Розвиток
територіальних
громад: правові,
економічні та
соціальні аспекти
: матеріали II
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
Миколаїв-
с.Коблеве, 9
червня 2022 р.
Миколаїв : МНАУ,
2022. С. 82-84.
20. Курепін В. М.
Система
організації
безпеки та
гігієни праці в
Україні //
Сучасні підходи
до охорони праці
в закладах
професійної
освіти :
матеріали
Усеукраїнської
науково-
практичної
інтернет-
конференції, Біла
Церква, 26 жовтня
2022 р. Біла

Церква : БІНПО
ДЗВО «УМО» НАПН
УКРАЇНИ, 2022. С.
74-78.

21. Курепін В.М.
Відновлення та
збереження водних
ресурсів
Південного Бугу
на Миколаївщині
// Transboundary
Dniester River
Basin Management
and EU
Integration –
Step by Step :
Proceedings of
the International
Conference
Chisinau, October
27-28 2022 /
editor: Ilya
Trombitsky;
editorial and
scientific
conference
committee:
Gheorghe Duca [et
al.]. Chişinău :
Eco-TIRAS, 2022
(Arconteh). С.
144-147.

22. Курепін В. М.
Економічна
політика держави
під час воєнного
стану:
лібералізація
трудових відносин
// Особливості
розвитку цифрової
економіки в
умовах
інформаційно -
технологічних
викликів :
матеріали I
Всеукраїнської
науково -
практичної
конференції, 20
жовтня 2022 р. /
за ред. Ю.О.
Шульжик, Л.Г.
Квасній, І.Л.
Татомир.
Дрогобич: ПП
ПОСВІТ, 2022. С.
105-108.

23. Kurepin V.
Implementation of
distance
education in
inappropriate
conditions at
Mykolaiv National
Agrarian
University //
Information
technologies and
management in
higher education
and sciences.
Vol. 2. :
conference
proceedings of
international
scientific
conference.,
Fergana, the
Republic of

Uzbekistan,
November 28,
2022. Riga,
Latvia : Baltija
Publishing, 2022.
P. 183-187.

24. Курепін В.М.
Теоретичні та
практичні аспекти
трансформації в
Україні //
Цифрова
трансформація та
диджитал
технології для
сталого розвитку
всіх галузей
сучасної освіти,
науки і практики
: матеріали
міжнар. наук.-
практ. конф., 26
січня 2023 р. /
за заг. ред. І.
Жуховського, З.
Шарлович, О.
Мандич ;
Міжнародна
Академія
Прикладних Наук
(Республіка
Польща) ;
Державний
біотехнологічний
університет
(Україна). –
Ломжа : MANS w
Łomży, 2023. Ч.
2. С. 194-199.

25. Курепін В. М.
Шляхи інтеграції
вищої освіти
України в
європейський
освітній простір
// Інтеграція
вищої юридичної
освіти України з
європейським
освітнім
простором –
виклики
внутрішньої
безпеки під час
воєнного стану :
матеріали з
Міжнародної
науково-
практичної
конференції,
Ломжа-Харків,
15.02.2023 р. /
за ред. П.
Поніхтера, З.
Шарлович. Ломжа :
MANS w Łomży,
2023. С. 138-142.

14) Керівництво
студентом, який
зайняв призове
місце на I або II
етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або робота у
складі

організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи,

чемпіонаті України;
виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань;
керівництво спортивною делегацією;
робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Комісаренко Катерина ІІІ місце, диплом ІІІ ступеня ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з дисципліни «Охорона праці», Харківський національний автомобільно-дорожній університет, 2019 р

2. Іваненко Валерія ІІІ місце, диплом ІІІ ступеня ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з дисципліни «Охорона праці», Харківський національний автомобільно-дорожній університет, 2020 р.

3. Іваненко Валерія ІІ місце, диплом ІІ ступеня ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з дисципліни «Охорона праці», Харківський національний автомобільно-дорожній університет, 2021 р.

4. 2023 рік Іваненко Валерія ІІІ місце, диплом ІІІ ступеня ІІ туру Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт

спеціальності 263 «Цивільна безпека», Кременчуцький національний університет імені Михайла Остроградського. 5. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Актуальні проблеми безпеки життєдіяльності в сучасному суспільстві». 19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях 1.Член Харківської обласної організації «Науковий центр дидактики менеджмент-освіти», з 2021р. 20) Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) 1.33 роки на посадах середнього та старшого начальницького складу пожежної охорони, МНС та ДСНС України (1978-2007 рр).

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 02066753/0101-19, за категорією викладач безпеки життєдіяльності, тема випускної роботи «Причини виникнення та класифікація надзвичайних ситуацій», 21.06.2019 р., реєстраційний номер 0101. 108 годин, 3,5 кред.

2. Національний університет

| | | | | | | | |
|-------|------------|------|------------|--------|----|---|--------------|
| | | | | | | <p>біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/010344-19, реєстраційний номер 10344, тема: «Методичне обґрунтування організації дистанційного навчання студентів з дисципліни «Основи охорони праці»» від 02.10.2019 р. 150 годин, 5 кредитів</p> <p>3. Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, Свідоцтво про підвищення кваліфікації № СПК 02066753/0319-21, за категорією викладач безпеки життєдіяльності та цивільного захисту, тема випускної роботи «Визначення впливу вражаючих факторів на надзвичайні ситуації», 02.07.2021 р., реєстраційний номер 0319. 180/6 кредитів ECTS</p> <p>4. Міжнародне стажування у рамках ІХ Міжнародної програми наукового стажування «Нобелівські Лауреати: Вивчення Досвіду та Професійних Досягнень для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу» у Дубаї, Осло, Стокгольмі, Римі, Бургасі, Нью-Йорку, Єрусалимі та Пекіні (180 навчальних годин, 6 кредитів ECTS) з 13 січня 2023 року по 11 березня 2023 року і отриманий Міжнародний Сертифікат № 10 113/ March 11, 2023.</p> | |
| 11009 | Полянський | В.о. | Інженерно- | Диплом | 20 | Проектування | Досягнення у |

| | | | | | |
|--------------------------|--|---------------------------|--|------------------------|--|
| Павло Миколайови ч | завідувач а кафедри, Основне місце роботи | енергетичний факультет | спеціаліста, Миколаївський державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Фізика та основи інформатики, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 009255, виданий 26.10.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045184, виданий 15.12.2015 | закладів харчування | професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Royko, Y.; Fornalchuk, Y.; Koda, E.; Kernytskyy, I.; Hrytsun, O.; Bura, R.; Osinski, P.; Markiewicz, A.; Wierzbicki, T.; Barabash, R.; Humenuyk, R.; Polyansky, P. Public Transport Prioritization and Descriptive Criteria-Based Urban Sections Classification on Arterial Streets. Sustainability 2023, 15, 2363. https://doi.org/10.3390/su15032363 . 2. Ivanov, G., Polyansky, P. (2023). Failure Probability of Ship Diesel Parts Under Operating Conditions. In: Tonkonogyi, V., Ivanov, V., Trojanowska, J., Oborskyi, G., Pavlenko, I. (eds) Advanced Manufacturing Processes IV. InterPartner 2022. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-16651-8_39 . 3. Kernytskyy I, Hlinenko L, Yakovenko Y, Horbay O, Koda E, Rusakov K, Yankiv V, Humenuyk R, Polyansky P, Berezovetskyi S, Kalenik M, |
|--------------------------|--|---------------------------|--|------------------------|--|

Szlachetka O. Problem-Oriented Modelling for Biomedical Engineering Systems. Applied Sciences. 2022; 12(15):7466. <https://doi.org/10.3390/app12157466>.

4. Kernytskyy, I.; Volchenko, A.; Szlachetka, O.; Horbay, O.; Skrypnyk, V.; Zhuravlev, D.; Bolonnyi, V.; Yankiv, V.; Humenuyk, R.; Polyansky, P.; Leśniewska, A.; Walasek, D.; Koda, E. Complex Heat Exchange in Friction Steam of Brakes. Energies 2022, 15, 7412. <https://doi.org/10.3390/en15197412>.

5. Nykyforov A., Antoshchenkov, R., Halych, I., Kis, V., Polyansky, P., Koshulko, V., Tymchak, D., Dombrovska, A., & Kilimnik, I. (2022). Construction of a regression model for assessing the efficiency of separation of lightweight seeds on vibratory machines involving measures to reduce the harmful influence of the aerodynamic factor. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(1 (116)), 24–34. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.253657>.

6. Ponomarenko, N., Polyansky, P., Shkurat, I., Romanenko, M., & Tolochko, S. (2022). Quality management of higher education for increasing the competitiveness of labour resources. International Journal for Quality Research, 16(3), 817-830. doi:10.24874/IJQR

16.03-11.

7.

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 109866.

Підручник «Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання.

Практикум» № 107457. Автори:

Іванов Г.О.,

Шебанін В.С.,

Бабенко Д.В.,

Полянський П.М.

Дата реєстрації

29 листопада 2021 р.

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 109866.

Підручник «Взаємозамінність, основи

стандартизації та технічних вимірювань.

Практикум» №

110028. Автори:

Іванов Г.О.,

Шебанін В.С.,

Бабенко Д.В.,

Полянський П.М.

Дата реєстрації 3

грудня 2021 р.

3. Свідоцтво про реєстрацію

авторського права на твір № 115448

Підручник. «

Взаємозамінність, стандартизація та

технічні

вимірювання.

Лабораторний

практикум. (авт.

Іванов Г.О.,

Шебанін В.С.,

Бабенко

Д.В., Полянський

П.М.) Дата

реєстрації 25

жовтня 2022р.

4. Свідоцтво про реєстрацію

авторського права на твір № 115449

Підручник «

Взаємозамінність, стандартизація та

технічні

вимірювання.

Курсове

проекування з використанням програм розрахунків типових з'єднань на персональних комп'ютерах » (авт. Іванов Г.О, Шибанін В.С., Бабенко Д.В., Полянський П.М..) Дата реєстрації 25 жовтня 2022 р.

5. Планетарна машина для подрібнення насінин баклажанів / К. М. Думенко, К. С. Шевченко, Г. О. Іванов, П. М. Полянський, І. С. Павлюченко. – № 80591 ; Бюл. № 11. 2020 рік

6. Машина транспортного типу для подрібнення насінників гарбуза / К. М. Думенко, І. С. Павлюченко, П. М. Полянський, Г. О. Іванов, К. С. Шевченко. – № 80592 ; Бюл. № 11. 2020 рік

3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Advanced Manufacturing Processes IV. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Selected Papers from the 4th Grabchenko's International Conference on Advanced Manufacturing Processes (InterPartner-2022), September 6-9, 2022, Odessa, Ukraine. Editors: Tonkonogyi, V., Ivanov, V., Trojanowska, J., Oborskyi, G., Pavlenko, I.

Springer, Cham.
08 September
2022. Edition
Number №1. Number
XVIII, Pages –
597. Series
ISSN2195-4356.
<https://doi.org/10.1007/978-3-031-16651-8>.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1.Полянський П.М. «Роз'ємні і нероз'ємні з'єднання деталей» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 92 с., іл. 68, табл. 2 , літ. – 27 назв.

2.Полянський П.М. «Геометричне креслення» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 56 с., іл. 73, табл. 10, літ. – 27 назв.

3.Полянський П.М. «Роз'ємні і нероз'ємні з'єднання деталей»

дисципліни
«Інженерна та
комп'ютерна
графіка» :
методичні
рекомендації. /
П. М. Полянський,
Н. А. Доценко, Г.
О. Іванов, С. М.
Степанов, О. В.
Баранова. –
Миколаїв : МНАУ,
2020. – 40 с.,
іл. 31, табл. - ,
літ. – 27 назв.
4.Полянський П.М.
«Роз'ємні і
нероз'ємні
з'єднання
деталей»
дисципліни
«Інженерна та
комп'ютерна
графіка» :
методичні
рекомендації. /
П. М. Полянський,
Н. А. Доценко, Г.
О. Іванов, С. М.
Степанов, О. В.
Баранова. –
Миколаїв : МНАУ,
2020. – 36 с.,
іл. 29, табл. - ,
літ. – 27 назв.
5.Полянський П.М.
«Комп'ютерна
графіка»
дисципліни
«Інженерна та
комп'ютерна
графіка» :
методичні
рекомендації. /
П. М. Полянський,
Н. А. Доценко, Г.
О. Іванов, С. М.
Степанов, О. В.
Баранова. –
Миколаїв : МНАУ,
2020. – 40 с.,
іл. 5, табл. 2 ,
літ. – 27 назв.
6.Матеріалознавств
о і технологія
конструкційних
матеріалів:
методичні
рекомендації для
виконання
практичних і
самостійних робіт
змістовного
модуля 1
«Матеріалознавств
о» здобувачами
вищої освіти
ступеня
«бакалавр»
спеціальностей:
208
«Агроінженерія»,
015 «Професійна
освіта
(Технологія
виробництва і
переробка
продуктів
сільського
господарства)»,
204 «Технологія

виробництва і переробка продукції тваринництва» денної та заочної форми навчання / уклад. П. М. Полянський, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. Миколаїв: МНАУ, 2019 р. – 59 с.

7.Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів: методичні рекомендації для виконання практичних і самостійних робіт змістовного модуля 2 «Термічна обробка» здобувачами вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальностей: 208 «Агроінженерія», 015 «Професійна освіта (Технологія виробництва і переробка продуктів сільського господарства)», 204 «Технологія виробництва і переробка продукції тваринництва» денної та заочної форми навчання / уклад. П. М. Полянський, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. Миколаїв: МНАУ, 2019 р. – 59 с.

8.Деталі машин: Методичні рекомендації до вивчення змістовного модуля 1.2 «Передачі гнучким зв'язком» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 208 «Агроінженерія» денної та заочної форми навчання / уклад. О. В. Баранова, С. М. Степанов, П. М. Полянський, Г. О. Іванов. Миколаїв: МНАУ, 2019 р. – 57 с.

9.Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання: методичні

рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 208 «Агроінженерія» денної та заочної форми навчання / уклад. Г. О. Іванов, П. М. Полянський, С. М. Степанов, О. В. Баранова. Миколаїв: МНАУ, 2019 р. – 100 с. 10. Теоретична механіка. Статика: методичні рекомендації до вивчення курсу лекцій для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форм навчання / уклад. Г. О. Іванов, П. М. Полянський, С. М. Степанов, О. В. Баранова. Миколаїв: МНАУ, 2021 р. – 103 с. 11. Теоретична механіка. Статика: методичні рекомендації до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форм навчання / уклад. Г. О. Іванов, П. М. Полянський, С. М. Степанов, О. В. Баранова.

Миколаїв: МНАУ,
2021 р. – 107 с.
12.Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів.
Модуль №1
«Матеріалознавство»: методичні рекомендації до виконання практичних та самостійних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Молодший бакалавр» початкового рівня (короткий цикл) спеціальності 208 «Агроінженерія» денної форми навчання / уклад. П. М. Полянський, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова.
Миколаїв : МНАУ, 2021. – 60 с.
13.Теоретична механіка: Кінематика: курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агроінженерія» і «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. –76 с.
Іванов Г. О., Бабенко Д.В., Полянський П.М., Степанов С.В., Баранова О.В.
14.Теоретична механіка: Динаміка: курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агроінженерія» і «Професійна освіта (Аграрне виробництво,

переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. –84 с. Іванов Г. О., Бабенко Д.В., Полянський П.М., Степанов С.В., Баранова О.В.

15. Прикладна механіка: методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальностей 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. – 64 с. Баранова О.В., Полянський П.М., Іванов Г. О., Степанов С.В.

16. Навчальна практика: слюсарно-ремонтна: рекомендації для виконання практичних та самостійних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальностей 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. – 56 с. Полянський П.М., Іванов Г. О., Степанов С.В., Баранова О.В.

17. Деталі машин: Модуль 3 «З'єднання різного призначення. Муфти»: рекомендації для виконання самостійної роботи

здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агроінженерія» і «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. –70 с. Полянський П.М., Г.О.Іванов, Степанов С.М. 18.Технологічна практика : механіко технологічна : методичні рекомендації для виконання практичних та самостійних робіт здобувачами початкового (короткий цикл)вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальності 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. Укладачі: Полянський П.М., Іванов Г. О., Степанов С.В., Баранова О.В. Миколаїв. 2022. 19.Теоретична механіка. Статика: методичні рекомендації до вивчення курсу лекцій для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

денної та заочної форм навчання / уклад. Г. О. Іванов, П. М. Полянський, С. М. Степанов, О. В. Баранова. Миколаїв: МНАУ, 2021 р. – 103 с.

20.Робоча програма з навчальної дисципліни «Проектування закладів харчування». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року навчання на 2022-2023 навчальний рік / уклад. П.М. Полянський Миколаїв : МНАУ, 2022. 26 с.

21.Робоча програма з навчальної дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року навчання на 2022-2023 навчальний рік / уклад. П.М. Полянський Миколаїв : МНАУ, 2022. 26 с.

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах

1. Член оргкомітету

Міжнародної науково-технічної конференції «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ» з нагоди річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987) лютого 2018-2023 р, м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України, Національний науковий центр «ІМЕСГ» НААН. – К.: Видавничий центр НУБіП України, 2018-2023.

2. Заступник головного редактора збірника «Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2019-2022 р., м. Миколаїв. Перспективна техніка і технології / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв : МНАУ, 2019-2022.

3. Член організаційного комітету 1-ої Міжнародної науково-практичної конференції "Підвищення надійності машин і обладнання. Increase of Machine and Equipment Reliability: 17-19 квітня 2019 р. – Кропивницький : ЦНТУ, 2019.

4. Член редакційної колегії «Сучасні проблеми землеробської механіки:

матеріали ХХ Міжнародної наукової конференції, присвяченої 119-й річниці з дня народження академіка Петра Мефодійовича Василенка, 17-19 жовтня, 2019 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв : МНАУ, 2019. – 222 с.»

5. Заступник головного редактора збірника студентської науково-теоретичної конференції «Участь молоді у розбудові агропромислового комплексу країни», 2018-2022 р., Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв : МНАУ, 2018-2022.

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Полянський П. М. Технологія зварювання монтажних стиків трубопроводів у стельовому положенні / М. Д. Гаврилюк, П. М. Полянський, Г. О. Іванов, О. В. Баранова // Збірник тез доповідей ІХ Міжнародної науково-технічної конференції «Крамаровські читання» з нагоди 115-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-

кореспондента
ВАСГНІЛ,
віцепрезидента
УАСГН Крамарова
Володимира
Савовича (1906-
1987) 24-25 лют.
2022 р., м. Київ
/ МОН України,
Національний
університет
біоресурсів і
природокористуван
ня України. К.:
Видавничий центр
НУБіП України,
2022. С. 319-322.
2 Баранова О. В.
Дослідження
формування
параметрів якості
поверхневого шару
деталей / О. В.
Баранова, П. М.
Полянський //
Збірник тез
доповідей ІХ
Міжнародної
науково-технічної
конференції
«Крамаровські
читання» з нагоди
115-ї річниці від
дня народження
доктора технічних
наук, професора,
члена-
кореспондента
ВАСГНІЛ,
віцепрезидента
УАСГН Крамарова
Володимира
Савовича (1906-
1987) 24-25 лют.
2022 р., м. Київ
/ МОН України,
Національний
університет
біоресурсів і
природокористуван
ня України. К.:
Видавничий центр
НУБіП України,
2022. С. 40-43.
3 .Іванов Г.О.
Точність обробки
деталей машин при
їх виготовленні
та відновленні /
Г.О. Іванов, П.М.
Полянський, В.В.
// The IV
International
Science
Conference
«Actual problems

«Modern science and practice», March 26–27, 2021, Boston, USA. 171 p. С. 147–149.

5. Полянський П. М. Залежність механічних властивостей і структури цементованих деталей від вмісту вуглецю / П. М. Полянський, Г. О. Іванов, О. О. Нагорний // Матеріали VI Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 112-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 21-22 лютого 2019 року, м. Київ. С. 201-203.

6. Іванов Г. О. Результати проведення II етапу всеукраїнської студентської Олімпіади з дисципліни “Взаємозамінність , стандартизація та технічні вимірювання” / Г. О. Іванов, П. М. Полянський // Матеріали VI Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 112-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 21-22 лютого 2019 року, м. Київ. С. 201-203.

7. Полянський П. М. Визначення залишкових зусиль в стержнях канату / П. М. Полянський, Г. О.

Іванов, О. В.
Баранова // Збірник тез доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 114-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 25-26 лютого 2019 року, м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.: Видавничий центр НУБіП України. С. 426-428.

8. Полянський П. М. Вплив концентрації напружень на границю витривалості деталей / П. М. Полянський, Г. О. Іванов, В. В. Курченко // Збірник тез доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 114-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 25-26 лютого 2019 року, м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.: Видавничий центр НУБіП України. С. 429-430

9. Іванов Г. О. Вантажопідіймальні і машини / Г. О. Іванов, П. М. Полянський // Сучасні проблеми землеробської

механіки: збірник матеріали ХХ Міжнародної наукової конференції, присвяченої 119-й річниці з дня народження академіка П. М. Василенка, 17-19 жовтня, 2019 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв : МНАУ, 2019. – С. 202-205.

10. Іванов Г. О. Розрахунок і вибір перехідних посадок / Г. О. Іванов, П. М. Полянський // Збірник тез доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції «Крамаровські читання» з нагоди 113-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН Крамарова Володимира Савовича (1906-1987) 20-21 лютого 2020 р., м. Київ. К. : 2020. С. 231-232.

11. Полянський П.М., Іванов Г.О. Застосування обміднення при виготовленні деталей. Матеріали Причорноморської регіональної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу «Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні» (19-21 квітня 2023р.). / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв: МНАУ, 2023. – С. 3-5 Здр.а.

12. Іванов Г.О,

Мальченко П.О,
Полянський П.М.
Охорона праці та
безпека у
надзвичайних
ситуаціях при
роботі за
комп'ютером. //
Матеріали
Причорноморської
регіональної
науково-
практичної
конференції
професорсько-
викладацького
складу «Розвиток
українського села
– основа аграрної
реформи в
Україні» (19-21
квітня 2023 р.)
/Міністерство
освіти і науки
України;
Миколаївський
національний
аграрний
університет. –
Миколаїв: МНАУ,
2023. – С. 19-22.
13. М.Д.
Гаврилюк, П.М.
Полянський,
Дослідження умов
механічної
обробки різанням
важко
оброблювальних
сталей і сплавів.
Матеріали 35-ї
студентської
науково-
теоретичної
конференції
«Участь молоді у
розбудові
агропромислового
комплексу
України» 22-24
березня 2023 р. /
Міністерство
освіти і науки
України;
Миколаївський
національний
аграрний
університет. –
Миколаїв: МНАУ,
2023. – С. 41-43
С.
14) Керівництво
студентом, який
зайняв призове
місце на I або II
етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або робота у
складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського

конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера

національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. 2022-2023 н.р.
- Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт за окремими спеціальностями галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство». Організаційний секретар конкурсу. 2022-2023 н.р.
Диплом 1 ступеня, Гаврилюк Максим Дмитрович, Мегесь Дмитро Володимирович.
Тема : Обґрунтування параметрів технологічного процесу та пристрою для сепарації насіння.
Диплом 3 ступеня, Осипов Нікіта Володимирович.
Тема: Комп'ютерне проектування вузлів сільськогосподарської техніки в CAD-системі Power SHAPE

2. 2021-2022 н.р.
- Хустик Олександр Олександрович, група М 3/1 – диплом III ступеня на Міжнародному студентському професійному творчому конкурсі «Аграрні науки та продовольство» за напрямом «Агроінженерія». Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, червень 2022 р.
- Курченко Владислав Володимирович, група М 4/1 –

диплом III ступеня на Міжнародному студентському професійному творчому конкурсі «Аграрні науки та продовольство» за напрямом «Агроінженерія». Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, червень 2022 р.

- Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт за окремими спеціальностями галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство». Організаційний секретар конкурсу. 2021-2022 н.р.
- Член галузевої конкурсної комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Механічна інженерія», Сумський державний університет. З. 2020-2021 н.р.:
- II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Механічна інженерія», Сумський державний університет. Секція №1 «Прикладне матеріалознавство та технологія конструкційних матеріалів», студент Мусієнко А. О. диплом III ступеня.
- II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Матеріалознавство», Харківський національний автомобільно-дорожній університет. Студент Мусієнко А.О. диплом III ступеня.
- Член журі II етапу

Всеукраїнської студентської олімпіади із навчальної дисципліни «Взаємозамінність , стандартизація та технічні вимірювання» 24-26.04.2019 р.
- Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт за окремими спеціальностями галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство»
Полянський П.М. Голова апеляційної комісії. 2020-2021 н.р.
- Член галузевої конкурсної комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Механічна інженерія», Сумський державний університет. 27-28 квітня 2021 року.
- Відповідальний секретар оргкомітету II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади із навчальної дисципліни «Взаємозамінність , стандартизація та технічні вимірювання» 24-26.04.2019 р.
4. 2019-2020 н.р.: II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Механічна інженерія», Сумський державний університет. секція 3 - «Сучасні технології промислового виробництва», студент Мусієнко А.О. диплом III ступеня.

Підвищення кваліфікації:

1. Національна академія педагогічних наук України.

Центральний інститут післядипломної освіти Державного вищого навчального закладу «Університет менеджменту освіти», м. Київ. Стажування без відриву від виробництва. "Деякі питання підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників" з 19 березня 2020 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації - 2163/20 Ц. Реєстраційний номер - СП № 358360447/2165-20 від - 23.10.2020 р. Виконана випускна робота на тему: "Можливості та перспективи підвищення рівня внутрішньої мобільності". 210 год. / 7 кредитів.

2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ, навчально-науковий інститут післядипломної освіти. Стажування без відриву від виробництва. "Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності" з 20 березня по 5 квітня 2019 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/009239-19. Реєстраційний номер 9239 від 5 квітня 2019 р. Виконана випускна робота на тему: "Методичне обґрунтування організації дистанційного навчання студентів при викладанні дисципліни "Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів". 150 год. / 5

кредитів.

3. Заклад – Наукові публікації–Publ. Science, вид документа – сертифікат AA 1120, тема – Головні метрики сучасної науки. Scopus та Web of Science, дата видачі – 21.08.2020 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (8 год.).

4. Заклад – Clarivate Analytics/Web of Science Group, вид документа – сертифікат, тема – Web of Science: система пошука научної інформації, дата видачі – 14-29.07.2020 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (3 год.).

5. Заклад – BrightTALK, вид документа – сертифікат, тема – ScienceDirect - можливості у відкритому доступі, дата видачі – 17.07.2020 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (1 год.).

6. Заклад – BrightTALK, вид документа – сертифікат, тема – пошук інформації у Scopus, дата видачі – 10.07.2020 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (1 год.).

7. Заклад – European conference, вид документа – сертифікат, тема – Actual problems of practice and science, дата видачі – 05-06.03.2021 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (12 год.).

8. Заклад – European conference, вид документа – сертифікат, тема – Modern science and practice, дата видачі – 26-27.03.2021 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (12 год.).

9. Підвищення кваліфікації: по програмі «Інформаційні технології» (180 навчальних годин / 6 кредитів ECTS) у Навчально-науковому центрі післядипломної освіти Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова, м. Николаїв з 15.04.2021 р. по 15.07.2021 р. (сертифікат №СПК02066753/0323-21). Тема Використання інноваційних інформаційних технологій в інженерній та комп'ютерній графіці.

10. Міжнародне стажування: 180 год. / 6 кредитів ECTS. Dates: 11 April to 8 Mai 2022. Methods of simplified Program planning and automation of enterprise planning processes using the MAX software. The University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf. DAAD Project Nr. 57565498.

11. Сертифікат участі у семінарі «Online Learning Materials Development», проект «Digitalization of Ukrainian Higher Education Institution (DAAD Project)» на базі Університету прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф в Німеччині

| | | | | | | | |
|-------|------------------------------|---|----------------------------------|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>(University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf, Germany). 31 січня по 02 лютого 2022р., 60 годин</p> <p>12. Заклад – European conference, вид документа – сертифікат, тема – The X International Scientific and Practical Conference «Innovative ways of learning development», Varna, Bulgaria, дата видачі – 13-15.03.2023 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (12 год.).</p> | |
| 11009 | Полянський Павло Миколайович | В.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи | Інженерно-енергетичний факультет | <p>Диплом спеціаліста, Миколаївський державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Фізика та основи інформатики, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 009255, виданий 26.10.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045184, виданий 15.12.2015</p> | 20 | Інженерна та комп'ютерна графіка | <p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання:</p> <p>1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1.. Royko, Y.; Fornalchuk, Y.; Koda, E.; Kernytskyu, I.; Hrytsun, O.; Bura, R.; Osinski, P.; Markiewicz, A.; Wierzbicki, T.; Barabash, R.; Humenuyk, R.; Polyansky, P. Public Transport Prioritization and Descriptive Criteria-Based Urban Sections Classification on Arterial Streets. Sustainability 2023, 15, 2363. https://doi.org/10.3390/su15032363</p> <p>2. Ivanov, G., Polyansky, P. (2023). Failure</p> |

Probability of Ship Diesel Parts Under Operating Conditions. In: Tonkonogyi, V., Ivanov, V., Trojanowska, J., Oborskyi, G., Pavlenko, I. (eds) Advanced Manufacturing Processes IV. InterPartner 2022. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-16651-8_39.

3. Kernytskyy I, Hlinenko L, Yakovenko Y, Horbay O, Koda E, Rusakov K, Yankiv V, Humenuyk R, Polyansky P, Berezovetskyi S, Kalenik M, Szlachetka O. Problem-Oriented Modelling for Biomedical Engineering Systems. Applied Sciences. 2022; 12(15):7466. <https://doi.org/10.3390/app12157466>.

4. Kernytskyy, I.; Volchenko, A.; Szlachetka, O.; Horbay, O.; Skrypnyk, V.; Zhuravlev, D.; Bolonnyi, V.; Yankiv, V.; Humenuyk, R.; Polyansky, P.; Leśniewska, A.; Walasek, D.; Koda, E. Complex Heat Exchange in Friction Steam of Brakes. Energies 2022, 15, 7412. <https://doi.org/10.3390/en15197412>.

5. Nykyforov A., Antoshchenkov, R., Halych, I., Kis, V., Polyansky, P., Koshulko, V., Tymchak, D., Dombrovska, A., & Kilimnik, I. (2022). Construction of a regression model for assessing the efficiency of separation of lightweight seeds on vibratory machines involving measures to

reduce the harmful influence of the aerodynamic factor. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(1 (116)), 24–34. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.253657>.
6. Ponomarenko, N., Polyansky, P., Shkurat, I., Romanenko, M., & Tolochko, S. (2022). Quality management of higher education for increasing the competitiveness of labour resources. International Journal for Quality Research, 16(3), 817-830. doi:10.24874/IJQR 16.03-11.

7.
2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір
1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 109866. Підручник «Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання. Практикум» № 107457. Автори: Іванов Г.О., Шибанін В.С., Бабенко Д.В., Полянський П.М. Дата реєстрації 29 листопада 2021 р.
2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 109866. Підручник «Взаємозамінність, основи стандартизації та технічних вимірювань. Практикум» № 110028. Автори: Іванов Г.О., Шибанін В.С., Бабенко Д.В., Полянський П.М.

Дата реєстрації 3 грудня 2021 р.
3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 115448 Підручник «Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання. Лабораторний практикум. (авт. Іванов Г.О., Шибанін В.С., Бабенко Д.В., Полянський П.М.) Дата реєстрації 25 жовтня 2022р.
4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 115449 Підручник «Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання. Курсове проектування з використанням програм розрахунків типових з'єднань на персональних комп'ютерах » (авт. Іванов Г.О, Шибанін В.С., Бабенко Д.В., Полянський П.М.) Дата реєстрації 25 жовтня 2022 р.
5. Планетарна машина для подрібнення насінин баклажанів / К. М. Думенко, К. С. Шевченко, Г. О. Іванов, П. М. Полянський, І. С. Павлюченко. – № 80591 ; Бюл. № 11. 2020 рік
6. Машина транспортного типу для подрібнення насінників гарбуза / К. М. Думенко, І. С. Павлюченко, П. М. Полянський, Г. О. Іванов, К. С. Шевченко. – № 80592 ; Бюл. № 11. 2020 рік
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому

числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Advanced Manufacturing Processes IV. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Selected Papers from the 4th Grabchenko's International Conference on Advanced Manufacturing Processes (InterPartner-2022), September 6-9, 2022, Odessa, Ukraine. Editors: Tonkonogyi, V., Ivanov, V., Trojanowska, J., Oborskyi, G., Pavlenko, I. Springer, Cham. 08 September 2022. Edition Number №1. Number XVIII, Pages – 597. Series ISSN2195-4356. <https://doi.org/10.1007/978-3-031-16651-8>.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Полянський П.М. «Роз'ємні і нероз'ємні з'єднання деталей» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г.

О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Николаїв : МНАУ, 2020. – 92 с., іл. 68, табл. 2, літ. – 27 назв.

2. Полянський П.М. «Геометричне креслення» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Николаїв : МНАУ, 2020. – 56 с., іл. 73, табл. 10, літ. – 27 назв.

3. Полянський П.М. «Роз'ємні і нероз'ємні з'єднання деталей» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Николаїв : МНАУ, 2020. – 40 с., іл. 31, табл. - , літ. – 27 назв.

4. Полянський П.М. «Роз'ємні і нероз'ємні з'єднання деталей» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Николаїв : МНАУ, 2020. – 36 с., іл. 29, табл. - , літ. – 27 назв.

5. Полянський П.М. «Комп'ютерна графіка» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Николаїв : МНАУ, 2020. – 40 с.,

іл. 5, табл. 2 ,
літ. – 27 назв.
6.Матеріалознавство і технологія
конструкційних матеріалів:
методичні рекомендації для
виконання практичних і
самостійних робіт змістовного
модуля 1
«Матеріалознавство» здобувачами
вищої освіти ступеня
«бакалавр» спеціальностей:
208
«Агроінженерія»,
015 «Професійна освіта
(Технологія виробництва і
переробка продуктів
сільського господарства)»,
204 «Технологія виробництва і
переробка продукції
тваринництва» денної та заочної
форми навчання /
уклад. П. М. Полянський, Г. О.
Іванов, С. М. Степанов, О. В.
Баранова.
Миколаїв: МНАУ,
2019 р. – 59 с.
7.Матеріалознавство і технологія
конструкційних матеріалів:
методичні рекомендації для
виконання практичних і
самостійних робіт змістовного
модуля 2
«Термічна обробка»
здобувачами вищої освіти ступеня
«бакалавр» спеціальностей:
208
«Агроінженерія»,
015 «Професійна освіта
(Технологія виробництва і
переробка продуктів
сільського господарства)»,
204 «Технологія виробництва і
переробка продукції
тваринництва» денної та заочної
форми навчання /
уклад. П. М. Полянський, Г. О.
Іванов, С. М. Степанов, О. В.

Баранова.
Миколаїв: МНАУ,
2019 р. – 59 с.
8.Деталі машин:
Методичні
рекомендації до
вивчення
змістовного
модуля 1.2
«Передачі гнучким
зв'язком» для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 208
«Агроінженерія»
денної та заочної
форми навчання /
уклад. О. В.
Баранова, С. М.
Степанов, П. М.
Полянський, Г. О.
Іванов. Миколаїв:
МНАУ, 2019 р. –
57 с.
9.Взаємозамінніст
ь, стандартизація
та технічні
вимірювання:
методичні
рекомендації для
виконання
практичних робіт
здобувачами вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 208
«Агроінженерія»
денної та заочної
форми навчання /
уклад. Г. О.
Іванов, П. М.
Полянський, С. М.
Степанов, О. В.
Баранова.
Миколаїв: МНАУ,
2019 р. – 100 с.
10.Теоретична
механіка.
Статика:
методичні
рекомендації до
вивчення курсу
лекцій для
здобувачів вищої
освіти
освітнього
ступеня
«Бакалавр»
спеціальностей
208
«Агроінженерія»
та 015
«Професійна
освіта (Аграрне
виробництво,
переробка
сільськогосподарс
ької продукції та
харчові
технології)»
денної та заочної
форм навчання
навчання / уклад.
Г. О. Іванов, П.
М. Полянський, С.
М. Степанов, О.
В. Баранова.
Миколаїв: МНАУ,
2021 р. – 103 с.
11.Теоретична

механіка.
Статика:
методичні
рекомендації до
виконання
практичних робіт
для здобувачів
вищої освіти
освітнього
ступеня
«Бакалавр»
спеціальностей
208
«Агроінженерія»
та 015
«Професійна
освіта (Аграрне
виробництво,
переробка
сільськогосподарс
ької продукції та
харчові
технології)»
денної та заочної
форм навчання
навчання / уклад.
Г. О. Іванов, П.
М. Полянський, С.
М. Степанов, О.
В. Баранова.
Миколаїв: МНАУ,
2021 р. – 107 с.
12.Матеріалознавс
тво і технологія
конструкційних
матеріалів.
Модуль №1
«Матеріалознавств
о»: методичні
рекомендації до
виконання
практичних та
самостійних робіт
для здобувачів
вищої освіти
освітнього
ступеня «Молодший
бакалавр»
початкового рівня
(короткий цикл)
спеціальності 208
«Агроінженерія»
денної форми
навчання / уклад.
П. М. Полянський,
Г. О. Іванов, С.
М. Степанов, О.
В. Баранова.
Миколаїв : МНАУ,
2021. – 60 с.
13.Теоретична
механіка:
Кінематика: курс
лекцій для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Агроінженерія» і
«Професійна
освіта (Аграрне
виробництво,
переробка
сільськогосподарс
ької продукції та
харчові
технології)»
спеціальностей
208
«Агроінженерія»

та 015 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. –76 с. Іванов Г. О., Бабенко Д.В., Полянський П.М., Степанов С.В., Баранова О.В.

14.Теоретична механіка: Динаміка: курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агроінженерія» і «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. –84 с. Іванов Г. О., Бабенко Д.В., Полянський П.М., Степанов С.В., Баранова О.В.

15.Прикладна механіка: методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальностей 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. – 64 с. Баранова О.В., Полянський П.М., Іванов Г. О., Степанов С.В.

16.Навчальна практика: слюсарно-ремонтна:

рекомендації для виконання практичних та самостійних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальностей 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. – 56 с. Полянський П.М., Іванов Г. О., Степанов С.В., Баранова О.В.

17. Деталі машин: Модуль 3 «З'єднання різного призначення. Муфти»: рекомендації для виконання самостійної роботи здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агроінженерія» і «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. –70 с. Полянський П.М., Г.О.Іванов, Степанов С.М.

18. Технологічна практика : механіко технологічна : методичні рекомендації для виконання практичних та самостійних робіт здобувачами початкового (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальності 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої

освіти. Укладачі:
Полянський П.М.,
Іванов Г. О.,
Степанов С.В.,
Баранова О.В.
Миколаїв. 2022.

19.Теоретична
механіка.
Статика:
методичні
рекомендації до
вивчення курсу
лекцій для
здобувачів вищої
освіти
освітнього
ступеня
«Бакалавр»
спеціальностей
208
«Агроінженерія»
та 015
«Професійна
освіта (Аграрне
виробництво,
переробка
сільськогосподарс
ької продукції та
харчові
технології)»
денної та заочної
форм навчання
навчання / уклад.
Г. О. Іванов, П.
М. Полянський, С.
М. Степанов, О.
В. Баранова.
Миколаїв: МНАУ,
2021 р. – 103 с.

20.Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Проектування
закладів
харчування».
Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалаврс
ького) рівня
вищої освіти 2-го
року навчання на
2022-2023
навчальний рік /
уклад. П.М.
Полянський
Миколаїв : МНАУ,
2022. 26 с.

21.Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Інженерна та
комп'ютерна
графіка».
Освітньо-
професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалаврс
ького) рівня
вищої освіти 2-го
року навчання на
2022-2023
навчальний рік /
уклад. П.М.
Полянський

Миколаїв : МНАУ, 2022. 26 с.
8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах

1. Член оргкомітету Міжнародної науково-технічної конференції «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ» з нагоди річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987) лютого 2018-2023 р, м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України, Національний науковий центр «ІМЕСГ» НААН. – К.: Видавничий центр НУБіП України, 2018-2023.

2. Заступник головного редактора збірника «Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2019-2022 р., м. Миколаїв. Перспективна техніка і технології / Міністерство освіти і науки

України;
Миколаївський
національний
аграрний
університет. –
Миколаїв : МНАУ,
2019-2022.

3. Член
організаційного
комітету 1-ої
Міжнародної
науково-
практичної
конференції
"Підвищення
надійності машин
і обладнання.
Increase of
Machine and
Equipment
Reliability: 17-
19 квітня 2019 р.
– Кропивницький :
ЦНТУ, 2019.

4. Член
редакційної
колегії «Сучасні
проблеми
землеробської
механіки:
матеріали XX
Міжнародної
наукової
конференції,
присвяченої 119-
й річниці з дня
народження
академіка Петра
Мефодійовича
Василенка, 17-19
жовтня, 2019 р.,
м. Миколаїв /
Міністерство
освіти і науки
України ;
Миколаївський
національний
аграрний
університет. –
Миколаїв : МНАУ,
2019. – 222 с.»

5. Заступник
головного
редактора
збірника
студентської
науково-
теоретична
конференції
«Участь молоді у
розбудові
агропромислового
комплексу
країни», 2018-
2022 р.,
Миколаївський
національний
аграрний
університет. –
Миколаїв : МНАУ,
2018-2022.

12) Наявність
апробаційних
та/або науково-
популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих),
та/або науково-
експертних
публікацій з

наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Полянський П. М. Технологія зварювання монтажних стиків трубопроводів у стельовому положенні / М. Д. Гаврилюк, П. М. Полянський, Г. О. Іванов, О. В. Баранова // Збірник тез доповідей ІХ Міжнародної науково-технічної конференції «Крамаровські читання» з нагоди 115-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віцепрезидента УАСГН Крамарова Володимира Савовича (1906-1987) 24-25 лют. 2022 р., м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.: Видавничий центр НУБіП України, 2022. С. 319-322.

2 Баранова О. В. Дослідження формування параметрів якості поверхневого шару деталей / О. В. Баранова, П. М. Полянський // Збірник тез доповідей ІХ Міжнародної науково-технічної конференції «Крамаровські читання» з нагоди 115-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віцепрезидента УАСГН Крамарова Володимира Савовича (1906-1987) 24-25 лют. 2022 р., м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.:

Видавничий центр
НУБіП України,
2022. С. 40-43.
3. Іванов Г.О.
Точність обробки
деталей машин при
їх виготовленні
та відновленні /
Г.О. Іванов, П.М.
Полянський, В.В.
// The IV
International
Science
Conference
«Actual problems
of practice and
science», March
5–6, 2021,
Ankara, Turkey.
88 p. С.56–58.
4. Іванов Г.О.
Розрахунок і
вибір посадок з
натягом / Г.О.
Іванов, П.М.
Полянський, В.В.
// The VII
International
Science
Conference
«Modern science
and practice»,
March 26–27,
2021, Boston,
USA. 171 p. С.
147–149.
5. Полянський П.
М. Залежність
механічних
властивостей і
структури
цементованих
деталей від
вмісту вуглецю /
П. М. Полянський,
Г. О. Іванов, О.
О. Нагорний //
Матеріали VI
Міжнародної
науково-технічної
конференції з
нагоди 112-ї
річниці від дня
народження
доктора технічних
наук, професора,
члена-
кореспондента
ВАСГНІЛ, віце-
президента УАСГН
КРАМАРОВА
Володимира
Савовича (1906-
1987).
«КРАМАРОВСЬКІ
ЧИТАННЯ». – 21-22
лютого 2019 року,
м. Київ. С. 201-
203.
6. Іванов Г. О.
Результати
проведення II
етапу
всеукраїнської
студентської
Олімпіади з
дисципліни
“Взаємозамінність
, стандартизація
та технічні
вимірювання” / Г.

О. Іванов, П. М. Полянський // Матеріали VI Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 112-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 21-22 лютого 2019 року, м. Київ. С. 201-203.

7. Полянський П. М. Визначення залишкових зусиль в стержнях канату / П. М. Полянський, Г. О. Іванов, О. В. Баранова // Збірник тез доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 114-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 25-26 лютого 2019 року, м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.: Видавничий центр НУБіП України. С. 426-428.

8. Полянський П. М. Вплив концентрації напружень на границю витривалості деталей / П. М. Полянський, Г. О. Іванов, В. В. Курченко // Збірник тез доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 114-ї річниці від дня народження

доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987).
«КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 25-26 лютого 2019 року, м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.: Видавничий центр НУБіП України. С. 429-430

9. Іванов Г. О. Вантажопідіймальні машини / Г. О. Іванов, П. М. Полянський // Сучасні проблеми землеробської механіки: збірник матеріалів ХХ Міжнародної наукової конференції, присвяченої 119-й річниці з дня народження академіка П. М. Василенка, 17-19 жовтня, 2019 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв : МНАУ, 2019. – С. 202-205.

10. Іванов Г. О. Розрахунок і вибір перехідних посадок / Г. О. Іванов, П. М. Полянський // Збірник тез доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції «Крамаровські читання» з нагоди 113-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН Крамарова Володимира Савовича (1906-1987) 20-21 лютого 2020 р., м. Київ. К. : 2020. С. 231-232.

11. Полянський

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | <p>П.М., Іванов Г.О. Застосування обміднення при виготовленні деталей. Матеріали Причорноморської регіональної науково- практичної конференції професорсько- викладацького складу «Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні» (19-21 квітня 2023р.). / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв: МНАУ, 2023. – С. 3-5 Здр.а.</p> <p>12. Іванов Г.О, Мальченко П.О, Полянський П.М. Охорона праці та безпека у надзвичайних ситуаціях при роботі за комп'ютером. // Матеріали Причорноморської регіональної науково- практичної конференції професорсько- викладацького складу «Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні» (19-21 квітня 2023 р.) /Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв: МНАУ, 2023. – С. 19-22.</p> <p>13. М.Д. Гаврилюк, П.М. Полянський, Дослідження умов механічної обробки різанням важко оброблювальних сталей і сплавів. Матеріали 35-ї студентської науково- теоретичної конференції «Участь молоді у розбудові агропромислового комплексу України» 22-24 березня 2023 р. /</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

Міністерство освіти і науки України; Николаївський національний аграрний університет. – Николаїв: МНАУ, 2023. – С. 41-43 с.

14) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких

конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. 2022-2023 н.р.
- Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт за окремими спеціальностями галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство». Організаційний секретар конкурсу. 2022-2023 н.р.
Диплом 1 ступеня, Гаврилюк Максим Дмитрович, Мегесь Дмитро Володимирович.
Тема : Обґрунтування параметрів технологічного процесу та пристрою для сепарації насіння.
Диплом 3 ступеня, Осипов Нікіта Володимирович.
Тема: Комп'ютерне проектування

вузлів
сільськогосподарс
ької техніки в
CAD-системі Power
SHAPE

2. 2021-2022 н.р.
- Хустик
Олександр
Олександрович,
група М 3/1 –
диплом III
ступеня на
Міжнародному
студентському
професійному
творчому конкурсі
«Аграрні науки та
продовольство» за
напрямом
«Агроінженерія».
Миколаївський
національний
аграрний
університет, м.
Миколаїв, червень
2022 р.

- Курченко
Владислав
Володимирович,
група М 4/1 –
диплом III
ступеня на
Міжнародному
студентському
професійному
творчому конкурсі
«Аграрні науки та
продовольство» за
напрямом
«Агроінженерія».
Миколаївський
національний
аграрний
університет, м.
Миколаїв, червень
2022 р.

- Міжнародного
конкурсу
студентських
наукових робіт за
окремими
спеціальностями
галузі знань 20
«Аграрні науки та
продовольство».
Організаційний
секретар
конкурсу. 2021-
2022 н.р.

- Член галузевої
конкурсної
комісії II туру
Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт з
галузі знань
«Механічна
інженерія»,
Сумський
державний
університет.

3. 2020-2021
н.р.:

- II тур
Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт з
галузі знань
«Механічна

інженерія»,
Сумський
державний
університет.
Секція №1
«Прикладне
матеріалознавство
та технологія
конструкційних
матеріалів»,
студент Мусієнко
А. О. диплом III
ступеня.
- II тур
Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт з
галузі знань
«Матеріалознавств
о», Харківський
національний
автомобільно-
дорожній
університет.
Студент Мусієнко
А.О. диплом III
ступеня.
- Член журі II
етапу
Всеукраїнської
студентської
олімпіади із
навчальної
дисципліни
«Взаємозамінність
, стандартизація
та технічні
вимірювання» 24-
26.04.2019 р.
- Міжнародного
конкурсу
студентських
наукових робіт за
окремими
спеціальностями
галузі знань 20
«Аграрні науки та
продовольство»
Полянський П.М.
Голова
апеляційної
комісії. 2020-
2021 н.р.
- Член галузевої
конкурсної
комісії II туру
Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт з
галузі знань
«Механічна
інженерія»,
Сумський
державний
університет.
27-28 квітня 2021
року.
- Відповідальний
секретар
оргкомітету II
етапу
Всеукраїнської
студентської
олімпіади із
навчальної
дисципліни
«Взаємозамінність
, стандартизація
та технічні

вимірювання» 24-26.04.2019 р.
4. 2019-2020
н.р.: II тур
Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт з
галузі знань
«Механічна
інженерія»,
Сумський
державний
університет.
секція 3 -
«Сучасні
технології
промислового
виробництва»,
студент Мусієнко
А.О. диплом III
ступеня.

Підвищення
кваліфікації:

1. Національна
академія
педагогічних наук
України.
Центральний
інститут
післядипломної
освіти Державного
вищого
навчального
закладу
«Університет
менеджменту
освіти», м. Київ.
Стажування без
відриву від
виробництва.
"Деякі питання
підвищення
кваліфікації
педагогічних і
науково-
педагогічних
працівників" з 19
березня 2020 р.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації -
2163/20 Ц.
Реєстраційний
номер - СП №
358360447/2165-20
від - 23.10.2020
р. Виконана
випускна робота
на
тему: "Можливості
та перспективи
підвищення рівня
внутрішньої
мобільності". 210
год. / 7
кредитів.

2. Національний
університет
біоресурсів і
природокористуван
ня України, м.
Київ, навчально-
науковий інститут
післядипломної
освіти.
Стажування без
відриву від

виробництва.
"Інноваційна
спрямованість
педагогічної
діяльності" з 20
березня по 5
квітня 2019 р.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації
СС00493706/009239
-19.

Реєстраційний
номер 9239 від 5
квітня 2019 р.
Виконана випускна
робота на тему:
"Методичне
обґрунтування
організації
дистанційного
навчання
студентів при
викладанні
дисципліни
"Матеріалознавств
о і технологія
конструкційних
матеріалів". 150
год. / 5
кредитів.

3. Заклад –
Наукові
публікації–Publ.
Science, вид
документа –
сертифікат AA
1120, тема –
Головні метрики
сучасної науки.
Scopus та Web of
Science, дата
видачі –
21.08.2020 р.
кількість
навчальних
кредитів (годин)
– (8 год.).

4. Заклад –
Clarivate
Analytics/Web of
Science Group,
вид документа –
сертифікат, тема
– Web of Science:
система пошука
научної
інформації, дата
видачі – 14-
29.07.2020 р.
кількість
навчальних
кредитів (годин)
– (3 год.).

5. Заклад –
BrightTALK, вид
документа –
сертифікат, тема
– ScienceDirect -
можливості у
відкритому
доступі, дата
видачі –
17.07.2020 р.
кількість
навчальних
кредитів (годин)
– (1 год.).

6. Заклад – BrightTALK, вид документа – сертифікат, тема – пошук інформації у Scopus, дата видачі – 10.07.2020 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (1 год.).

7. Заклад – European conference, вид документа – сертифікат, тема – Actual problems of practice and science, дата видачі – 05-06.03.2021 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (12 год.).

8. Заклад – European conference, вид документа – сертифікат, тема – Modern science and practice, дата видачі – 26-27.03.2021 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (12 год.).

9. Підвищення кваліфікації: по програмі «Інформаційні технології» (180 навчальних годин / 6 кредитів ECTS) у Навчально-науковому центрі післядипломної освіти Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова, м. Николаїв з 15.04.2021 р. по 15.07.2021 р. (сертифікат №СПК02066753/0323-21). Тема Використання інноваційних інформаційних технологій в інженерній та комп'ютерній графіці.

10. Міжнародне стажування: 180 год. / 6 кредитів ECTS. Dates: 11 April to 8 Mai 2022. Methods of

| | | | | | | | |
|--------|----------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---|---|--|--|
| | | | | | | <p>simplified Program planning and automation of enterprise planning processes using the MAX software. The University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf. DAAD Project Nr. 57565498.</p> <p>11. Сертифікат участі у семінарі «Online Learning Materials Development», проект «Digitalization of Ukrainian Higher Education Institution (DAAD Project)» на базі Університету прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф в Німеччині (University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf, Germany). 31 січня по 02 лютого 2022р., 60 годин</p> <p>12. Заклад – European conference, вид документа – сертифікат, тема – The X International Scientific and Practical Conference «Innovative ways of learning development», Varna, Bulgaria, дата видачі – 13-15.03.2023 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (12 год.).</p> | |
| 441999 | Конопляник Дмитро Олегович | Асистент, Основне місце роботи | Обліково-фінансовий факультет | <p>Диплом бакалавра, Чорноморський державний університет імені Петра Могили, рік закінчення: 2014, спеціальність: Політологія, Диплом магістра, Чорноморський державний університет імені Петра Могили, рік закінчення: 2016,</p> | 2 | Політологія | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України,</p> |

спеціальність:
8.03010401
політологія

до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection
1. Конопляник Д. Громадські приймальні як елемент комунікації між політичними партіями і громадянами. Наукові праці. Політологія. – 2019. – Т.322, вип. 310. – С. 19 – 24
4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;
1.Робоча програма з навчальної дисципліни «Політологія». Освітньо-професійна програма для здобувачів першого (бакалаврського) рівня «Харчові технології» 1-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Д. О. Конопляник. Миколаїв : МНАУ, 2023. 29 с.
2. Політологія : плани практичних занять, ключові поняття, питання для контролю і самоконтролю, творчі завдання, вправи, тести для здобувачів початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології»

спеціальності 181
«Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
Д. О.
Конопляник, О.
В. Довгаль.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 81 с.
3. Політологія :
плани практичних
занять, ключові
поняття, питання
для контролю і
самоконтролю,
творчі завдання,
вправи, тести для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
«Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
Д. О.
Конопляник, О.
В. Довгаль.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 81 с.
4. Політологія :
курс лекцій для
здобувачів
початкового
(короткий цикл)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
«Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти / О. В.
Довгаль, Д. О.
Конопляник.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 161 с.

12) наявність
апробаційних
та/або науково-
популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих),
та/або науково-
експертних
публікацій з
наукової або
професійної
тематики
загальною
кількістю не
менше п'яти
публікацій
1.Конопляник Д.О.
Громадські
приймальні як
елемент
комунікації між
політичними
партіями і

громадянами /
Д.О. Конопляник
// Наукові праці.
Політологія. –
2019. – Т.322,
вип. 310. – С. 19
– 24.
[http://politics.c
hdu.edu.ua/articl
e/view/200315](http://politics.c
hdu.edu.ua/articl
e/view/200315)
2. Конопляник Д.О.
Діяльність
політичних партій
у сфері залучення
молоді до
політики за
допомогою
соціальної мережі
«Facebook»:
Ольвійський форум
– 2019: стратегії
країн
Причорноморського
регіону в
геополітичному
просторі: XIII
міжнар. наук.
конф. м.
Миколаїв:
програма та тези:
міжнар. наук.-
практ. конф. 5
червня 2019 р.,
«Залучення
патріотично
активної молоді
до розвитку
громадянського
суспільства як
чинник соціальної
безпеки України»
/ Чорном. нац.
ун-т ім. Петра
Могили. –
Миколаїв: Вид-во
ЧНУ ім. Петра
Могили, 2019. –
104 с.;
[http://surl.li/oj
qee](http://surl.li/oj
qee)
3. Конопляник
Д.О. Приклади
дієвих методів
проведення
виборчої кампанії
під час
парламентських
виборів в Україні
2019 року:
Могілянські
читання – 2019:
Досвід та
тенденції
розвитку
суспільства в
Україні:
глобальний,
національний та
регіональний
аспекти: XXI
Всеукр. наук.-
метод. конф. :
тези доп.
Політична наука в
Україні та
зарубіжжі.
Міжнародні
відносини та
світова політика,
Миколаїв, 11 – 16
листоп. 2019 р. /

ЧНУ ім. Петра
Могили. –
Миколаїв: Вид-во
ЧНУ ім. Петра
Могили, 2019. –
64 с.
[http://surl.li/oj
qfe](http://surl.li/oj
qfe)
4. Конопляник Д.
Законотворча
діяльність
парламенту
України у галузі
аграрної політики
в умовах воєнного
стану:
теоретичний
аспект. Збірник
тез доповідей
Міжнародної
науково-
практичної
конференції
«Продовольча
безпека України в
умовах
післявоєнного
відновлення:
глобальні та
національні
виміри»,
Миколаїв: МНАУ,
01-02 червня 2023
р. С.350-353 –
[https://dspace.mn
au.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/1
4792](https://dspace.mn
au.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/1
4792)
20) досвід
практичної роботи
за спеціальністю
не менше п'яти
років (крім
педагогічної,
науково-
педагогічної,
наукової
діяльності).
2012 рік – член
дільничної
виборчої комісії
на чергових
виборах до
Верховної Ради
України.
2014 рік –
офіційний
спостерігач на
позачергових
виборах до
Верховної Ради
України.
2015 рік –
кандидат в
депутати до
Миколаївської
міської ради від
політичної партії
«Всеукраїнське
об'єднання
«Батьківщина»,
округ № 41.
2020 рік –
кандидат в
депутати до
Миколаївської
міської ради від
політичної партії
«Всеукраїнське
об'єднання
«Батьківщина»,

округ № 6.
2015 – 2022 рр. –
головний
спеціаліст
відділу по роботі
з депутатськими
фракціями і
громадськими
організаціями,
Миколаївська
обласна
організація
політичної партії
«Всеукраїнське
об'єднання
«Батьківщина».

Підвищення
кваліфікації:
1. Ukraine global
faculty,
certificate №
6452986fc2eb328ce
20b88ce (Світова
торгова система в
рамках СОТ і
протекціоністська
національна
політика – лекція
Анни Крюгер, 03
травня 2023 р.,
1,5 години).
2. ДНУ
«Український
інститут науково-
технічної
експертизи та
інформації»,
онлайн-семінар з
підвищення
кваліфікації на
тему:
«Проходження
через виклики:
надрукуватися у
Scopus та WoS
безоплатно» (2
акад. год., 27
червня 2023 р.).
3. Семінар
«Підготовка
офіційних
спостерігачів на
виборах
Президента
України»,
Міжнародний
республіканський
інститут «IRI»
(лютий 2019 року,
м. Миколаїв).
4. Стратегічна
сесія/тренінг для
тренерів
потенційних
кандидатів та з
внутрішньої
комунікації для
політичних
партій,
Національний
демократичний
інститут в
Україні (30-31
травня 2019 року,
м. Київ).
5. Форум партійних
лідерів,
Національний
демократичний

| | | | | | | | |
|-------|------------------------|--|--|---|---|--|--|
| | | | | | | інститут в Україні (8-9 жовтня 2019 року, м. Київ). 6.Тренінг для тренерів з навчання депутатів місцевих рад, Національний демократичний інститут в Україні (23-26 березня та 6 квітня 2021 року) | |
| 73377 | Шевчук Наталя Петрівна | Старший викладач, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизація та біотехнології | Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021 | 3 | Технологія оздоровчих харчових продуктів | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Dvising a procedure to forecast the level of chemical damage of chemical damage to the atmosphere during active deposition of dangerous gases / A. Melnichenko, M. Kustov, O. Basmanov, O. Tarasenko, O. Bogatov, M. Kravtsov, O. Petrova, T. Pidpala, O. Karatieieva, N. Shevchuk // Ecology. 2022. Vol. 1. No. 10(115). P. 31-40. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251675 . 2. Development of rational technology for sodium glyceroxide obtaining / Korchak, M., Bliznjuk, O., Nekrasov, S., Gavrish, T., Petrova, O., Shevchuk, N., Strikha, L., |

Kostyrkin, O.,
Semenov, E.,
Saveliev, D.
Korchak, M.,
Bliznjuk, O.,
Nekrasov, S.,
Gavrish, T.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Kostyrkin, O.,
Semenov, E.,
Saveliev, D. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies.
2022., 5 (6
(119)), 15-21.
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.265087>
3. Development of
transesterificati
on model for safe
technology of
chemical
modification of
oxidized fats /
Korchak, M.,
Bragin, O.,
Petrova, O.,
Shevchuk, N.,
Strikha, L.,
Stankevych, S.,
Svishchova, Ya.,
Khimenko, N.,
Filenko, O.,
Petukhova, O. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies,
2022. 6/6, (120),
14-19
doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266931>
4. Using organic
nitrogen
fertilisers to
improve soil
health and
increase yields /
Shpend Shahini,
Tetiana
Kachanova,
Tetiana
Manushkina, Olena
Petrova, Natalia
Shevchuk //
International
Journal of
Environmental
Studies. 2023, 1-
9
<https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>
5. Improving the
technology of the
synthesis of
fatty acid
monoglycerides
using the
glycerolysis
reaction /
Saveliev D.,
Petrova O.,

Yashchenko O.,
Rudakov S.,
Harbuz S.,
Shevchuk N.,
Kachanova T.,
Gill M., Bolhova
N., Borozenets N.
// Eastern-
European Journal
of Enterprise
Technologies,
2023. 3/6, (123),
6-12 doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270>
6. Research of
quality
indicators of
different types
of wholegrain
flour
/ Pismennyi O.,
Nikonchuk N.,
Shevchuk N.,
Petrova O.,
Sydoryka I. //
Scientific
Horizons. 2023.
26(8), 72-82
7. Modern
Materials for
Fire Protection
of Reinforced
Concrete Agro-
Industrial
Structures /
Petrova O.,
Manushkina T.,
Shevchuk N.,
Kachanova T. //
Key Engineering
Materials. 2023.
952, 105-110
8. Підпала Т.В.,
Шевчук Н.П.
Особливості
методів підбору в
період створення
української
червоної молочної
породи Науковий
вісник
Львівського
національного
університету
ветеринарної
медицини та
біотехнологій ім.
С.З. Гжицького :
серія
«Сільськогосподар
ські науки».
Львів, 2019. Т
21. № 90. С. 26-
31.
doi:10.32718/nvlnv
et-a9005
9. Підпала Т.В.,
Шевчук Н.П.
Оцінка інбридингу
в різні етапи
виведення
української
червоної молочної
породи великої
рогатої худоби.
Вісник
Полтавської
державної
аграрної

академії.
Полтава, 2019. №
2. С. 98-104.
doi:10.31210/visn
uk2019/02/12
10. Підпала Т.В.,
Шевчук Н.П.,
Петрова О.І.,
Ігнатенко Ж.В.
Співвідносна
мінливість
селекційних ознак
молочної худоби і
породоутворювальн
ий процес
Bulgarian Journal
of Animal
Husbandry
(селскостопанска
академия
животновъдни
науки), Sofia,
2019. V. 56(6).
S. 3-13.
11. Підпала Т.
В., Шевчук Н. П.
Розведення за
лініями в різні
етапи виведення
та консолідації
української
червоної молочної
породи Вісник
Сумського
національного
аграрного
університету.
Суми, 2019. Вип.
4(39). С. 37-42
DOI:https://doi.o
rg/10.32845/bsnau
.lvst.2019.4.5
12. Оптимізація
параметрів
технологічного
процесу
виробництва
варених ковбас /
Л. О. Стріха, Т.
В. Підпала, О. І.
Петрова, Н. П.
Шевчук // Вісник
аграрної науки
Причорномор'я,
2020. Вип. 1. С.
71-78 DOI
10.31521/2313-
092X/2020-1(105)-
9
13. Особливості
регресійної
залежності ознак
у корів
голштинської
породи різної
селекції / Т. В.
Підпала, Л. О.
Стріха, Н. П.
Шевчук, Є.
М.Зайцев // Вісник Сумського
національного
аграрного
університету. –
Суми : СНАУ,
2021. Вип. 2(45).
С. 121-126. DOI:
https://doi.org/1
0.32845/bsnau.lvs
t.2021.2.18
14. Morphological

changes of the pineal gland of rats under chronic intoxication with lead and correction with sodium selenite / Pshychenko V.V., Chernov V. S., Chebotar L. D., Yulevich O. I., Shevchuk N. P. // Bulletin of problems in biology and medicine. 2023. Вип. 1(168). С. 325-330 <https://doi.org/10.29254/2077-4214-2023-1-168-325-330>

15. Productivity of high-oleic sunflower when grown in the conditions of the Southern Steppe of Ukraine / Kachanova T., Manushkina T., Petrova O., Shevchuk N. // Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2023/ 27(1), 41-50. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2023.41

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих водосховищ Причорномор'я» / Г.А. Данильчук, Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, Н.П. Шевчук (Україна)

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-

письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного процесу виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № с202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. <https://sis.ukrpatent.org>.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)
1. Пшиченко В.В., Петрова О.І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування : навчальний посібник. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;
1. Робоча програма з навчальної дисципліни

«Технологія оздоровчих харчових продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 4-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2023. 14 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія молока та молочних продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2023. 16 с.

3.. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія консервування плодів та овочів ». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 3-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2023. 16 с.

4. Петрова О. І., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові

технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 72
с.

3. Трибрат Р. О.,
Петрова О. І.,
Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологічне
обладнання
галузі: конспект
лекцій для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
"Харчові
технології"
спеціальності 181
- "Харчові
технології"
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 233
с.

4. Петрова О. І.,
Зюзько А. В.,
Шевчук Н. П.
Технологія
виробництва
органічної
продукції :
конспект лекцій
для здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 212
с.

5. Шевчук Н. П.
Технологія
оздоровчих
харчових
продуктів :
конспект лекцій
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
– «Харчові
технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв
: МНАУ, 2023. 96
с.

6. Петрова О. І.,
Шевчук Н. П.,
Каницька І. В.
Технологія
продукції
ресторанного
господарства :
курс лекцій.

Миколаїв : МНАУ,
2023. 109 с.
7. Шевчук Н. П.,
Стріха Л. О.,
Петрова О. І.
Кулінарна
етнологія :
конспект лекцій.
Миколаїв : МНАУ,
2022. 212 с.
8. Стріха Л.О.
Шевчук Н.П.
Дизайн страв та
кондитерських
виробів : курс
лекцій для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»,
денної форми
навчання,
Миколаїв: МНАУ.
2022. 92 с.
9. Петрова О.І.
Шевчук Н.П.
Технологія
приготування
страв сучасної
української
кухні: методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
занять для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»,
денної форми
навчання,
Миколаїв: МНАУ.
2022. 32 с.
10. Стріха Л.О.,
Зюзько А.В.,
Шевчук Н.П.
Технологія
оздоровчих
харчових
продуктів:
методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
занять для
здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр»
освітньої
спеціальності 181
– «Харчові
технології»,
денної форми
навчання,
Миколаїв: МНАУ.
2022. 96 с.
11. Стріха Л.О.,
Шевчук Н.П.
Організація
виробництва в
закладах
харчування :
методичні
рекомендації для
практичних занять

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти, Миколаїв: МНАУ. 2022. 38 с. 12. Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 53 с.

5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня; Захист кандидатської дисертації 24 червня 2021р. на здобуття наукового ступеня – Доктор філософії, 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», тема дисертації «Оцінка методів підбору при виведенні та удосконаленні української червоної молочної породи».

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Шаркова В.Ю., Шевчук Н.П.

Відомі бармени в історії.
Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 74-77

2. Святелик К.Ю., Шевчук Н.П. Особливості національної кухні Бельгії.
Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 60-62

3. Негреско А., Шевчук Н. Грузинська кухня: традиції та підхід до іновацій.
Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 41-43

4. Гармаш Н.О., Шевчук Н.П. Китайська чайна культура: Від зародження до сьогодення.
Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 13-15

5. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція

«Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів,

фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;
1. Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», 1 місце, II тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р.
2. Вradій Я. Г. Технологія виробництва м'ясопродуктів з тушок курчат-бройлерів, I місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт.
Всеукраїнський

конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2022 р.
3. Погребняк Д. Технологія виробництва хліба «Бородинський», II місце, Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science», 2023 р.
4. Єгорова У.Є. Розробка технології виробництва варено-ковбасних виробів з використанням рослинного білково-мінерального комплексу, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт.
Всеукраїнський конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2023 р.
5. Науковий гурток «Загальні технології харчової промисловості»

Підвищення кваліфікації:

1. Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.)

2. Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №1911/2020, «THE REMOTE AND MIXED FORMS OF STUDYING FOR THE MASTERS AND POSTGRADUATE STUDENTS», 26.10.2020 р. (45 год.)

| | | | | | | | |
|--------|------------------------------|------------------------------|---|--|----|---|--|
| | | | | | | <p>3. Міжнародний фонд відродження «ВУМ ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061319, (3 год.)</p> <p>4. ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)</p> <p>5. Підвищення кваліфікації на тему: «Якість вищої освіти – світовий досвід», Poltava University of Economics and Trade, 21 лютого 2023 року, СТ №044/21022023; (6 год.)</p> <p>6. Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти» Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/97; (3 год.)</p> <p>7. Profi Club Онлайн-зустріч на тему: «Критичні контрольні точки і критичні межі в системи НАССР», 28 вересня 2023 р., № 06268 (2 год.)</p> <p>8. Підвищення кваліфікації у школі ExpertX за програмою Основи дієтології та нутриціології, отримала диплом KHGR 7452 від 13.10.2023 р. (150 акад. год.)</p> | |
| 316632 | Трибрат Руслан Олександрович | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік | 23 | Технологія зберігання і переробки зерна | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>стандартизація та біотехнології</p> | <p>закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Аттестат доцента 12ДЦ 020461, виданий 30.10.2008</p> | | <p>навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Калиниченко Г.І., Трибрат Р.О. Вплив генотипових факторів на гематологічні показники крові свиней, Sworld Journal, т. 2, вип. 4, травень 2020. С. 99-104.</p> <p>2. Лихач В. Я., Лихач А. В., Трибрат Р. О., Кисельова С. О. Вплив селеновмісних кормових добавок на продуктивні якості свиней // Дніпро. 2020. С.39-41.</p> <p>3. Petrova O. I., Kachanova T. V., Manuchkina T. M., Trybrat R. O. (2020). Quality of fruit of garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science).</p> <p>4. Kotsiubenko H., Pirotskyi A., Udod A., Salamatina O., Trybrat R. (Comparative Analysis of Rabbit Meat Quality when Using Modular Raising Technologies and Eco-Farm. Scientific Horizons, (2021). 24(4), 33-39. (Scopus)</p> <p>5. Povod M., Vechorka V., Bordunova O.,</p> |
|--|---|--|---|

Trybrat R.,
Kravchenko O.,
Karatieieva O.,
Verbelchuk T.,
Verbelchuk S.,
Kalynychenko H.,
Onishenko L.
2022, Effect of
pre-slaughter
weight and sex on
the performance
of irish landrace
pig carcasses.
Scientific
Papers. Series
"Management,
Economic
Engineering in
Agriculture and
rural
development",
Vol. 22 Issue 3,
PRINT ISSN 2284-
7995, 589-598.
https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.22_3/Art62.pdf

6. Rational use
of oilseed waste
to increase dairy
productivity /
Ermir Shahini,
Serhii Luhovyi,
Halyna
Kalynychenko,
Oleksii
Starodubets &
Ruslan Trybrat //
International
Journal of
Environmental
Studies, 2022.
<https://doi.org/10.1080/00207233.2022.2147727>

4) наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекомед
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування
1. Робоча
програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
бродильних
виробництв»

технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2023-2024 навчальний рік. Розробник програми: доцент Р. О. Трибрат, Николаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2023. 16 с.

5. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 85 с.

6. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 233 с.

7. Управління якістю та безпечністю продукції : курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Р. О. Трибрат, І. В.

Каницька.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 83 с.
8. Виробнича
практика : метод.
реком. для
здобувачів
другого
рівня вищої
освіти ОПП
"Харчові
технології"
спеціальності 181
- "Харчові
технології"
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад. :
Р. О. Трибрат, О.
М. Савінок, О. І.
Петрова, А. В.
Зюзько, Н. П.
Шевчук, І. В.
Каницька.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 27 с.
14) керівництво
студентом, який
зайняв призове
місце на I або II
етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або робота у
складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
/ проблемною
групою;
керівництво
студентом, який
став призером або
лауреатом
Міжнародних,
Всеукраїнських
мистецьких
конкурсів,
фестивалів та
проектів, робота
у складі
організаційного
комітету або у
складі журі
міжнародних,
всеукраїнських
мистецьких
конкурсів, інших
культурно-
мистецьких
проектів (для
забезпечення
провадження
освітньої
діяльності на

третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія бродильних виробництв» для студентів ОС 181 - «Харчові технології»

2. Підготовлено 2 роботи на Всеукраїнський конкурс наукових робіт: - Коваленко А.С.,

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|----------------------------------|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>ХТ 4/1 «Технологія приготування пельменів», 2023 р - Святелик К.Ю., ХТ 4/1 «Технологія виробництва млинчиків з сиром рікота», 2023 р</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національна академія педагогічних наук України. Державний вищий навчальний заклад «Університет менеджменту освіти» СП № 358360447/ 1707 – 20 тема: «Підготовка студентів до працевлаштування і подальшого навчання: теорія, методика і досвід», 02.10.2020р., 7 кредитів (210 год.)</p> <p>2. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», сертифікат від 30.09.2021 р., (60 год.)</p> <p>3. ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)</p> <p>Харківський державний університет харчування і торгівлі, (2016 р., спеціальність - технології харчування, кваліфікація – інженер-технолог) (ДСП №006414)</p> | |
| 114476 | Кошкін Дмитро Леонідович | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно-енергетичний факультет | Диплом спеціаліста, Український державний морський технічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 092201 Електричні системи і | 20 | Автоматизація виробничих процесів | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти |

комплекс транспортних засобів,
Диплом магістра,
Миколаївський національний аграрний університет,
рік закінчення: 2020,
спеціальність: 015
Професійна освіта,
Диплом магістра,
Миколаївський національний аграрний університет,
рік закінчення: 2021,
спеціальність: 281
Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 025932, виданий 04.08.2011,
Диплом кандидата наук ДК 025932, виданий 13.10.2004,
Атестат доцента 12ДЦ 043600, виданий 30.06.2015

публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection
1) Sadovoy, O., Vakhonina, L., Koshkin, D., Martynenko, V. Comparison of Active Power Losses of Single-Phase Electromagnetic Static Devices by Radial Electromagnetic System. Proceedings of the 2022 IEEE 4th International Conference on Modern Electrical and Energy System, MEES 2022, 2022 (Scopus).
2) Stavinskii, A., Koshkin, D. Technical Solutions of Laminated Magnetic Cores of Transformers with Combination of Electrical Steel Proceedings of the 20th IEEE International Conference on Modern Electrical and Energy Systems, MEES 2021, 2021 (Scopus).
4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування
1. Кошкін Д.Л.,

Садовий О.С.
Діагностування електрообладнання : методичні рекомендації для проведення практичних робіт здобувачами ступеня вищої освіти «бакалавр» спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» денної та заочної форм навчання. – Миколаїв : МНАУ, 2019. 45 с.

2. Електротехніка : методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів початкового (короткого) циклу вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» / уклад. Д.Л. Кошкін, О.А. Авдєєва. Миколаїв : МНАУ, 2021. 56 с.

3. Електротехніка : методичні вказівки з практичних робіт для студентів першого (бакалаврського) циклу вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» / уклад. Д.Л. Кошкін, О.А. Авдєєва. Миколаїв : МНАУ, 2021. 59 с.

4. Робоча програма з дисципліни Автоматизація виробничих процесів для здобувачів першого рівня (перший цикл) вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 денної форми навчання (2 курс) на 2023-2024 навчальний рік. Миколаїв : МНАУ. 27 с.

10) Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя

міжнародної категорії”
1. Участь у міжнародному проєкті Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0» (611674-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE 2019-2022) Центру післядипломної освіти Інституту ПОЗ(Д)Н Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна
11) Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)
1. Консультант з питань налагодження та автоматичного керування електрообладнанням ТОВ «Райагроременерго монтаж», ТОВ «Водоелектросервіс» (з 2016 р. по теперішній час), Договір про проведення наукової та навчально-виробничої діяльності б/н від 15.02.2016 р. і Договір про проведення наукової та навчально-виробничої діяльності б/н від 10.02.2021 р.
14) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу

студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної

збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу Переможці II туру Всеукраїнських конкурсів студентських наукових робіт: 1. Центій Р.Р., Баранова С.С. наук. кер. Єгорова О.Ю., Кошкін Д.Л. Діагностика технічного стану корпусної ізоляції електродвигунів. Конкурс: Суднобудування та водний транспорт. 2021 р. 2. Шатохіна К.В., Чурило Р.Є. наук. кер. Гаврілов С.О., Кошкін Д.Л. Позиційний електропривод суднових механізмів та пристроїв на базі безколекторного двигуна. Конкурс: Суднобудування та водний транспорт. 2021 р. 3. Участь в організаційному комітеті міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Аграрні науки та продовольство» Миколаївський НАУ Кошкін Д.Л. 2021 р. 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях Українська асоціація інженерів-електриків. Членський квиток КМР № 230003. Дісний до 01.02.2024 р.

Підвищення кваліфікації:

1. Науково дослідний інститут Люблінського науково технологічного парку. Сертифікат № ESNM: 4011/2021 "Using the opportunities of cloud services on the example of google meet, google classroom platforms in the modern online education" Workload of the international skills development (the webinar) 15.02.2021. (1,5 ECTS credits (45 hours)

2. Науково дослідний інститут Люблінського науково технологічного парку Сертифікат № ESNM: 3697/2020 "Using the opportunities of cloud services on the example of google meet, google classroom platforms in the modern online education" Workload of the international skills development (the webinar) 21.12.2020. (1,5 ECTS credits (45 hours).

3. Центр післядипломної освіти Інституту ПОЗ(Д)Н Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Підвищення кваліфікації за програмою ЄС ЕРАЗМУС+ Модуль Jean Monnet "European Integration of Ukraine in Industry 4.0" (611674-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE), 05.04.2021-27.04.2021, 114 90 годин

4. Національна академія педагогічних наук

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|----------------------------------|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП358300447/1695-20 (з 25.03.2020 по 02.10.2020р) Тема: Розроблення і впровадження електронних освітніх ресурсів в систему професійної підготовки майбутніх фахівців» (210 год) 2.10.2020 р.</p> <p>5.Hochschule Weihenstephan Triesdorf University of Applied Sciences. Certificate № 57565498, Topic "Methods of simplified Program planning and automation of enterprise planning processes using the MAX software". Date of issue May 8, 2022. Number of study credits 6 (180 hours).</p> <p>6.Міжнародне науково-освітнє стажування. Сертифікат №25/2021.Тема: "Стратегії розумної спеціалізації. Досвід Естонії" 2021 рік</p> | |
| 325713 | Сидорика Ігор Михайлович | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно-енергетичний факультет | <p>Диплом спеціаліста, Ордена трудового червоного прапора Миколаївський кораблебудівний інститут імені адмірала Макарова, рік закінчення: 1987, спеціальність: електрообладнання суден, Диплом кандидата наук ДК 026452, виданий 26.02.2015</p> | 32 | Теплотехніка | <p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Sadovoy A.</p> |

Increasing the efficiency of machines and mechanisms of the agro-industrial complex using sliding bearings with curvilinear generators of the inner cylindrical surface / A. Sadovoy, O. Savenkov, I. Sydoryka, Y. Shcherbak, A. Kondratieva // Вісник аграрної науки Причорномор'я : науково-теоретичний фаховий журнал. Миколаїв, 2023. – Вип. 1 (123). – с. (фахове видання).

2. Сидорика І.М. Електротепловий аналіз елементів навчально-дослідного стенду електротехнічної лабораторії. І. М. Сидорика, Кириченко О.С.// Вісник аграрної науки Причорномор'я : науково-теоретичний фаховий журнал. Миколаїв, 2019. – Вип. 4 (104). – с. 168-176. (фахове видання).

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Сидорика І.М. Навчальний посібник “Електротехніка та основи електроніки” для студентів дистанційної та заочної форм навчання, неелектричних спеціальностей. /Сидорика І.М., Миколаїв : НУК, 2020. – 85 с. (Рекомендовано Вченою Радою Інституту

автоматики та електротехніки Національного університету кораблебудування ім. адм. Макарова, протокол № 1 від 27 серпня 2020).

2. Сидорика І.М. Навчальний посібник "Основи теплотехніки" до виконання практичних та індивідуальних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» денної форми здобуття вищої освіти. /Сидорика І.М., Миколаїв : МНАУ, 2023. – 33 с.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Сидорика І.М. Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт по курсу «Електротехніка, основи електроніки та мікропроцесорної техніки». Частина 2 / Електричні машини. Миколаїв: «НУК», 2019. – 42 с.

3. Сидорика І.М., «Основи електротехніки,

електричні
вимірювання»
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
робіт здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
денної форми
здобуття вищої
освіти– Миколаїв:
МНАУ, 2023. – 20
с.

4. Робоча
програма з
дисципліни
Теплотехніка для
здобувачів
першого рівня
(перший цикл)
вищої освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
денної форми
навчання (2 курс)
на 2023-2024
навчальний рік.
Миколаїв : МНАУ.
21 с.

5. Робоча
програма з
дисципліни
Електротехніка
для здобувачів
першого рівня
(перший цикл)
вищої освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
денної форми
навчання (2 курс)
на 2023-2024
навчальний рік.
Миколаїв : МНАУ.
21 с.

11) наукове
консультування
підприємств,
установ,
організацій не
менше трьох
років, що
здійснювалося на
підставі договору
із закладом вищої
освіти (науковою
установою)

1. Консультавання
Державної учбової
установи ВПУ-7, з
наукових питань,
з вересня 2017 р.
по червень 2021
р.

2. Наукове
консультування
підприємства
Миколаївський
морський порт з
питань
модернізації та
переоснащення

припортового флоту (буксирного), з 2016 року. по січень 2022 р.
3. Консультування ОКП «Миколаївоблтепло енерго» з 2020 року
Договір від 10 лютого 2020 року.
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової)

асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком "Гідравліка"/ Інженерно-енергетичного факультету, МНАУ, з вересня 2022 р.

19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

1. Членство у Всеукраїнській асоціації інженерів електриків. Членський квиток КМР № 230008. Дісний до 01.02.2024 р.

20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім

| | | | | | | | |
|--------|------------------------------|------------------------------|-------------------------------|---|----|---|--|
| | | | | | | <p>педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) 1. 1986–1991 р.р. Інженер-конструктор, відділу гол. конструктора дослідного підприємства "Кристал", м. Миколаїв.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1.ТОВ науково-виробничому підприємстві «ІНТЕР ЕЛЕКТРО 19.10. 2020 р. – 15.01.2021 р Тема "Сучасні електротехнічні технології для освіти", дата видачі 15 січня 2021 року. Кількість навчальних кредитів 6 (180 годин)</p> | |
| 212977 | Мірошкіна Наталія Валеріївна | Доцент, Основне місце роботи | Обліково-фінансовий факультет | <p>Диплом спеціаліста, Миколаївський міжрегіональний інститут розвитку людини Вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2017, спеціальність: 7.13010201 соціальна робота, Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: історія, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад "Відкритий міжнародний університет розвитку людини</p> | 23 | Філософія | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Підберезних І. Є., Мірошкіна Н. В. Міжцивілізаційні запозичення в історичних концепціях Ф. Броделя та А. Тойнбі: порівняльний аналіз // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Історія / М-во освіти і науки України; Держ. вищ. навч. заклад «Ужгород. нац. ун-т», Ф-т</p> |

"Україна",
рік
закінчення:
2007,
спеціальніс
ть: 060101
Правознавств
о, Диплом
кандидата
наук ДК
007413,
виданий
27.06.2000

історії та
міжнародних
відносин;
[Редкол.: Ю. В.
Данилець
(головний
редактор) та
ін.]. Ужгород:
Вид-во УжНУ
«Говерла», 2021.
Вип. 1 (44). С.
142-151. DOI:
[https://doi.org/10.24144/2523-4498.1\(44\).2021.232678](https://doi.org/10.24144/2523-4498.1(44).2021.232678)

2. Мірошкіна Н.
Цивілізаційне
запозичення як
фактор
історичного
процесу
(теоретичний
аспект) / Н.
Мірошкіна, І.
Підберезних //
Літопис Волині М-
во освіти і науки
України; Держ.
вищ. навч. заклад
«Волинський
національний
університет імені
Лесі Українки.
[Редкол.: О.М.
Калішук (головний
редактор) та ін.]
Видавничий дім
«Гельветика»,
2022. - № 26.
217-223.
<http://orcid.org/0000-0002-1255-0160>
DOI:
<https://doi.org/10.32782/2305-9389/2022.26.35>

3. Мірошкіна Н.
В., Борко Т. М.
Філософія
сільського
господарства як
спосіб осягнення
аграрної
практики. Вісник
аграрної науки
Причорномор'я,
2023 № 27 (1).
С.85-94.
DOI
<https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2023.2.1>

4. Мірошкіна Н.В.
Природний фактор
історичного
розвитку в
класичній,
некласичній та
постнекласичній
інтерпретації.
Перспективи.
Одеса, 2023,
Вип.2. С.4-14.
DOI
<https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2023.2.1>

3) наявність
виданого

підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):

1. Мірошкіна Н.В. Волонтерська діяльність як складова професійної підготовки студентів. Соціально-економічний розвиток регіонів в умовах трансформації: монографія. Opole: Publishing House «Wyższa Szkoła Zarządzania i Administracji w Opolu», 2020. С. 273-281.
2. Мірошкіна Н.В., Мазур В.М. Регіональний ринок освітніх послуг в умовах трансгресивності: загально-соціологічний аспект. Концептуальні засади та тенденції розвитку соціально-економічних процесів: монографія. Publishing House «Wyższa Szkoła Zarządzania i Administracji w Opolu», 2019. С. 29-36

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших

друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Мірошкіна Н.В. Філософія науки: Курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2021. 100 с.
2. Мірошкіна Н.В. Філософія науки. Методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії спеціальностей 051 «Економіка», 073 «Менеджмент», 201 «Агрономія», 204 «ТВППТ». Миколаїв : МНАУ, 2021. 34 с.
3. Філософія науки : методичні рекомендації для семінарських занять для здобувачів третього (доктор філософії) рівня вищої освіти ОНП «ТВППТ» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. Н. В. Мірошкіна, Т. М. Борко. Миколаїв : МНАУ, 2023. 38 с.
4. Борко Т.М., Мірошкіна Н.В. Філософські проблеми біології : курс лекцій для здобувачів другого (магістр) рівня вищої освіти за спеціальністю ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Т. М. Борко, Н. В. Мірошкіна. Миколаїв : МНАУ, 2023. 88 с.
5. Борко Т.М., Мірошкіна Н.В. Філософські проблеми біології : плани практичних

заняты, ключові поняття, питання для контролю і самоконтролю, творчі завдання, вправи, тести для здобувачів другого (магістр) рівня вищої освіти за спеціальністю ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Т. М. Борко, Н. В. Мірошкіна. Миколаїв : МНАУ, 2023. 23 с.

6. РП з навчальної дисципліни «Філософія» ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 24 с.

7. РП з навчальної дисципліни «Філософія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1 року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 25 с.

11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою):
1. з 2007 р. - по теперішній час - науковий консультант та член літературно-філософського дискусійного клубу «Позиція» (Обласна Науково-

педагогічна бібліотека, м. Миколаїв).
Довідка №3 від 10.02.2021 р.
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:
1. Мірошкіна Н.В. Дослідження впливу соціальної реклами на поведінку учнівської молоді / Н. Мірошкіна, Л. Русецька // Збірник наукових праць Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини вищого навчального закладу «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна». Серія: Педагогічні та психологічні науки / За заг. ред. А.М. Старєвої. – Випуск III. – Миколаїв : ММІРЛ, 2019. С. 111-122. URL: <http://mmirl.edu.ua/images/downloads/nauka/2.pdf>
2. Мірошкіна Н.В. Проблемы морали и права в творчестве Павла Вересага. III Вересагівськи читання. Дослідження біографії та творчості Павла Вересага (до 90 річча до народження філософа). Миколаїв, «Ліон», 2019.
3. Мірошкіна Н.В. Підстави звернення до компетентнісного підходу. Тези конференції Сучасні технології розвитку людини в

інтегрованому суспільстві:
Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Миколаїв, 28 травня 2020 р. / За заг.ред. А.М. Старевої; упоряд. О.А. Шевченко, С.В. Кандюк-Лебідь. Миколаїв: ММІРЛ
Університету «Україна», 2020. С. 38-40.

4. Мірошкіна Н. Громадянське суспільство як гарант захисту приватної власності і права на неї в філософії Дж. Локка / Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти: матеріали наук. - практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 98-100 с.

5. Мірошкіна Н.В. Формування філософії сільського господарства як напрямку філософії господарства // Актуальні питання науки, освіти та суспільства в умовах сучасних викликів. Міжнародна науково-практична конференція. Збірник тез доповідей. Частина I. М. Кременчук, 27 грудня 2022. 53-54 с.

6. Мірошкіна Н.В. Безпека як соціальна цінність // Тези доповідей за результатами сумісного освітньо-наукового заходу тематичний «круглий стіл»: «Інформаційно-психологічна та техногенна безпека: історичні аспекти, особливості захисту суспільства та особистості». М. Миколаїв, МНАУ, 09 грудня 2022.

51-52 с.
7. Мірошкіна Н.В. Природний фактор історичного процесу в теорії цивілізацій А. Тойнбі. // Стан, проблеми та перспективи розвитку науки, освіти, технологій та суспільства. Міжнародна науково-практична конференція. Збірник тез доповідей. 20 квітня 2023.м. Полтава. 38-39 с.
8. Мірошкіна Н.В. «Водний фактор» та специфіка політичного розвитку Сходу та Заходу.// Захист водних ресурсів – глобальні виклики, загрози опустелювання територій, міжнародні зобов'язання держав світу. Тези доповідей здобувачів вищої освіти та інших учасників освітнього процесу за результатами проведеного тематичного «круглого столу» на обліково-фінансовому факультеті. 22 березня 2023. м. Миколаїв. МНАУ. С. 17-20.
9. Мірошкіна Н.В. Особливості філософського пізнання аграрної практики. // Міжнародна Науково-практична конференція «Теоретико-практичні аспекти розвитку науки, освіти та суспільства» збірник тез конференції 28 квітня 2023. м. Рівне. 83-84 с.
10. Мірошкіна Н.В. Природний фактор історичного процесу в теорії цивілізацій А. Тойнбі. // Стан, проблеми та перспективи розвитку науки, освіти, технологій та суспільства. Міжнародна

науково-практична конференція. Збірник тез доповідей. 20 квітня 2023.м. Полтава. 38-39 с. 12. Мірошкіна Н.В. Формування постнекласичного підходу до природного фактору історичного розвитку./ Матеріали ІХ Всеукраїнської мультидисциплінарної конференції «Чорноморські наукові студії» 12 травня 2023. м. Одеса. С.195-198. 13. Мірошкіна Н.В. Ксенофонт Афінський: започаткування дослідження землеробства як фактору безпеки державам // Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри міжнародний форум Тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції 1-2 червня 2023 р., м. Миколаїв. С. 361-263. 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або

лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво

спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:
1. Керівництво студентським науковим гуртком «Філософія права»
19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:
1. Діяльність в центрі «Українсько-європейського наукового співробітництва» з 2021 року.

Підвищення кваліфікації:

1. Школа політичної аналітики Національного університету «Кієво-Могилянська академія». Онлайн-курс Prometheus «Культура та політика: багатозначність (взаємозв'язків». Сертифікат від 20.02.2021 р. 60 години (2 кредити);

2. Міжнародний центр перспективних досліджень. Онлайн-курс Prometheus «Культура толерантності: як побудувати суспільство, комфортне для всіх». Сертифікат від 24.02.2021 р. 6 годин (2 кредити);

3. ООН Жінки в Україні. Онлайн-курс Prometheus «Я знаю гендер». Сертифікат від 24.02.2021 р. 45 годин (1,5 кредити);

4. International Historical Biographical Institute (Dubai – New-York – Rome – Jerusalem – Beijing). II Міжнародна

програма підвищення кваліфікації керівників закладів науки і освіти, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу». 12 серпня -12 жовтня 2021 року в обсязі 180 годин або 6 кредитів ECTS (з них 15 годин інклюзивної освіти / 0, 5 кредиту ECTS).

5. Міжнародний сертифікат № 2539 / 12 жовтня 2021. Присвоєно кваліфікацію «Міжнародний Керівник Категорії Б в галузі Освіти та Науки, згідно класифікації ЮНЕСКО» та «Міжнародний Вчитель / Викладач;

6. Certificate about the international skills development (the webinar) is made up of 1,5 ECTS credits (45 hours) ES № 8074/2021 04.10.2021 "Using opportunities of cloud services in online training with usins Zoom and Moodle platforms" 30 годин (1 кредит)

7. Люблін, Республіка Польща, Сертифікат ESM 13770 від 15.05.2023. вебінар для освітян на тему: «Неформальна освіти при підготовці магістрів та здобувачів

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--|----|---------------|---|
| | | | | | | | <p>доктора філософії (PhD) в країнах Європейського союзу та України» (45 годин, 1,5 ECTS)</p> <p>8. Національний університет біоресурсів та природокористування України. ННІ неперервної освіти та туризму. Свідоцтво про присвоєння кваліфікації СС 00493706/018887-23 про підвищення кваліфікації НПП за програмою «Комунікативні і психологічні стратегії акмеологічного потенціалу науково-педагогічних працівників» від 05.05.2023. (60 годин / 2 ECTS)</p> |
| 50862 | Саламатіна Ольга Олександрівна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет культури і виховання | <p>Диплом спеціаліста, Миколаївський державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (німецька, англійська), Диплом кандидата наук ДК 002031, виданий 17.02.2012, Аттестат доцента ІЗДЦ 037511, виданий 17.01.2014</p> | 17 | Іноземна мова | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Salamatina O.O. Genetic and environmental factors influenced the birth and weaning weight of lambs // Kramarenko A.S., Markowska A.V., Salamatina O.O., Kravchenko O.O., Kramarenko S.S. // Ukrainian Journal of Ecology. 2021, 11(2), pp. 195-201 (Web of Science Core Collection). DOI: 10.15421/2021_99</p> <p>2. Salamatina O.O. Intrapopulation</p> |

variation in the shell morphological traits and banding polymorphism of the land snail *Cepaea vindobonensis* (Gastropoda; Pulmonata; Helicidae) // Kramarenko A.S., Ignatenko Zh.V., Yulevich O.I., Barkar Y.V., Markowska A.V., Salamatina O.O., Stamat V.M., Kramarenko S.S. // Ukrainian Journal of Ecology. 2020, 10(5), pp. 114-121. (Web of Science Core Collection) WOS: 000594653300018 ISSN: 2520-2138 DOI: 10.15421/2020_215

3. Марковська А. В., Саламатіна О.О. Funktional features of the modern foreign pulicistic interview // Сучасні дослідження з іноземної філології. Ужгород: ПП "Аутодор-Шарк", 2020. Вип. 18. С. 80-91 (GOOGLE SCHOLAR, INDEX COPERNICUS, ISSN 2617-3921).

4. Марковська А. В., Саламатіна О.О. Шляхи підвищення рівня володіння іноземною мовою у здобувачів вищої освіти аграрного профілю для проходження закордонної практики // Молодий вчений. Херсон : Видавництво "Молодий вчений", 2020. Вип. 4 (80) Квітень. С.161-165 (Google Scholar, CiteFactor, Research Bible, Index Copernicus).

5. Марковська А. В., Саламатіна О.О. Особливості функціонування фразеологізмів у німецькомовних засобах масової інформації з

позиції їхньої прагматичної значущості // Молодий вчений. Херсон: Видавництво "Молодий вчений", 2019. Вип. 1 (65) Січень. С. 111-115 (Google Scholar, CiteFactor, Research Bible, Index Copernicus).

6. Марковська А. В., Саламатіна О.О. Особливості вживання стилістичних засобів різних рівнів в іншомовній публіцистиці // Сучасні дослідження з іноземної філології. Ужгород: ПП «Аутодор-Шарк», 2019. Вип. 17. С. 60-68 (GOOGLE SCHOLAR, INDEX COPERNICUS, ISSN 2617-3921).

7. Salamatina O.O. Revealing the Features of the Third Order Phase Spectrum of the Main Dangerous Parameters of the Gas Medium // Pospelov, B., Bezuhla, Y., Yashchenko, O., Khalmuradov, B., Petukhova, O., Gornostal, S., Kozar, Y., Tishechkina, K., Salamatina, O., Ihnatenko, Z. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022, 6 (10-120), pp. 63-70.

8. Salamatina O. Comparative Analysis of Rabbit Meat Quality when Using Modular Raising Technologies and Eco-Farm / Порівняльний аналіз якості м'яса кролика при використанні технологій модульного вирощування та екоферми // Kotsiubenko H., Pirotskiy A., Udod A., Salamatina O.,

Trybrat R. // Scientific Horizons, 2021, 24(4), pp. 33-39. (Scopus) ISSN: 2663-2144 e-ISSN: 2709-8877

2) Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №95306: Навчальний посібник «Методичні рекомендації для аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання для підготовки до ЄВІ «Англійська мова». Дата реєстрації – 14.01.2020 р.

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 105325: Науковий твір «Іноземна мова: методичні рекомендації з дидактичних ігор для аудиторних занять та курсів здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» для всіх спеціальностей МНАУ денної форми навчання». Дата реєстрації – 08.06.2021р.

3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 105322: Науковий твір «Методичні рекомендації з завданнями щодо підготовки та проведення олімпіади з іноземних мов (англійської та німецької) здобувачів вищої освіти для всіх спеціальностей

МНАУ денної форми навчання». Дата реєстрації – 08.06.2021р.

4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 105385: Навчальне видання «Англійська мова: методичні рекомендації для аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання». Дата реєстрації – 09.06.2021р.

5. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 105386: Навчальне видання «Англійська мова: методичні рекомендації для аудиторних занять та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання». Дата реєстрації – 09.06.2021р.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Іноземна мова: методичні рекомендації з дидактичних ігор для аудиторних занять та курсів здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» для всіх спеціальностей

МНАУ денної форми навчання / уклад. Тішечкіна К.В., Артюхова О.В., Марковська А.В., Ганніченко Т.А., Саламатіна О.О., Пономаренко Н.Г., Ігнатенко Ж.В., Ракова А.Ю. – Миколаїв : МНАУ, 2021. – 61с.

2. Методичні рекомендації з завданнями щодо підготовки та проведення олімпіади з іноземних мов (англійської та німецької) здобувачів вищої освіти для всіх спеціальностей МНАУ денної форми навчання / уклад. Тішечкіна К.В., Артюхова О.В., Марковська А.В., Ганніченко Т.А., Саламатіна О.О., Пономаренко Н.Г., Ігнатенко Ж.В., Глумакова О.І. – Миколаїв : МНАУ, 2021. – 68с.

3. Англійська мова: методичні рекомендації для аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання для підготовки до ЄВІ «Англійська мова» / уклад. О. В. Артюхова, К.В. Тішечкіна, А. В. Марковська, О.О. Саламатіна, Т. А. Ганніченко [та ін.]. – Миколаїв : МНАУ, 2021. – 72 с.

4. Англійська мова: методичні рекомендації для аудиторних занять та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» 4 року навчання всіх спеціальностей МНАУ денної та заочної форм навчання / Марковська А.В., Саламатіна О.О. – Миколаїв : МНАУ, 2021. – 48 с.

5. Англійська мова: методичні рекомендації для аудиторних занять

та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» всіх спеціальностей МНАУ денної та заочної форм навчання. / Марковська А.В., Саламатіна О.О. – Миколаїв: МНАУ, 2020. – 66 с.

5. РП з навчальної дисципліни «Англійська мова» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1,2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 28 с.

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Саламатіна О.О. Іншомовне публіцистичне інтерв'ю як засіб формування соціокультурної компетентності здобувачів освіти. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Загальні аспекти інноваційного розвитку освітньої галузі в контексті міжнародного співробітництва України. General Aspects of Innovation Development of Education in the Context of International Cooperation of Ukraine», 25-26 квітня 2019 р., Миколаїв: МНАУ, 2019. С. 99-101.

2. Salamatina O.O., Markowska

A.V., Artyukhova
O.V., Ihnatenko
Zh.
Communicative
Intentions and
Pragmatic
Objectives
Realizing in the
Interview by its
Collective
Authors. Science
And Education A
New Demension.
Philology. –
Budapest: Editor
and authors of
individual
articles, 2019. –
VII (56), Issue:
190, 2019 Feb. P.
44-48.

3. Salamatina
O.O., Markowska
A.V., Artyukhova
O.V., Ihnatenko
Zh. Particular
Features of
Intensive Foreign
Language Teaching
for Students of
Non-philology
Specialties. East
European Science
Journal. Warsaw:
"Jerozolimskie
85/21, 02- 001,
Poland", 2019. 4
(44), 2019. P.
56-65.

4. Саламатіна О.
О. Емотивність та
оцінність як
характерні риси
іншомовного
публіцистичного
інтерв'ю //
Збірник
матеріалів
Причорноморської
конференції
професорсько-
викладацького
складу. –
Миколаїв : МНАУ,
2020. С. 65-69.

5. Саламатіна О.
О. Категорії
модальності та
оцінки в
іншомовному
публіцистичному
інтерв'ю //
Матеріали
Міжнародної
науково-
практичної
конференції
«Загальні аспекти
інноваційного
розвитку
освітньої галузі
в контексті
міжнародного
співробітництва
України. General
Aspects of
Innovation
Development of
Education in the
Context of
International

Cooperation of Ukraine», 23-24 квітня 2020 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2020. С. 118-119.

6. Саламатіна О. О. Інноваційні методи навчання іноземної мови // Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект : матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції, 30 квітня 2020 р. – Миколаїв : МНАУ, 2020. С. 17-19.

7. Саламатіна О. О., Марковська А. В. Роль іншомовної преси у вивченні іноземної мови здобувачами вищої освіти немовних вузів // Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 41-42.

8. Salamatina O. Markowska A. Foreign language publicistic interview as a complex communicative phenomenon // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Загальні аспекти інноваційного розвитку освітньої галузі в контексті міжнародного співробітництва України. General Aspects of Innovation Development of Education in the Context of International Cooperation of Ukraine», 23 квітня 2021 р. – Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 149-152.

14) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади

(Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді,

чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Керівництво секцією постійно діючого студентського наукового гуртка «Лінгва-клуб»

19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

1. Член Міжнародних організацій викладачів англійської мови TESOL, IA TEFL з 2008 р.

Підвищення кваліфікації:

1. Clarivate Analytics: - сертифікат на тему: «Можливості аналітичного інструменту InCites» (дата видачі - 11.09.2020р., 1 год.);
- сертифікат на тему: «Вступ до наукометрії» (дата видачі - 12.10.2020р., 1 год.).
- сертифікат на тему: «Референс-менеджер EndNote: швидке оформлення публікацій без помилок» (дата видачі - 13.10.2020р., 1 год.);
- сертифікат на

тему: «Можливості ресурсів Clarivate для успішної грантової заявки» (дата видачі - 15.10.2020р., 1 год.);
- сертифікат на тему: «Профілі автора: створення, коригування, можливості» (дата видачі - 16.10.2020р., 1 год.);
- сертифікат на тему: «20 років Будапештській ініціативі відкритого доступу: як змінився публікаційний ландшафт. Серія «Clarivate науковцям» 2022» (дата видачі – 10.02.2022 р., 1 год.);
- сертифікат на тему: «Оновлена платформа Web of Science: швидше, зручніше, ефективніше» (дата видачі – 27.01. 2022 р., 1 год.);
- сертифікат на тему: «Аналіз грантової підтримки та ефективності співпраці за даними Web of Science та InCites» (дата видачі – 13.01.2022 р., 1 год.).

2. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/009244-19, тема «Навчальна дисципліна «Іноземна мова» в світлі реалізації ідей Болонського процесу», дата видачі - 05.04.19 р., 150 год.

3. Міжнародний он-лайн тренінг «Методи спрощеного програмного планування та автоматизація процесів

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------|---|--------------------------------|---|----|---|--|
| | | | | | | планування діяльності підприємства за допомогою програми МАХ», Університет прикладних наук Вайенштефан-Тріздорф (Німеччина), Сумський національний аграрний університет у рамках програми підтримки українських партнерських інституцій (19-28 квітня 2022 р.), 90 годин. | |
| 65095 | Петренко Наталя Валеріївна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Факультет культури і виховання | Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний інститут ім.В.Г.Белінського, рік закінчення: 1986, спеціальність: фізичне виховання, Диплом кандидата наук ДК 051237, виданий 05.03.2019, Аттестат доцента АД 007375, виданий 15.04.2021 | 34 | Фізичне виховання | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Петренко Н. Сформованості педагогічної компетентності: методика експериментальної роботи // Науковий часопис. 2019. Серія 15, Випуск 3 К (110) 19. №3. С. 437-441. Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова. 2. Петренко Н. Рівень сформованості педагогічної компетентності: методика експериментальної роботи. Київ : Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2019. №3. С. 437-441. 3. Петренко Н. Особливість формування основних компонентів |

професійної компетентності фахівця фізичного виховання в аграрному університеті // Київ : Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. №3. С. 331-334.

4. Петренко Н. В. Підвищення мотивації на заняттях з фізичного виховання в аграрному університеті // Неперервна професійна освіта: теорія і практика. 2020. №1. С. 23-29.

5. Петренко Н. Критерії, показники, рівні і методики розвитку педагогічної компетентності викладачів фізичного виховання в аграрному університеті // Неперервна професійна освіта: теорія і практика: науково-методичний журнал – Київ, 2020. – №4. С. 52-58.

6. Петренко Н. Інтегративний підхід у формуванні педагогічної компетентності науково-педагогічних працівників фізичного виховання аграрного університету // Науковий часопис. 2020. Серія 15, Випуск 8 К (128) 20 С. 151-155. Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова.

7. Natalia Peurenko Digital Competencies of Teachers in the Transformationl of theEducation Environment Journal of Optimization in Industrial Engineering - Scopus Indexed .Volume:14, Issue:1, Winter & Spring 2021, DOI:

10.22094/JOIE.202
0.677813 2020.
Pages:43-50.
8. Petrenko N.,
Zabolotska O.,
Zhyliak N.,
Hevchuk N. Model
of development of
the role position
of future
teachers in
higher education
institutions//
International
Journal of
Management (IJM).
Volume:11,
Issue:6, – 2020.
– Pages:739-751.
(Scopus).
4) Наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування
1. Петренко Н. В.
Методичні
рекомендації для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«магістр» усіх
спеціальностей та
викладачів щодо
технології
розвитку
педагогічної
компетентності
викладачів
фізичного
виховання в
системі
методичної роботи
аграрного
університету.
Миколаїв: МНАУ,
2019. 40 с.
2. Петренко Н. В.
Методичні
рекомендації щодо
удосконалення
структури
педагогічної
компетентності
викладачів
фізичного
виховання
аграрних ВНЗ.
Миколаїв: МНАУ,

2020. 40 с.
3. Петренко Н. В. Методичні рекомендації щодо удосконалення форм і методів методичної роботи викладачів кафедри фізичного виховання для самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «Магістр» усіх спеціальностей та викладачів МНАУ. Миколаїв : МНАУ, 2021. 36 с.

4. РП з навчальної дисципліни «Фізична культура» ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 1,2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 23 с.

4. РП з навчальної дисципліни «Фізична культура» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1,2, 3, 4-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 31 с.

5) Захист дисертації на здобуття наукового ступеня 1. Кандидат педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – Теорія і методика професійної освіти. Диплом від 5 березня 2019 року ДК №051237, тема дисертації: «Розвиток педагогічної компетентності викладачів фізичного виховання в системі методичної роботи аграрного університету».

12) Наявність апробаційних та/або науково-

популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих),
та/або науково-
експертних
публікацій з
наукової або
професійної
тематики
загальною
кількістю не
менше п'яти
публікацій
1. Петренко Н.
В., Медведєва Л.
М. Організація
професійної
підготовки
фахівців аграрної
галузі до
здоров'язбережува
льної діяльності
/ Н.В. Петренко,
// V Міжнародна
науково-практична
конференція
«Сучасний рух
науки»:
електронний
журнал
«WayScience» тез
довіді Дніпро,
2019. С. 540-544.
2. Петренко Н. В.
Особливості
методичної роботи
в аграрному
університеті //
Педагогічний
процес: теорія і
практика. 2019. №
3-4. С. 96-102.
3. Петренко Н. В.,
Мицик А. І.
Поняття
«компетентність»,
«компетенція»,
«педагогічна
компетентність
науково-
педагогічного
працівника
фізичного
виховання» в
сучасному
науковому
дискурсі //
Міжнародної
науково-
практичної
конференції
«Загальні аспекти
інноваційного
розвитку
освітньої галузів
контексті
міжнародного
співробітництва
України. General
aspects of
innovation
development of
education in the
context of
international
cooperation of
Ukraine », 23-24
квітня 2020 р.,
м. Миколаїв.
Миколаїв :МНАУ,

2020. С. 91-94.
4. Петренко Н.
Особливість
формування
основних
компонентів
професійної
компетентності
фахівця фізичного
виховання в
аграрному
університеті //
Київ Видавництво
НПУ імені М. П.
Драгоманова.
2020. № 3. С.
331-334.

5. Петренко Н. В.
Підвищення
мотивації на
заняттях з
фізичного
виховання в
аграрному
університеті //
Неперервна
професійна
освіта: теорія і
практика. 2020. №
1. С. 23-29.

19) Діяльність за
спеціальністю у
формі участі у
професійних
та/або
громадських
об'єднаннях
1. Голова
ревізійної
комісії в
громадській
організації:
«Федерація
волейболу в
Миколаївській
області» з 2011
року.

Підвищення
кваліфікації:

1. The Academy of
Management and
Administration in
Poland, from the
11-th of May till
18-th of May
2020. Certificate
№ 7772. The
Course included
scientific
training and
advanced skills
(40 academic
hours) and
independent work
(80 hours) (total
120 hours).

2. Національний
університет
біоресурсів і
природокористуван
ня України. ННІ
неперервної
освіти і туризму.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації № СС
00493706/010363-
19, тема:

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------|--|----------------------------------|---|----|--|--|
| | | | | | | <p>«Педагогічна майстерність викладача вищої школи у процесі викладання дисципліни «Фізичне виховання», 2 жовтня 2019р., 150 годин.</p> <p>3.Технологічно-економічний коледж Миколаївського національного аграрного університету. Сертифікат, тема: «Фізична культура – здорове покоління», 8 вересня 2021 року, 8 годин, 0,3 кредити ЄКТС</p> | |
| 92363 | Богданов Сергій Іванович | Старший викладач, Основне місце роботи | Інженерно-енергетичний факультет | Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний інститут ім. В.Г.Белінського, рік закінчення: 1982, спеціальність: Фізика і математика | 31 | Вища математика | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування</p> <p>1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Вища математика» для здобувачів першого рівня вищої освіти 1-о року очної (денної) форми навчання на 2022-2023 навчальний рік. Освітній ступінь – Бакалавр. Галузь</p> |

знань 181 Харчові технології.
Спеціальність – 181 Харчові технології. 16 с.
3. Вища математика.
Контрольні завдання та методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання / В. С. Шибанін, О. В. Шибаніна, І. П. Атаманюк, О. В. Цепуріт, О. В. Бойчук, С. І. Богданов, О. В. Шептилевський. 2019. 156 с.

11) Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)
Співвиконавець госпдоговірної тематики «Аналіз біологічного принципу регулювання НДС конструкцій силосів», 2020 р.

20) Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)
1984 - 1987 рр. – інженер-математик, НПО "Машпроект"
1987-1989 рр. – викладач, Новобузьке педагогічне училище
1989-1992 рр. – інженер-програміст, Миколаївський державний педагогічний інститут

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет біоресурсів і природокористуван

| | | | | | | | |
|--------|------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|---|----|--|--|
| | | | | | | <p>ня України. ННІ неперервної освіти і туризму. Свідоцтво про підвищення кваліфікації № СС 00493706/010301-19, тема: «Впровадження інтерактивних технологій навчання в навчальному процесі при викладанні дисципліни «Вища математика», 2 жовтня 2019 р. (150 год./5 кред.).</p> <p>2. Стажування: Baltic International Academy, Riga, на тему: 'THE GLOBAL DEVELOPMENT OF MODERN SCIENCE IN THE CONTEXT OF THE PUBLICATION SPHERE: HISTORICAL, GEOPOLITICAL AND COMPARATIVE ASPECTS' (ГЛОБАЛЬНИЙ РОЗВИТОК СУЧАСНОЇ НАУКИ В КОНТЕКСТІ ПУБЛІКАЦІЙНОЇ СФЕРИ: ІСТОРИЧНИЙ, ГЕОПОЛІТИЧНИЙ ТА КОМПАРАТИВНИЙ АСПЕКТИ.) в кількості 6(шість) ECTS кредитів, 180 годин. Сертифікат №VR 1031 по спеціфікації MATHEMATICAL THEORY OF RELIABILITY (МАТЕМАТИЧНА ТЕОРІЯ НАДІЙНОСТІ), 2023р</p> | |
| 211291 | Бацуровська Ілона Вікторівна | Професор, Основне місце роботи | Інженерно-енергетичний факультет | <p>Диплом бакалавра, Миколаївський державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0101 Педагогічна освіта, Диплом магістра, Миколаївський державний університет імені В.О. Сухомлинського, рік закінчення: 2006, спеціальність</p> | 16 | Фізика | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема</p> |

ь: 010103
Педагогіка і
методика
середньої
освіти.
Фізика,
Диплом
магістра,
Миколаївськи
й
національний
аграрний
університет,
рік
закінчення:
2022,
спеціальніс
ть: 141
Електроенерг
етика,
електротехні
ка та
електромехан
іка, Диплом
доктора наук
ДД 008523,
виданий
23.04.2019,
Диплом
кандидата
наук ДК
017414,
виданий
21.11.2013,
Атестат
доцента АД
005223,
виданий
24.09.2020

Scopus, Web of
Science Core
Collection
1.Олійник, В. В.,
Самойленко, О.
М., Бацуровська,
І. В., Доценко,
Н. А (WOS).
Інформаційно-
освітнє
середовище
навчання
загальнотехнічних
дисциплін
бакалаврів
електричної
інженерії.
Інформаційні
технології і
засоби навчання,
2021, Том 83,
№3. DOI:
10.33407/itlt.v83
i3.4373. С. 259-
273
<https://journal.ittta.gov.ua/index.php/itlt/article/view/4373/1799>
2.Batsurovska,
I., Dotsenko, N.,
Gorbenko, O.,
Kim, N. The
Technology of
Competencies
Acquisition by
Bachelors in
Higher Education
Institutions in
the Conditions of
the Digital Media
Communication
Environment
(Scopus).
ICNTLLSC 2021
International
Conference on New
Trends in
Languages,
Literature and
Social
Communications
(ICNTLLSC 2021)
submission site
Site:
<https://notso.easyscience.education/icntllsc/2021/paper/22?cap=022aww0lUYong3k>
3.Ilona
Batsurovska,
Technological
Model of Training
of Masters in
Electrical
Engineering to
Electrical
Installation and
Commissioning.
(Scopus). Journal
of Physics:
Conference Series
1946 (2021)
012015 IOP
Publishing ICon-
MaSTEd 2021

6596/1946/1/01201
5
doi:10.1088/1742-
6596/1946/1/01201
5
4. Batsurovska,
I., Dotsenko, N.,
Gorbenko, O.,
Kim, N.
Organizational
and pedagogical
conditions for
training higher
education
applicants by
learning tools of
a competence-
oriented
environment.
(Scopus).
[https://easychair
.org/smart-
program/SS2021/
Second](https://easychair.org/smart-program/SS2021/Second)
International
Conference on
History, Theory
and Methodology
of Learning
(ICHTML 2021),
review stage
[https://notso.eas
yscience.educatio
n/ichtml/2021/](https://notso.easyscience.education/ichtml/2021/)
5. Олійник, В. В.,
Самойленко, О.
М., Бацуровська,
І. В., Доценко,
Н. А. Горбенко
О.А., Кім Н.І.
(WOS) STEM-освіта
в системі
підготовки
майбутніх
інженерів в
умовах
інформаційно-
освітнього
середовища.
Інформаційні
технології і
засоби навчання,
2020, Том 80,
№6. DOI:
10.33407/itlt.v80
i6.3635. ISSN:
2076-8184. С 127-
139.
[https://journal.i
itta.gov.ua/index
.php/itlt/article
/view/3635/1748](https://journal.iitta.gov.ua/index.php/itlt/article/view/3635/1748)
6. Aleksandr
Uchitel, Ilona
Batsurovska,
Nataliia
Dotsenko, Olena
Gorbenko and
Nataliia Kim,
(Scopus) 2020
Implementation of
Future
Agricultural
Engineers'
Training
Technology in the
Informational and
Educational
Environment.
Proceedings of
the 8th Workshop

on Cloud
Technologies in
Education (CTE
2020) Vol-2879,
p. 233-246
[http://ceur-
ws.org/Vol-
2879/paper11.pdf](http://ceur-
ws.org/Vol-
2879/paper11.pdf)
7.Бацуровська, І.
В., Олійник, В.
В., Самойленко,
О. М., Доценко,
Н. А. Горбенко,
О.А. Pedagogical
model of
preparation of
future engineers
in specialty
"elektrik power,
electrical
engineering and
engineering
mechanics" with
use of massive
online courses
2019, Київ, (WOS)
Information
Technologies and
Learning Tools,
2019, Vol 73, №5
ISSN: 2076-8184
C.161-173
[https://journal.i
itta.gov.ua/index
.php/itlt/issue/v
iew/102](https://journal.i
itta.gov.ua/index
.php/itlt/issue/v
iew/102)
8.Ілона
Batsurovska,
Nikolay Sydorov,
Nika Sydorova,
Evgeny Sydorov,
Olha Cholyshkina,
Development of an
approach to using
a style in
software
engineering.
2019, Київ
(Scopus),
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies:
Information
technology.
Industrial
Control Systems
Vol 4, No 2 (100)
(2019) ISSN
(друк) 1729-3774,
ISSN (on-line)
1729-4061
[http://journals.u
ran.ua/eejet/arti
cle/view/175665](http://journals.u
ran.ua/eejet/arti
cle/view/175665)
9. Batsurovska,
D. Babenko, N.
Dotsenko, O.
Gorbenko,
Andriushchenko I.
Kim N.
Application of
Monitoring of the
Informational and
Educational
Environment in
the Engineering
Education System
2019, Кременчук
(Scopus)
Application of

Monitoring of the Informational and Educational Environment in the Engineering Education System," 2019 IEEE International Conference on Modern Electrical and Energy Systems (MEES), (Scopus) Kremenchuk, Ukraine, 2019, pp. 442-445. doi: 10.1109/MEES.2019.8896469

10.Valerii Havrysh, Ilona Batsurovska, Vasyl Hruban, Valentyna Fedorchuk, Oleksiy Sadovoy, Katerina Yablunovskaya. Energy Saving Technologies for Automatical Move Irrigation Equipment 2019, Кременчук (Scopus) 2020 IEEE Problems of Automated Electrodrive. Theory and Practice (21-25 Sept. 2020) DOI: 10.1109/PAEP49887.2020.9240881

11.Бацуровська, І. В. 2019. Технологія використання масових відкритих дистанційних курсів в підготовці магістрів з агроінженерії. Вісник аграрної науки Причорномор'я. – 2019. – Вип. 4 с. 122-128 DOI: 10.31521/2313-092X/2019-4(104).

12.Бацуровська, І. В. 2019. Дослідження використання інтерактивних аудіовізуальних он-лайн засобів для підготовки фахівців аграрного профілю в умовах інформаційно-освітнього середовища. Освітній дискурс: збірник наукових праць. – Випуск 18 (11-12). Київ : Вид-во «Гілея», 2019. С. 88-104.

13.Havrysh V.,

Batsurovska I.,
Dotsenko N.,
Kalinichenko A.
The
implementation of
massive open
online courses
for training
future engineers
in higher in
education.
Journal of
Technology and
Information
Education.
2/2019, Volume
11, Issue 2. ISSN
1803-537X, p.85-
94. DOI: 10.5507
/ jtie.2019.007
<https://jtie.upol.cz/corproof.php?tartkey=jti-000000-0142>

2) Наявність
одного патенту на
винахід або п'яти
деклараційних
патентів на
винахід чи
корисну модель,
включаючи
секретні, або
наявність не
менше п'яти
свідочств про
реєстрацію
авторського права
на твір

1. Патент на
корисну модель
№147470 Шнековий
прес для
відокремлення
рослинної олії з
пароутворюючим
пристроєм для
вологотермічної
обробки м'ятки ».
(авт. Горбенко
О.А., Доценко
Н.А., Бацуровська
І.В., Кім Н.І)
12.05.2021.,
булетень №19.

2. Свідочтво про
реєстрацію
авторського права
на твір № 105144
від
3 червня 2021.
Навчальне видання
«Фізика з
основами
біофізики».

3) Наявність
виданого
підручника чи
навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії
(загальним
обсягом не менше
5 авторських
аркушів), в тому
числі видані у
співавторстві
(обсягом не менше
1,5 авторського

аркуша на кожного співавтора)
1.Методичні основи створення тестів для мережевого освітнього середовища: методичні рекомендації / І. В. Бацуровська, Н. А. Доценко, О. Г. Чолишкіна. – Миколаївський НАУ:, 2019. – 24 с.
2.Методика використання комп'ютерно-мережових технологій в системі освіти: методичні рекомендації / І. В. Бацуровська, Н. А. Доценко, О. Г. Чолишкіна, О. А. Горбенко. – Миколаїв, 2019. – 80 с.
3.Самойленко, О. М.; Бацуровська, І. В. 2020. В: Компетентнісний підхід щодо розробки мережево-цифрового середовища для підвищення кваліфікації вчителів природничого напрямку на основі інтеграції системи LMS+Office 365. Самойленко, О. М. та Бацуровська, І. В., ред. Теоретико-методологічні основи модернізації навчання: компетентнісний підхід: [колективна монографія]. Херсон: с. 201–232.
4.Pedagogical and psychological sciences: regularities and development trends : Collective monograph. Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2020.
4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та

дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;
1.РП з навчальної дисципліни «Фізика» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1, 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 15 с.
2. Вахоніна Л. Б., Бацуровська І. В. Методичні рекомендації з дисципліни «Фізика» для виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр». Миколаїв : МНАУ, 2020. 74 с.
5) Захист дисертації на здобуття наукового ступеня 1.Доктор педагогічних наук, зі спеціальності 13.00.04 (015) «Теорія та методика професійної освіти». ДД №008523 від 23 квітня 2019 р.
6) Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня 1. Захищена докторська дисертація (2020 р.) на тему «Теорія і методика професійної підготовки бакалаврів з агроінженерії в умовах інформаційно-

освітнього середовища», спеціальність 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти», Доценко Н. А.
2. Захищена докторська дисертація (2021р.) на тему «Теорія і методика підготовки бакалаврів з кібербезпеки в умовах освітньо-цифрового середовища», спеціальність 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти», Самойленко О. О.
7) Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад 1.2020 р., Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова.
Опонування дисертаційної роботи Кашиної Г.С. на тему «Теоретико-методичні засади інформаційно-технологічного забезпечення природничо-гуманітарної підготовки педагогів у системі післядипломної освіти», подану на здобуття наукового ступеня доктора педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти.
8) Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або редактора/члена

редакційної
колегії/експерта
(рецензента)
наукового
видання,
включеного до
переліку фахових
видань України,
або іноземного
наукового
видання, що
індексується в
бібліографічних
базах

1. Відповідальний
виконавець
наукової теми
(проекту) з
ініціативної
тематики УкрІНТЕІ
«Модернізація
системи
підвищення
кваліфікації
вчителів на
засадах концепції
нової української
школи» (17/19-21)
(з 2019 р. по
2021 р.).

2. Відповідальний
виконавець
наукової теми
(проекту) з
ініціативної
тематики УкрІНТЕІ
«Теоретичні та
методичні засади
професійної
підготовки
інженерів в
умовах
інтерактивного
цифрового
середовища»
(0119U002585) (з
2020 р. по 2022
р.).

9) Робота у
складі експертної
ради з питань
проведення
експертизи
дисертацій МОН
або у складі
галузевої
експертної ради
як експерта
Національного
агентства із
забезпечення
якості вищої
освіти, або у
складі
Акредитаційної
комісії, або
міжгалузевої
експертної ради з
вищої освіти
Акредитаційної
комісії, або
трьох експертних
комісій
МОН/заяченого
Агентства, або
Науково-
методичної
ради/науково-
методичних
комісій
(підкомісій) з

вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю)

1. Відповідно до рішення громадської ради при МОН України (протокол №15 від 19.12.2016) та з метою більш повного та компетентного розгляду питань, що належить до компетенції ГР МОН включено до складу експертного кола з питань Вищої освіти.

2. Відповідно до рішення громадської ради при МОН України (протокол №15 від 19.12.2016) та з метою більш повного та компетентного розгляду питань, що належить до компетенції ГР МОН включено до складу експертного кола з питань Науки та дослідництва.

3. Відповідно до рішення громадської ради при МОН України (протокол №15 від 19.12.2016) та з метою більш повного та компетентного розгляду питань, що належить до компетенції ГР МОН включено до складу експертного кола з питань Впровадження ІКТ в освіті і науці.

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-

експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій
1.Доценко, Н.А., Горбенко, О. А., Бацуровська, І. В. Аналіз тенденцій розвитку процесу вижимання рослинної олії 2021 ТАДУ Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернетконференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. – с.21-24
19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях
1.Членство у Всеукраїнській асоціації інженерів електриків.
Членський квиток КМР № 230001.
Дісний до 01.02.2024 р

Підвищення кваліфікації:

1.Національний університет біоресурсів і природокористування України СС 00493706/009183-19 «Використання освітнього веб-ресурсу у процесі вивчення фізики у закладах вищої освіти», від 05.04.2019 р. (150 годин, 5 кредитів)

2.Prague Institute for Qualification Enhancement Internship (CERTIFICATE № 122019024) on program

«Development of professional competition in area of international scientific and educational partnership» - 25 December 2020 (total 150 hours)

3. Instytut Badawczo-Rozwojowy Lubelskiego Parku m. Люблін Республіка

Польща:
1) "Using the opportunities of cloud services on the example of google meet, google classroom platforms in the modern online education"

Workload of the international skills development (the webinar) is 1,5 ECTS credits (45 hours): 12 hour from them are lecture, 20 hours from them are practical, 13 hours from them are independent work." 14-21 грудня 2020 року. Сертифікат ES № 3695/2020 21.12.2020;

4. Instytut Badawczo-Rozwojowy Lubelskiego Parku m. Люблін Республіка

Польща:
"The Use of distance tools of learning for training of specialists of such specialists as psychology and law enforcement activity on the example of zoom and moodle platforms"

Workload of the international skills development (the webinar) is 1,5 ECTS credits (45 hours). Сертифікат ES № 4017/2021 15.02.2021".

5. Академічна доброчесність в університеті» розроблений НАУКМА-онлайн та

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|--|----|--|---|
| | | | | | | ГО ЕліБУКР , в обсязі 0,1 кредиту ЕКТС 2021 р. 6.Перша психологічна допомога в екстрених і кризових ситуаціях» розроблений НаУКМА-онлайн та ГО ЕліБУКР в обсязі 0,4 кредиту ЕКТС, 2021. | |
| 70428 | Гирля Людмила Миколаївна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет агротехнолог ій | Диплом спеціаліста, Дніпропетров ський державний університет, рік закінчення: 1977, спеціальніст ь: хімія, Диплом кандидата наук ХМ 013645, виданий 06.02.1985, Атестат доцента ДЦ 003570, виданий 31.01.1996 | 32 | Загальна та неорганічна хімія | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Study the influence of uvadsorbers on optical characteristics of light- protective polimer films for textile materials [Electronic resource] /Semeshko O., Pasichnyk M., Kucher E., Hyrlya L., Vasylenko V. // Eastern- European Journal of Enterprise Technologies. 2019. Vol. 3/6 |

Pasichnyk M.,
Semeshko O.,
Kucher E.,
Asaulyuk T.,
Vasylenko V.,
Hyrlya L. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies.
2020. Vol. 6/6
(108) P. 111-116.
doi:10.15587/1729
-4061.

3. Гамаюнова В.,
Хоненко Л.,
Іскакова О.,
Гирля Л.,
Пилипенко О.
Оптимізація
живлення картоплі
за вирощування в
умовах Південного
Степу України //
[https:// doi.
org/ 10.31734/
agronomy 2019.01.
196. / Вісник
Львівського
націон. аграрного
університету.
Агрономія. № 23.
2019. С.196-201.](https://doi.org/10.31734/agronomy.2019.01.196)

3) Наявність
виданого
підручника чи
навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії
(загальним
обсягом не менше
5 авторських
аркушів), в тому
числі видані у
співавторстві
(обсягом не менше
1,5 авторського
аркуша на кожного
співавтора)

1. Неорганічна та
аналітична хімія.
Частина I. :
навчальний
посібник для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 201
«Агрономія» /
уклад. С. Ю.
Кельїна, Л. М.
Гирля. Миколаїв :
МНАУ, 2021. 111
с.

4) Наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах

ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування
1. Неорганічна та
аналітична хімія
: методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
робіт для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 201
«Агрономія»
денної форми
навчання / уклад.
: Л.М.Гирля.
Миколаїв : МНАУ,
2019. 48 с.
2. Хімія :
методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
робіт для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 212
–«Ветеринарна
гігієна, санітарія
і експертиза»
денної форми
навчання /
уклад.:
Л.М.Гирля.
Миколаїв : МНАУ,
2020. 48 с.
3. Неорганічна та
аналітична хімія.
Модуль III :
методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
робіт для
здобувачів вищої
освіти
освітнього
ступеня
«Бакалавр»
спеціальності 204
«ТВППТ» / уклад.
Л. М. Гирля.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 56 с.
4. Гирля Л.М.
Загальна та
неорганічна хімія
: методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
робіт для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 162
– «Біотехнології
та біоінженерія»

денної форми навчання.
Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.
5.РП з навчальної дисципліни «Загальна та неорганічна хімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 26 с.

6. РП з навчальної дисципліни «Аналітична хімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1, 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 26 с.

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М., Пилипенко Т.В., Глушко Т.В.
Сучасні підходи до живлення картоплі в умовах краплинного зрошення Південного Степу України // Матеріали ІІ Всеукр. наукової інтернет-конференції (15 травня 2019 р.) «Інноваційні технології в рослинництві» / м. Кам'янець-Подільський, 2019. С.30-32.

2. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М.
Просторовий розподіл вмісту мікроелементів в ґрунтовому

| | | | | | | | |
|--------|---------------------------------|--|-------------------------------|---|----|---|--|
| | | | | | | <p>покриві Миколаївської області в умовах зміни клімату // 36. тез міжнар. наук.-практ. конференції «Кліматичні зміни та сільське господарство. Виклики для аграрної науки та освіти», 10-12 квітня 2019 р. ДУ НМЦ «Агроосвіта», Київ – Миколаїв – Херсон, 2019. С. 359-362.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/010313-19, Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності, тема роботи: «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Неорганічна та аналітична хімія», 02.10.2019 р. 5 кред. ECTS (150 год)</p> | |
| 104493 | Березовська Тетяна Всеволодівна | в.о. завідувач кафедри, Основне місце роботи | Обліково-фінансовий факультет | <p>Диплом спеціаліста, Одеський державний університет ім.І.І. Мечникова, рік закінчення: 1983, спеціальність: Історія, Диплом кандидата наук ДК 024089, виданий 09.06.2004, Атестат доцента 02ДЦ 013989, виданий 22.12.2006</p> | 23 | Історія України | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. The effects of using a case study method for environmental education // International Journal of Learning, Teaching and</p> |

Educational Research, 2021, 20 (6), p. 319-340 (0,25 Авторській внесок).

2. Efficiency of the Vethod of Student Thematic Online Debates in the Development of Professional Competences in Future Specialists // WSEAS Transactions in Environment and Developmentthis link is disabled, 2022, 18, h. 191-203 (0,5 Авторський внесок).

3. Березовська Т. В. Формування громадянської позиції здобувачів вищої освіти засобами музейних експозицій // Музейна збірка «Історія. Етнографія. Культура. Нові дослідження.» Миколаїв. 21-22 жовтня 2021 рік. С. 15-21.

4. The Effects of Using a Case Study Method for Environmental Education/ Nataliia H. Sharata, Tetiana V. Berezovska and Tetiana P. Kravchenko /International Journal of Learning, Teaching and Educational Research, Vol. 20, No. 6, pp. 319-340, June 2021, <https://doi.org/10.26803/ijlter.20.6.17> /

5. Sharata, N. H., Berezovska, T. V., & Kravchenko, T. P. (2022). Efficiency of the method of student thematic online debates in the development of professional competences in future specialists. WSEAS Transactions on Environment and Development, 18, 191-203.

<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12581>

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Історія України: метод. реком. для семінарських занять здобувачів вищої освіти ступеня " молодший бакалавр" для спеціальностей 071 "Облік і оподаткування" та 201 "Агрономія" Миколаївського національного аграрного університету денної форми навчання / уклад. Т. В. Березовська. Миколаїв : МНАУ, 2021. 30 с. <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8944>

2. Історія української культури: метод. реком. для семінарських занять здобувачів вищої освіти ступеня "молодший бакалавр" всіх спеціальностей МНАУ денної форми навчання / уклад. Т. В. Березовська. Миколаїв : МНАУ, 2021. 16 с. <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8945>

3. Основи музеєзнавства:

метод. реком. для семінарських занять здобувачів вищої освіти ступеня молодший бакалавр спеціальності 242 "Туризм" МНАУ денної форми навчання / уклад. Т. В. Березовська. Миколаїв : МНАУ, 2021. 30 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10106>

4. Культурологія: метод. реком. для семінар. занять здобувачів вищої освіти початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти ОПП «Облік та оподаткування» спеціальності 071 «Облік і оподаткування» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Т. В. Березовська. Миколаїв : МНАУ, 2022. 53 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12423>

5. Історія та культура України: методичні рекомендації для семінарських занять здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Геодезія та землеустрій» спеціальності 193 «Геодезія та землеустрій» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Т. В. Березовська. Миколаїв : МНАУ, 2023. 28 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13176>

6. Історія України: методичні рекомендації для семінарських занять здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Облік і оподаткування» спеціальності 071 «Облік і

оподаткування»
денної форми
здобуття вищої
освіти / уклад.
Т. В.
Березовська.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 57 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13175>

7. РП з
навчальної
дисципліни
«Історія
української
культури» ОПП
«Ветеринарна
гігієна,
санітарія і
експертиза» для
здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти 1-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 21
с.

8. РП з
навчальної
дисципліни
«Історія України
» ОПП
«Ветеринарна
гігієна,
санітарія і
експертиза» для
здобувачів
другого
(магістерського)
рівня вищої
освіти 1-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 22
с.

9. РП з
навчальної
дисципліни
«Історія України»
ОПП «Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти 1-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 21
с.

10. РП з
навчальної
дисципліни
«Історія
української
культури та
культурології»
ОПП «Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти 1-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 23

С.
7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад

1. Офіційний опонент на дисертацію Мартинюк Ю.А. «Спадок М.М. Аркаса як складова вітчизняної історії та культури» для здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук за спеціальністю 07.00.01 історія України. Грудень, 2020.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Березовська Т.В. Модернізація педагогічної діяльності викладача в контексті сталого розвитку суспільства // VI Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання : національні глобалізаційні євроінтеграційні аспекти». МНАУ, 4 листопада 2021р. С. 111-113.

2. Березовська Т. В. Вплив преси на вибір зовнішньополітичної Європейських країн в останній

третині XIX ст. /
Т. В. Березовська
// Українознавчий
вимір у сучасній
науці:
гуманітарний
аспект :
матеріали V
Всеукраїнської
науково-
практичної
конференції, 30
квітня 2020 р.,
м. Миколаїв. –
Миколаїв : МНАУ,
2020. – С. 127-
129.
[http://dspace.mna
u.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/69
04](http://dspace.mna.u.edu.ua/jspui/handle/123456789/6904)
3. Березовська Т.
В. Вплив преси на
формування
громадської думки
останньої третини
XIX століття //
Обліково-
аналітичне і
фінансове
забезпечення
діяльності
суб'єктів
господарювання:
національні,
глобалізаційні,
євроінтеграційні
аспекти:
матеріали V
Міжнародної
науково-
практичної
інтернет-
конференції, 19-
20 листопада 2020
р., м. Миколаїв
19-20 листопада
2020 року.
Миколаїв :
Миколаївський
національний
аграрний
університет,
2020. С. 7-10
[http://dspace.mna
u.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/85
60](http://dspace.mna.u.edu.ua/jspui/handle/123456789/8560)
4. Березовська Т.
Особливості
кулінарної справи
міста Миколаїв у
XIX столітті //
Українознавчий
вимір у сучасній
науці:
гуманітарний
аспект: матеріали
VI Всеукраїнської
науково-
практичної
конференції, 29
квітня 2022 р.,
м. Миколаїв.
Миколаїв : МНАУ,
2022. С. 76-78.
[https://dspace.mn
au.edu.ua/jspui/h
andle/123456789/1
2359](https://dspace.mna.u.edu.ua/jspui/handle/123456789/12359)
5. Березовська

Т.В., Газетна і інформаційна війна європейської преси за підсумками Берлінського конгресу 1878 р. // Причорноморська регіональна науково-практична конференція професорсько-викладацького складу. 2019. С.51-54.

6. Press and Russia politics last third of the nineteenth century.: interference or interdependence. // CONFERINȚA ȘTIINȚIFICĂ «DEZVOLTAREA ECONOMIEI DEPIATĂ, SOCIETĂȚII DEMOCRATICE și ÎNVĂȚĂMÂNUL SUPERIOR ÎN CONTEXTE EUROPEAN» Editia V. CHISINAU, MOLDOVA 4-5 aprilie 2019. – P. 21-24.

6. Berezovska T. Sharata N. Poberezhets H. Conferinta stiintifica «Dezvoltarea economiei de piata societatii democratice si invatamantul superior in context european». Editia V. Chisinau, Moldova/4-5 aprilie 2023, C. 28-31

19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

1. Член Миколаївського обласного товариства «Просвіта», з 2010 р.

20) Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)

1. Завідувач відділом нової та новітньої історії Миколаївського обласного краєзнавчого музею. (1993-2000 рр).

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|--|----|------------------|---|
| | | | | | | | <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти, СП №358360447/2149-20, «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Історія України» у вищій школі», 23.10.2020 р., 210 (7 кредитів)</p> <p>2. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти. Свідоцтво СС 00493706/009184-19, тема «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Історія України» у вищій школі», 05.04.2019 р., 150 годин (5,0 кредитів)</p> |
| 70428 | Гирля Людмила Миколаївна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет агротехнологій | Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімія, Диплом кандидата наук ХМ 013645, виданий 06.02.1985, Аттестат доцента ДЦ 003570, виданий 31.01.1996 | 32 | Аналітична хімія | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Study the influence of uvadsorbers on optical characteristics of light-protective polimer films for</p> |

textile materials
[Electronic
resource]
/Semeshko O.,
Pasichnyk M.,
Kucher E., Hyrlya
L., Vasylenko V.
// Eastern-
European Journal
of Enterprise
Technologies.
2019. Vol. 3/6
(99) P. 14-21.
DOI
:10.15587/1729-
4061.

2. Assessment of
physicomechanical
properties of
composite films
based on a
styrene-acrylic
polymer, glycidyl
ether, and a 3-
aminopropyltrieth
oxysilane
compatibilizer
[Electronic
resource] /
Pasichnyk M.,
Semeshko O.,
Kucher E.,
Asauluk T.,
Vasylenko V.,
Hyrlya L. //
Eastern-European
Journal of
Enterprise
Technologies.
2020. Vol. 6/6
(108) P. 111-116.
doi:10.15587/1729
-4061.

3. Гамаюнова В.,
Хоненко Л.,
Іскакова О.,
Гирля Л.,
Пилипенко О.
Оптимізація
живлення картоплі
за вирощування в
умовах Південного
Степу України //
[https:// doi.
org/ 10.31734/
agronomy 2019.01.
196.](https://doi.org/10.31734/agronomy.2019.01.196) / Вісник
Львівського
націон. аграрного
університету.
Агрономія. № 23.
2019. С.196-201.

3) Наявність
виданого
підручника чи
навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії
(загальним
обсягом не менше
5 авторських
аркушів), в тому
числі видані у
співавторстві
(обсягом не менше
1,5 авторського
аркуша на кожного
співавтора)

1. Неорганічна та

аналітична хімія.
Частина I. :
навчальний
посібник для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 201
«Агрономія» /
уклад. С. Ю.
Кельїна, Л. М.
Гирля. Миколаїв :
МНАУ, 2021. 111
с.
4) Наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування
1.Неорганічна та
аналітична хімія
: методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
робіт для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 201
«Агрономія»
денної форми
навчання / уклад.
: Л.М.Гирля.
Миколаїв : МНАУ,
2019. 48 с.
2.Хімія :
методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних
робіт для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 212
—«Ветеринарна
гігієна, санітарія
і експертиза»
денної форми
навчання /
уклад.:
Л.М.Гирля.
Миколаїв : МНАУ,
2020. 48 с.
3. Неорганічна та
аналітична хімія.
Модуль III :

методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 204 «ТВППТ» / уклад. Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 56 с.

4. Гирля Л.М. Загальна та неорганічна хімія : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 162 – «Біотехнології та біоінженерія» денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.

5. РП з навчальної дисципліни «Загальна та неорганічна хімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 26 с.

6. РП з навчальної дисципліни «Аналітична хімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1, 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 26 с.

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Гамаюнова

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|--|----|---|---|
| | | | | | | <p>В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М., Пилипенко Т.В., Глушко Т.В. Сучасні підходи до живлення картоплі в умовах краплинного зрошення Південного Степу України // Матеріали ІІ Всеукр. наукової інтернет-конференції (15 травня 2019 р.) «Інноваційні технології в рослинництві» / м. Кам'янець-Подільський, 2019. С.30-32.</p> <p>2. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М. Просторовий розподіл вмісту мікроелементів в ґрунтовому покриві Миколаївської області в умовах зміни клімату // 36. тез міжнар. наук.-практ. конференції «Кліматичні зміни та сільське господарство. Виклики для аграрної науки та освіти», 10-12 квітня 2019 р. ДУ НМЦ «Агроосвіта», Київ – Миколаїв – Херсон, 2019. С. 359-362.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/010313-19, Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності, тема роботи: «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Неорганічна та аналітична хімія», 02.10.2019 р. 5 кред. ECTS (150 год)</p> | |
| 368762 | Кельїна Світлана Юрїївна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет агротехнологій | Диплом спеціаліста, Московський інститут | 30 | Фізична та колоїдна хімія | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть |

тонкой химической технологии им. М. В. Ломоносова, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімічна технологія рідких та розсіяних елементів, Диплом кандидата наук ХМ 023794, виданий 21.12.1992, Аттестат доцента АР 003161, виданий 02.02.1996

досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Кельїна С. Ю., Невинський О.Г. Непряме визначення фосфат-іонів у водах з реагентом сульфонітразо ДАФ. // Методи і об'єкти хімічного аналізу. 2021, 3(16) с. 147-152. 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 1. Загальна хімія. Хімія та екологія води. Навчальний посібник. / С.Ю.Кельїна, О.Г.Невинський, О.І.Лічко, І.В. Ремешевська. – Миколаїв: НУК, 2019. –215 с. 2. Неорганічна та аналітична хімія. Частина I. : навчальний посібник. / С.Ю. Кельїна, Л.М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 111 с. 3. Kel'ina S.Yu. A new method for the determination of phosphate ions in natural and treated wastewaters. Climate change and sustainable

development: new challenges of the century: Monograph. Mykolaiv, 2021. p.193–204.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Кельїна С. Ю. Органічна хімія. Частина I. : курс лекцій. – Миколаїв : МНАУ, 2020. 72 с.

2. Кельїна С. Ю. Органічна хімія. Частина II. :. – Миколаїв : МНАУ, 2021. 129 с.

3. Кельїна С.Ю. Органічна хімія. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Технологія виробництва продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва продукції тваринництва», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. : – Миколаїв : МНАУ, 2022, 60 с.

4. Органічна хімія : метод. реком. для виконання лабораторних

робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «Технологія виробництва продукції тваринництва», 181 «Харчові технології», ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. Ю. Кельїна. Миколаїв : МНАУ, 2022. 107 с. 5. Кельїна С.Ю. Органічна хімія. Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Технологія виробництва продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва продукції тваринництва», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. : – Миколаїв : МНАУ, 2022, 107 с. 6. Кельїна С.Ю. Органічна хімія. Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агрономія» спеціальності 201 «Агрономія» денної форми здобуття вищої освіти : Миколаїв : МНАУ,

2023. 108 с.
7. Кельїна С.Ю.
Хімія
(неорганічна та
аналітична)
Методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
робіт здобувачами
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Агрономія»
спеціальності 201
«Агрономія»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв.
МНАУ, 2023. 84 с.

8. РП з
навчальної
дисципліни
«Органічна хімія»
ОПП «Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти 1-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 26
с.

9. РП з
навчальної
дисципліни
«Фізична та
колоїдна» ОПП
«Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти 2-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 27
с.

10. РП з
навчальної
дисципліни
«Біохімія» ОПП
«Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти 2-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 25
с.

12) наявність
апробаційних
та/або науково-
популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих),
та/або науково-
експертних
публікацій з
наукової або
професійної
тематики
загальною

кількістю не менше п'яти публікацій;
1. Кельїна С.Ю., Застосування, властивості і характеристики гуанідинієвих полімерів : зб. тез доп. всеукр. наук.-практ. конф. «Перлини степового краю». Миколаїв : МНАУ, 2020. – С. 32.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|--|----|---|--|
| | | | | | | <p>Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Юний хімік».</p> | |
| 368762 | Кельїна Світлана Юріївна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет агротехнологій | Диплом спеціаліста, Московский институт тонкой химической технологии им. М. В. Ломоносова, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімічна технологія рідких та розсіяних елементів, Диплом кандидата наук ХМ | 30 | Біохімія | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України,</p> |

023794,
виданий
21.12.1992,
Атестат
доцента АР
003161,
виданий
02.02.1996

до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
1. Кельїна С. Ю., Невинський О.Г. Непряме визначення фосфат-іонів у водах з реагентом сульфонітразо ДАФ. // Методи і об'єкти хімічного аналізу. 2021, 3(16) с. 147-152.
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);
1. Загальна хімія. Хімія та екологія води. Навчальний посібник. / С.Ю.Кельїна, О.Г.Невинський, О.І.Лічко, І.В.Ремешевська. – Миколаїв: НУК, 2019. –215 с.
2. Неорганічна та аналітична хімія. Частина I. : навчальний посібник. / С.Ю. Кельїна, Л.М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 111 с.
3. Kel'ina S.Yu. A new method for the determination of phosphate ions in natural and treated wastewaters. Climate change and sustainable development: new challenges of the century: Monograph. Миколаїв, 2021. р.193–204.
4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання,

електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Кельїна С. Ю. Органічна хімія. Частина I. : курс лекцій. – Миколаїв : МНАУ, 2020. 72 с.
2. Кельїна С. Ю. Органічна хімія. Частина II. :. – Миколаїв : МНАУ, 2021. 129 с.
3. Кельїна С.Ю. Органічна хімія. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Технологія виробництва продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва продукції тваринництва», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. : – Миколаїв : МНАУ, 2022, 60 с.
4. Органічна хімія : метод. реком. для виконання лабораторних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «Технологія виробництва продукції тваринництва», 181 «Харчові технології», ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. Ю. Кельїна. Миколаїв : МНАУ, 2022. 107 с.

5. Кельїна С.Ю. Органічна хімія. Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Технологія виробництва продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва продукції тваринництва», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. : – Миколаїв : МНАУ, 2022, 107 с.

6. Кельїна С.Ю. Органічна хімія. Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агрономія» спеціальності 201 «Агрономія» денної форми здобуття вищої освіти : Миколаїв : МНАУ, 2023. 108 с.

7. Кельїна С.Ю. Хімія (неорганічна та аналітична) Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агрономія» спеціальності 201 «Агрономія»

зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який

| | | | | | | | |
|--------|-------------------------|---------------------|-----------------------|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;</p> <p>1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Юний хімік».</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний науковий центр «Інститут ґрунтознавства та агрохімії ім. О.Н. Соколова за напрямом «Сучасні методи ґрунтових обстежень, одержання та обігу інформації про ґрунти в контексті євроінтеграції та нових викликів воєнного часу». 12-16 червня 2023 року., 36 годин (1 кредит)</p> | |
| 166748 | Волосюк Юрій Вікторович | Доцент, Сумісництво | Факультет менеджменту | Диплом спеціаліста, Одеська державна академія холоду, рік закінчення: 2001, спеціальність: 080401 Інформаційні управляючі системи та технології, Диплом | 16 | Інформатика та інформаційні технології | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у</p> |

кандидата
наук ДК
012530,
виданий
01.03.2013,
Атестат
доцента 12ДЦ
042876,
виданий
30.06.2015

періодичних
наукових
виданнях, що
включені до
переліку фахових
видань України,
до наукометричних
баз, зокрема
Scopus, Web of
Science Core
Collection
1. Atamanyuk, I.,
Shebanin, V.,
Kondratenko, Y.,
Volosyuk Y,
Sheptylevskiy,
O., Atamaniuk, V.
Predictive
Control of
Electrical
Equipment
Reliability on
the Basis of the
Non-linear
Canonical Model
of a Vector
Random Sequence.
Proceedings of
the International
Conference on
Modern Electrical
and Energy
Systems, MEES
2019, Kremenchuk,
Ukraine,
September 23-25,
2019, pp. 154-
162.
2. Atamanyuk, I.,
Havrysh, V.,
Shebanin, V.,
Volosyuk Y,
Kondratenko, Y.
Algorithm of Pre-
whitening on the
Basis of the
Polynomial
Canonical
Expansion of
Random Sequences.
Proceedings –
15th
International
Conference on
Advanced Trends
in
Radioelectronics,
Telecommunication
s and Computer
Engineering,
TCSET 2020, Lviv-
Slavske, Ukraine;
25-29 February,
2020, pp. 107-
112.
3. Sirenko, N.,
Atamanyuk, I.,
Volosyuk, Y,
Poltorak, A.,
Melnyk, O.,
Fenenko, P.
Paradigm Changes
that Strengthen
the Financial
Security of the
State through
FINTECH
Development.
Proceedings of
the International
Conference on

Dependable Systems, Services and Technologies, DESSERT 2020, Kyiv; Ukraine; 14 May 2020 through 18 May 2020.C. 110-116.

4. Poltorak, A., Potryvaieva, N., Kuzoma, V., Volosyuk, Y., & Bobrovska, N. (2021). Development of doctrinal model for state financial security management and forecasting its level. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5 (13 (113)), 26–33. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.243056>

5. Atamanyuk, I., Kondratenko, Y., Havrysh, V., Volosyuk, Y. Computational method of the cardiovascular diseases classification based on a generalized nonlinear canonical decomposition of random sequences. Nature Research (2023), Volume 13, Issue 1, art. no. 59 DOI: 10.1038/s41598-022-27318-0

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Робоча програма з навчальної

дисципліни «Інформаційні системи та технології». Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Ю.В.Волосюк. Миколаїв : МНАУ, 2023. 36 с.

2. Робоча програма з навчальної практики «Інформаційні системи та технології, з набуттям робітничої професії». Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Ю.В.Волосюк. Миколаїв : МНАУ, 2023. 14 с.

3. Інформаційні системи та технології : метод. реком. до виконання практик. робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної та заочної форми навчання / уклад. Ю. В. Волосюк. Миколаїв : МНАУ, 2022. 82 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14816>

4. Інформаційні системи та технології з набуттям робітничої професії : метод. реком. до проходження навч. практики здобувачами

першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти
спеціальності 241
"Готельно-
ресторанна
справа" денної
форми навчання /
уклад. Ю. В.
Волосюк. Миколаїв
: МНАУ, 2022. 163
с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14817>

5. РП з
навчальної
дисципліни
«Інформатика та
інформаційні
технології» ОПП
«Харчові
технології» для
здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти 2-го року
очної (денної)
форми навчання на
2023-2024 нр. 25
с.

10) участь у
міжнародних
наукових та/або
освітніх
проектах,
залучення до
міжнародної
експертизи,
наявність звання
"суддя
міжнародної
категорії"
1. Erasmus+
Miletus, 2016-
2019
(<https://miletus.mnau.edu.ua/>).

2. Digital
Modernization of
Lecturing in
Ukrainian
Agricultural
Universities,
DAAD Project №
57514792, 2022-
2023

12) наявність
апробаційних
та/або науково-
популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих),
та/або науково-
експертних
публікацій з
наукової або
професійної
тематики
загальною
кількістю не
менше п'яти
публікацій
1. Волосюк Ю. В.
Мобільні додатки
для бухгалтерів в
сучасній освіті.

Матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні та євроінтеграційні аспекти» (М. Николаїв, 20-21 листопада 2019 р.) – Николаїв, 2019. С. 213-218
2. Волосюк Ю.В., Буганов О.В., Ендрес В.С. Застосування мобільного додатку для навчання бухгалтерів. Збірник тез III Всеукраїнської науково-практичної конференції «Нові інформаційні технології управління бізнесом» – Київ, 2020. С. 24-27
3. Волосюк Ю. В. Удосконалення маркетингових процесів на підприємствах плодоовочевої продукції. Матеріали Міжвузівської студентської науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти виробництва плодоовочевої продукції» – Мелітополь, 2019. С. 72-74
20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)
1. 2002-2003 досвід практичної роботи за спеціальністю – ТОВ «П'ятий океан», оператор бази даних.
2. 2003-2005 – ЗАТ «Магазин №142», начальник відділу обліку і

контролю платежів.
3. 2005-2006 – ТОВ «Росттранс», старший оператор з 03.07.2023 р. - заступник голови з питань відновлення та цифрової трансформації громади, Шевченківська територіальна громада, Миколаївський район, Миколаївська область.

Підвищення кваліфікації:

1. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/2150-20. Завідувачі кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО "Університет менеджменту освіти", 23.10.2020 р., 7 кредитів (210 годин).
2. Навчально-науковий центр післядипломної освіти, НУК ім. Адмірала Макарова, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 02066753/0322-21, тема «Новітні інформаційні технології в освітньому процесі», 15.07.2021 р. 6 кредитів (180 годин).
3. Certificate of participated in the creation of online learning materials for "Business Planning". DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities", Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 14.09.2021, 6

credits (180 hours).
4. Certificate of participated in the creation of online learning materials for "Investment Theory". DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities", Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 13.11.2021, 6 credits (180 hours).
5. Certificate for outstanding performance and lasting contribution to the workshop "Making interactive training videos with H5P". DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities", Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 08.12.2021, 1 credits (40 hours).
6. Trainer's Certificate, International Summer school "Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities". DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities", Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 14.07.2022, 6 credits (180 hours).
7. Trainer's Certificate, International Summer school "Improving digital competences in virtual education: challenges in times of crisis". DAAD Project Nr. 57514792 "Digital

| | | | | | | | |
|--------|-------------------|------------------------------|--|--|----|---|--|
| | | | | | | Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities”, Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 15.09.2022, 3 credits (90 hours). | |
| 168212 | Кот Стах Петрович | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом молодшого спеціаліста, Рожищенський зооветеринарний технікум, рік закінчення: 1970, спеціальність: Ветеринарія, Диплом спеціаліста, Львівський зооветеринарний інститут, рік закінчення: 1975, спеціальність: ветеринарія, Диплом кандидата наук БЛ 015626, виданий 05.02.1986, Атестат доцента ДЦ 045772, виданий 26.12.1991 | 39 | Технічна мікробіологія | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Кот С., Бондар А., Стародубець О., Коцюбенко Г., Поручник М. Санітарно-гігієнічна оцінка утримання підсисних свиноматок / С. Кот, А. Бондар, О. Стародубець, Г. Коцюбенко, М. Поручник // Тваринництво України. – 2019. – № 1. – С. 17-21. 2. Баркарь Є. В. Використання показників інтенсивності росту чистопородних свиней великої білої породи та їх помісей із породами ландрас, дюрк та п'єтрен для порівняльного аналізу росту тварин / Є. В. Баркарь, Ю. Ф. Дехтяр, С. П. Кот // Научный взгляд в будущее. – Вып. 13. – Т. 2. – Одесса : КУПРИЕНКО СВ, 2019. – С. 122–128. 3. Кот С. П., Бондар А. О., Стародубець О. |

О., Коцюбенко Г. А., Петренко А. М. Санітарно-гігієнічна оцінка показників мікроклімату свинарника-маточника /Кот С. П., Бондар А. О., Стародубець О. О., Коцюбенко Г. А., Петренко А. М. // Тваринництво України. – 2020. – № 2. – С. 25-29.

4. Іовенко А.В. Діагностика та лікування маласезійного дерматиту у собак (огляд літератури) / А. В. Іовенко, І. Х. Лумедзе, С. П. Кот, А. О. Бондар, Т. С. Лумедзе // Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції “Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині” 20-21 лютого 2023, м. Полтава: ПДАУ, 2023. – С. 60-62.

5. Іовенко А., Лумедзе І., Кот С., Найдіч О. Поширення маласезійного дерматиту у тварин різних видів // Аграрний вісник Причорномор'я. 2023. Вип. 107. DOI: <https://doi.org/10.37000/abbsl.2023.107.06>

2) Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Патент 135958 Україна, МПК А01К67/02, А23К 10/30, А23К 50/10 (2016.01). Спосіб підвищення продуктивності овець асканійської

тонкорунної
породи / С. П.
Кот, А. О.
Бондар, В. І.
Шебанова ;
Миколаївський
національний
аграрний
університет. - №
u201901741 ;
заявл. 20.02.2019
; опубл.
25.07.2019, Бюл.
№ 14.
2. Патент на
корисну модель
Спосіб
виготовлення
вітамінізованого
весняного супу /
Кот С.П., Бондар
А.О., Коцюбенко
Г.А., Стародубець
О.О., Перевозова
І.В. – № 141817,
27.04.2020 р.
3. Свідоцтво
літературно-
письмового твору
науково-
методичного
характеру
«Гігієна тварин
та ветсанітарія».
Автори: Кот С.П.,
Бондар А.О.,
Стародубець О.О.,
Коцюбенко Г.А. №
95015,
26.12.2019 р.
4. Свідоцтво
літературно-
письмового твору
науково-
методичного
характеру
«Санітарно-
гігієнічна оцінка
утримання
підсисних
свиноматок».
Автори: Кот С.П.,
Бондар А.О.,
Стародубець О.О.,
Коцюбенко Г.А. №
86388, 25.02.2019
р.
4) Наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-

Миколаїв: МНАУ, 2020. – 111 с.
5. «Ветеринарна мікробіологія»: Методичні рекомендації до лабораторно-практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми навчання / Кот С.П., Кириченко В.А., Лумедзе І.Х, Бондар А.О., Мельник В.О. Миколаїв: МНАУ, 2020. – 146 с.
6. Ветеринарна фармакологія : метод. реком. до лабор.-практ. занять та самост. роботи для здобувачів вищої освіти СВО "Магістр" освітньої спеціальності 212 "Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза" денної форми навчання / уклад. : С. П. Кот, В. А. Кириченко, І. Х. Лумедзе, А. О. Бондар, В. О. Мельник, Т. С. Лумедзе. Миколаїв : МНАУ, 2021. 56 с.
7. Методичні рекомендації щодо проходження виробничої (професійної) практики з ветеринарної медицини для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» / уклад. І. Х. Лумедзе та ін. Миколаїв: МНАУ, 2022. 20 с.
8. Методичні рекомендації щодо проходження виробничої практики «Спеціальна з

ветеринарної гігієни» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. І. Х. Лумедзе, С. П. Кот, А. О. Бондар, А. В. Іовенко, Т. С. Лумедзе, В. О. Посухін. Миколаїв : МНАУ, 2023. 33 с.

9 Робоча програма з навчальної дисципліни «Технічна мікробіологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2022-2023 навчальний рік / уклад. С.П. Кот. Миколаїв : МНАУ, 2021. 22 с.

8) Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах

1. Керівник НДР за темою: «Розробка, удосконалення та впровадження інноваційних методів регуляції

репродуктивної
функції тварин»
(Державний
реєстраційний
номер
0118U001392),
01.06.2018 р. -
01.06.2023 р.
14) Керівництво
студентом, який
зайняв призове
місце на I або II
етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або робота у
складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
/ проблемною
групою;
керівництво
студентом, який
став призером або
лауреатом
Міжнародних,
Всеукраїнських
мистецьких
конкурсів,
фестивалів та
проектів, робота
у складі
організаційного
комітету або у
складі журі
міжнародних,
всеукраїнських
мистецьких
конкурсів, інших
культурно-
мистецьких
проектів (для
забезпечення
провадження
освітньої
діяльності на
третьому
(освітньо-
творчому) рівні);
керівництво
здобувачем, який
став призером або
лауреатом
міжнародних
мистецьких
конкурсів,
фестивалів,
віднесених до
Європейської або
Всесвітньої
(Світової)
асоціації
мистецьких
конкурсів,
фестивалів,

робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу

1. Заступник голови журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Біологія» секція «Біологія тварин» член журі (2019 р.).

2. 2021 рік, 2 місце, 1 тур, Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт в галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» спеціальності 211 та 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія та експертиза», тема: «Особливості розвитку трематоди *Parascenogonimus ovatus* (Trematoda, Cyathocotylidae) в умовах

природних водойм
Миколаївської
області»,
академічна група
ВМ 4/1, Обертун
Я. Ю.

3. Тур
Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт з
освітньої
спеціальності 211
«Ветеринарна
медицина» 2022-
2023 р.Тема
«Відтворна
функція корів та
профілактика у
них неплідності в
ранній
післяродовий
період в умовах
ДП

«Племрепродуктор
«Степове»
Миколаївського
району, диплом 2
ступеня,
академічна група
ВМ 3/1, Богданова
А.Ю.

4. Керівництво
студентським
науковим гуртком
“Мікробіологія і
експертиза”.

Підвищення
кваліфікації:

1. Національна
академія
педагогічних наук
України ДЗВО
«Університет
менеджменту
освіти»
Центральний
інститут
післядипломної
освіти, свідоцтво
про підвищення
кваліфікації СП
35830447/ 2159-
20,

Завідувачі (началь
ники) кафедр та
структурних
підрозділів
університетів,
академій,
інститутів, «Роль
вищої освіти в
розв'язанні
важливих
соціальних
проблем
(безробіття,
соціальна
нерівність,
міграція,
зростання
політичної
поляризації,
радикалізації і
насильницького
екстремізму)»,
23.10.2020 р.,
(210 годин/7
кредитів)

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------|------------------------------|--|---|----|---|---|
| | | | | | | 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/010337-19, «Тестова методика контролю якості освіти на прикладі дисципліни «Мікробіологія», 02.10.2019 р. 150 годин/ 5 кредитів. | |
| 411926 | Юлевич Олена Іванівна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом спеціаліста, Одеський державний університет ім. І.І. Мечникова, рік закінчення: 1978, спеціальність: хімія, Диплом кандидата наук КД 050144, виданий 08.01.1992, Атестат доцента ДЦ 004493, виданий 18.04.2002 | 25 | Проблеми використання генетично-модифікованої сировини | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Effect of parity number, year and season farrowing on reproductive performance in Large White pigs / A.S. Kramarenko, Zh.V. Ignatenko, S.I. Lugovoy, T.V. Pidpala, O.I. Karatieieva, O.I. Yulevich, O.V. Artyuhova, S.S. Kramarenko // Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(1), 307-312. 2. Kramarenko, A. S., Kramarenko, S. S., Lugovoy, S. I., & Yulevich, O. I. (2020). Analysis of the influence of genetic and non-genetic factors on the birth weight and weaning weight of lambs. Scientific Messenger of Lviv |

National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Agricultural sciences, 22(93), 14–21. doi: 10.32718/nvlvet-a9303

3. A.S. Kramarenko , Zh.V. Ignatenko , O.I. Yulevich , Y.V. Barkar , A.V. Markowska , O.O. Salamatina , V.M. Stamat , S.S. Kramarenko. - Intrapopulation variation in shell morphological traits and banding polymorphism of the land snail *Cepaea vindobonensis* (Gastropoda; Pulmonata; Helicidae). // Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(5), 114-121, doi: 10.15421/2020_215

4. Pshychenko V. V., Chernov V. S., Chebotar L. D., Yulevich O. I., Petrova O. I. Prooxidant-antioxidant status of the heart of rats under the action of monosodium glutamate and correction with melatonin. // Вісник проблем біології і медицини. 2022. Вип. 1 (168). С. 207-211

5. Pshychenko V. V., Chernov V. S., Chebotar L. D., Yulevich O. I., Shevchuk N. P. Morphological changes of the pineal gland of rats under chronic intoxication with lead and correction with sodium selenite. // Вісник проблем біології і медицини. 2023. Вип. 1 (168). С. 325-33

6. Kramarenko, O., Luhovyi, S., Yulevich, O., & Kramarenko, S. (2023). Analysis

of long-term dynamics of reproductive characteristics of sows of the large white breed. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 27(1), 64-73.

3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):
1. Біотехнології та біоінженерія. Вступ до фаху : навчальний посібник / О. І. Юлевич С. І. Луговий, О. І. Каратеева, Є. В. Баркарь. Миколаїв : МНАУ, 2022. 285 с.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:
1. Біотехнологія [Електронний ресурс] : методичні рекомендації для виконання лабораторно-практичних робіт для здобувачів вищої освіти СВО "бакалавр" спеціальності 204 "ТВППТ" / уклад. О. І. Юлевич. -

Електрон. текст. дані. Миколаїв : МНАУ, 2019. 96 с.

2. Біотехнологія [Електронний ресурс] : методичні рекомендації для виконання лабораторно-практичних робіт для здобувачів ступеня доктора філософії зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (1, 2 курс) / уклад. І. Ю. Горбатенко, О. І. Юлевич. Миколаїв : МНАУ, 2020. 108 с

3. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» та «Магістр», спеціальність 162 – «Біотехнології та біоінженерія» / уклад. І. Ю. Горбатенко, О. І. Юлевич, С. І. Луговий, М. І. Гиль. Миколаїв : МНАУ, 2020. 32 с.

4. Імобілізовані ферменти і клітини [Електронний ресурс] : метод. реком. для самостійного вивчення дисципліни і виконання лабораторно-практичних робіт для здобувачів вищої освіти денної форми навчання СВО "Магістр", освітня спеціальність 162 - "Біотехнології та біоінженерія" / уклад. : О. І. Юлевич. Електрон. текст. дані. Миколаїв : МНАУ, 2020. 96 с.

5. Методичні рекомендації щодо проходження навчальної практики з загальної біотехнології для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр»,

освітня спеціальність 162 – «Біотехнології та біоінженерія» / уклад. О. І. Юлевич. Електрон. текс. дані. Миколаїв : МНАУ, 2021 22 с.

6. РП з навчальної дисципліни «Фізіологія тварин» ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 26 с.

7. РП з навчальної дисципліни «Проблеми використання генетично-модифікованої сировини» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 4-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 24 с.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:
1. Юлевич О.І. «Теоретичні та практичні аспекти іммобілізації пробіотичних препаратів» // I Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми та досягнення сучасної біотехнології», 25 березня 2021 р. Національний фармацевтичний університет, Харків, 2021.

2. Юлевич О.І.
Біотехнологічні
методи оцінки
безпечності та
якості харчових
продуктів,
виготовлених з
генно-
модифікованої
сировини //
Сучасні підходи
гарантування
безпечності та
якості продуктів
тваринництва:
матеріали
Міжнародної
науково-
практичної
конференції НПП
та молодих
науковців (Одеса,
06-07 грудня 2022
р.) / Одеський
державний
аграрний
університет.
Навчально-
науковий інститут
біотехнологій та
аквакультури.
Одеса, 2022.

3. Юлевич О.І.
Галузі
застосування
сучасних методів
біоінформатики //
Проблеми та
досягнення
сучасної
біотехнології:
матеріали III
міжнародної
наук.-практ.
інтернет-конф.
(24 березня 2023
р., м. Харків).
Національний
фармацевтичний
університет.

14) керівництво
студентом, який
зайняв призове
місце на I або II
етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або робота у
складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
/ проблемною
групою;
керівництво
студентом, який

став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань;

керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:

1. Підготовка наукової роботи Георгієвої Є. І. на Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт зі спеціальності «Біотехнології та біоінженерія» на тему «Вплив складу поживного середовища на ріст і розвиток ожини сорту «Торнфрі» (*Rubus Fruticosus l.*) та лаванди (*Lavandula Angustifolia mill.*) в умовах in vitro», 2019 р. III місце

2. Підготовка наукової роботи Малишева Я.В., Водовозов А.М. на Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт зі спеціальності «Біотехнології та біоінженерія» на тему «Шляхи вдосконалення технології виробництва біогазу», 2020 р. I місце

3. Підготовка наукової роботи Тюрін Г.О., Чебаненко Т.О. на Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт зі спеціальності «Біотехнології та біоінженерія» на тему «Електроімпульсна передобробка рослинної сировини», 2021 р. III місце

4. Підготовка наукової роботи Черненко А.С I етап Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт за спеціальністю «Біотехнології та біоінженерія» на тему «Оцінка впливу бактеріальних препаратів прямого внесення

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------|---|--|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>на вихід та якість сирів голландської групи», 2023 р. I місце</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/010389-19 «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Біотехнологія» у вищій школі», 02.10.2019 р. 45 годин (1,5 кредити)</p> <p>2. Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) на тему: «Академічна доброчесність та тайм-менеджмент при підготовці наукових робіт: зарубіжний та вітчизняний досвід» Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку та IESF, сертифікат ES № 14534 29 травня по 05 червня 2023 року м. Люблін (Республіка Польща) (1,5 кредити ЄКТС)</p> | |
| 215766 | Гиль Михайло Іванович | Декан факультету технологій і виробництва і переробки продукції і тваринництва, стандартизації та біотехнології | Факультет технологій виробництва і переробки продукції і тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом спеціаліста, Миколаївський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік | 27 | Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, |

| | |
|--|--|
| <p>закінчення: 2020, спеціальніс ть: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївськи й національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальніс ть: 281 Публічне управління та адмініструва ння, Диплом магістра, Харківська державна зооветеринар на академія, рік закінчення: 2021, спеціальніс ть: 162 Біотехнологі ї та біоінженерія , Диплом магістра, Миколаївськи й національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальніс ть: 152 Метрологія та інформаційно - вимірювальна техніка, Диплом доктора наук ДД 006988, виданий 12.11.2008, Диплом доктора філософії ДК 006010, виданий 05.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 006010, виданий 09.02.2000, Атестат доцента ДЦ 004489, виданий 18.04.2002, Атестат професора 12ПР 006981, виданий 01.07.2011</p> | <p>до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Polymorphism of the genes of the protein and lipid exchanges in modern ukrainian breeds of cattle of breed for dairy productivity DOI: 10.2478/prolas-2020-0056 / Гиль М.І., Грициєнко Ю.В., Горбатенко І.Ю., Денисюк Л.І. / Journal ROCEEDINGS OF THE LATVIAN ACADEMY OF SCIENCES. SECTION B, Vol. 74 (2020), No. 6 (729), pp. 373-380 (Ind. Scopus). 2. Some Aspects Affecting the Molecular Mechanisms of Eukaryotic Adaptation under Global Warming DOI: 10.17265/2328-2150/2019.01.003/ M/I/Gill, V.P. Novikov, L. I. Denisyuk, and I. Yu. Gorbatenko/Journal of Pharmacy and Pharmacology 7 (2019) 578-583 David Publishing, USA. 3. Поліморфізм генетико-біохімічних систем сучасних українських порід великої рогатої худоби молочного напрямку продуктивності DOI: 10.31521/2313-092X/2019-4(104)-8 / Гиль М.І., Грициєнко Ю.В., Косенко М.С. / 36. наукових праць Миколаївського НАУ : Вісник аграрної науки Причорномор'я : Миколаїв, Вип. 4. 2019. С.71-79. 4. Особливості будови тіла та молочна продуктивністю корів голштинської породи різної інтенсивності формування організму / Гиль</p> |
|--|--|

М.І., Галушко І.А., Горбатенко І.Ю. / Міжнародне наукове видання: Науково-теоретичний фаховий журнал «Науковий вісник «Асканія-Нова», №12. Нова Каховка : ПП «ПІЕЛ», 2019. 71-83 с.

5. Поліморфізм структурних генів голштинської худоби зарубіжного походження в умовах селекційного процесу Півдня України DOI <https://doi.org/10.32851/2226-0099.2019.108.19> / Гиль М.І., Галушко І.А., Сметана О.Ю., Каратєєва О.І., Волков В.А. / 36. наукових праць Херсонського ДАУ : Таврійський науковий вісник. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2019. Вип. 108. С. 137-152.

6. Karatieieva E., Halushko I., Kravchenko E., Gill M. Use of entropic and information analysis of living weight of dairy cows for productivity. AgroLife Scientific Journal. Scientific Papers. Series D. Animal Science, Vol. LXIV, 2021. No. 2, pp. 58-63.

7. Gill, M., Mykhalko, O., Povod, M., Gutyj, B., Trybrat, R., Kalynychenko, H., Kravchenko, O., Karatieieva, O. Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin. Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LXVI, No. 1, 2023, 448-458
ISSN 2285-5750;
ISSN CD-ROM 2285-5769; ISSN Online 2393-2260; ISSN-L 2285-5750.

4) Наявність виданих

навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Метрологія: конспект лекцій для з.в.о. освітньої спеціальності 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / Гиль М.І., Каницька І.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 106 с.
2. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: конспект лекцій для з.в.о. освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / Гиль М.І., Каницька І.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 88 с.
3. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти СВ0 «Бакалавр», спеціальність 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка» / Гиль М.І., Каницька І.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 31 с.
4. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: методичні

вказівки з лабораторно-практичних занять для студентів освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / Гиль М.І., Каницька І.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 88 с. 5. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни і виконання контрольної роботи для здобувачів вищої освіти заочної форми навчання СВ0 «Бакалавр», спеціальність 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» / Гиль М.І., Грициєнко Ю.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 62 с

7) Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад

1. Голова спеціалізованої вченої ради Д 38.806.02 у Миколаївському національному аграрному університеті з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) сільськогосподарських наук зі спеціальностей 06.02.04 «Технологія виробництва продуктів тваринництва», 06.02.01 «Розведення та селекція тварин» (2013-2021 рр.).

2. Член спеціалізованої вченої ради Д

55.859.02 у Сумському національному аграрному університеті з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) сільськогосподарських наук зі спеціальності 06.02.01 «Розведення та селекція тварин» (2022-2025 рр.).

8) Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах:

1. Заступник головного редактора фахового наукового збірника Миколаївського НАУ «Вісник аграрної науки Причорномр'я» з 2001 року (категорія «Б»).

9) Робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної

комісії, або
трьох експертних
комісій
МОН/заяченого
Агентства, або
Науково-
методичної
ради/науково-
методичних
комісій
(підкомісій) з
вищої або фахової
передвищої освіти
МОН,
наукових/науково-
методичних/експер-
тних рад органів
державної влади
та органів
місцевого
самоврядування,
або у складі
комісій Державної
служби якості
освіти із
здійснення
планових
(позапланових)
заходів
державного
нагляду
(контролю):
1. Експерт
Національного
агентства із
забезпечення
якості вищої
освіти за
освітніми
спеціальностями
162 –
«Біотехнології та
біоінженерія» та
204 – «Технологія
виробництва і
переробки
продукції
тваринництва»,
рішення НАЗЯВО
від 15.09.2021 р.
2. Член GER
Національного
агентства із
забезпечення
якості вищої
освіти за галузю
знань 16 –
«Хімічна та
біоінженерія» та
експерт за
спеціальністю 204
– «Технологія
виробництва і
переробки
продукції
тваринництва»,
рішення НАЗЯВО
від 30.09.2021 р.
3. Експерт
Наукової ради МОН
України за
секцією 23
"Харчові
технології та
промислова
біотехнологія", з
2020 року
10) Участь у
міжнародних
наукових та/або
освітніх

проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії":

1. Член організаційного комітету Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт 20 «Аграрні науки та продовольство» (2020 р., 2021 р., 2022 р., 2023 р.).
2. Виконавець міжнародного проекту проекту «Multilevel Local, Nation- and Regionwide Education and Training in Climate Services, Climate Change Adaptation and Mitigation- ClimEd» (619285- EPP-1-2020-1-FL- ERPA2-CBNE-JP) у якості асоційованого партнера (Наказ №76-0 від 01.07.2021р.).

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:

1. In vitro biological activity of acetone, antioxidants, and establishing of its similarity with phytohormones, using qsar method / Gorbatenko I., Gill M./Journal of HORTICULTURE SCIENCE AND FORESTRY INTRODUCTION, USA, Volume 2, Issue 1, 2020: 1-5;
2. Some Aspects Affecting the Molecular Mechanisms of Eukaryotic

Adaptation under
Global Warming
DOI:
10.17265/2328-
2150/2019.01.003/
M/I/Gill, V.P.
Novikov, L. I.
Denisyuk, and I.
Yu.
Gorbatenko/Journa
l of Pharmacy and
Pharmacology 7
(2019) 578-583
David Publishing,
USA.

3. Поліморфізм
генетико-
біохімічних
систем сучасних
українських порід
великої рогатої
худоби молочного
напрямку
продуктивності
DOI:
10.31521/2313-
092X/2019-4(104)-
8/Гиль М.І.,
Грицієнко Ю.В.,
Косенко М.С./
36.наукових праць
Миколаївського
НАУ: Вісник
аграрної науки
Причорномор'я:
Миколаїв, Вип. 4.
2019. С.71-79.

14) Керівництво
студентом, який
зайняв призове
місце на I або II
етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або робота у
складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу
студентських
наукових робіт),
або керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
/ проблемною
групою;
керівництво
студентом, який
став призером або
лауреатом
Міжнародних,
Всеукраїнських
мистецьких
конкурсів,
фестивалів та
проектів, робота
у складі
організаційного
комітету або у
складі журі
міжнародних,

всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:
1. Член організаційного комітету II туру Всеукраїнського конкурсу

студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук з галузі наук «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» серед студентів вищих навчальних закладів України III-IV рівнів акредитації (2020 р.)

19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:
1. Академік Відділення біології Національної академії наук вищої освіти України (ГОМ087-12), 2012 р.
2. Є членом Міжнародної організації SHALOM з 2016 р. та Центру українсько-європейського наукового співробітництва з 2021 р.

Підвищення кваліфікації:

1. НУБіП України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС № 00493706/009190-19, Тема: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», 05.04.2019 р., 2,0 кредити (60 год.)

2. Міжнародна програма наукового стажування (Dubai-New York-Rome-Jerusalem-Beijing) «Видатні Особистості: Вивчення Досвіду та Професійних Досягнень для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу» за грантом № IEG/U/2021/04/12,

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------|---|--|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>сертифікат №1213, 16 серпня 2021 р., 6,0 кредитів ECTS (180 год.);</p> <p>3.Університет природничих наук, (Польща, м. Люблін), сертифікат № ASI-29702-UPL, Міжнародна програма наукового стажування «Розвиток сучасної аграрної й ветеринарної науки та освіти в Україні і країнах ЄС», 07 серпня 2021 р., 6,0 кредитів ECTS (180 год.);</p> <p>4.American Councils AcademiQ/Центр забезпечення якості освіти НаУКМА сертифікат, Курси для викладачів за темою «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» /Проект «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти», 11 серпня 2021 р., 2,0 кредити (60 год.)</p> <p>5.НАЗЯВО України, сертифікат, Курси за темою «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг», 19 липня 2021 р. (5 год.)</p> | |
| 215766 | Гиль Михайло Іванович | Декан факультету технологій виробництва і переробки продукції і тваринництва, стандартизації та біотехнологій | Факультет технологій виробництва і переробки продукції і тваринництва, стандартизації та біотехнологій | Диплом спеціаліста, Миколаївський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, | 27 | Науково-дослідна робота студентів | Досягнення у професійній діяльності, що забезпечують досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Polymorphism |

Диплом
магістра,
Миколаївськи
й
національний
аграрний
університет,
рік
закінчення:
2021,
спеціальніс
ть: 281
Публічне
управління
та
адмініструва
ння, Диплом
магістра,
Харківська
державна
зооветеринар
на академія,
рік
закінчення:
2021,
спеціальніс
ть: 162
Біотехнологі
ї та
біоінженерія
, Диплом
магістра,
Миколаївськи
й
національний
аграрний
університет,
рік
закінчення:
2022,
спеціальніс
ть: 152
Метрологія
та
інформаційно
-
вимірювальна
техніка,
Диплом
доктора наук
ДД 006988,
виданий
12.11.2008,
Диплом
доктора
філософії ДК
006010,
виданий
05.05.2006,
Диплом
кандидата
наук ДК
006010,
виданий
09.02.2000,
Атестат
доцента ДЦ
004489,
виданий
18.04.2002,
Атестат
професора
12ПР 006981,
виданий
01.07.2011

of the genes of
the protein and
lipid exchanges
in modern
ukranian breeds
of cattle of
breed for dairy
productivity DOI:
10.2478/prolas-
2020-0056 / Гиль
М.І., Грицієнко
Ю.В., Горбатенко
І.Ю., Денисюк
Л.І. / Journal
ROCEEDINGS OF THE
LATVIAN ACADEMY
OF SCIENCES.
SECTION B, Vol.
74 (2020), No. 6
(729), pp. 373-
380 (Ind.
Scopus).
2. Some Aspects
Affecting the
Molecular
Mechanisms of
Eukaryotic
Adaptation under
Global Warming
DOI:
10.17265/2328-
2150/2019.01.003/
M/I/Gill, V.P.
Novikov, L. I.
Denisyuk, and I.
Yu.
Gorbatenko/Journa
l of Pharmacy and
Pharmacology 7
(2019) 578-583
David Publishing,
USA.
3. Поліморфізм
генетико-
біохімічних
систем сучасних
українських порід
великої рогатої
худоби молочного
напряму
продуктивності
DOI:
10.31521/2313-
092X/2019-4(104)-
8 / Гиль М.І.,
Грицієнко Ю.В.,
Косенко М.С. /
36. наукових
праць
Миколаївського
НАУ : Вісник
аграрної науки
Причорномор'я :
Миколаїв, Вип. 4.
2019. С.71-79.
4. Особливості
будови тіла та
молочна
продуктивністю
корів
голштинської
породи різної
інтенсивності
формування
організму / Гиль
М.І., Галушко
І.А., Горбатенко
І.Ю. / Міжнародне
наукове видання:
Науково-
теоретичний

фаховий журнал
«Науковий вісник
«Асканія-Нова»,
№12. Нова Каховка
: ПП «ПІЕЛ»,
2019. 71-83 с.
5. Поліморфізм
структурних генів
голштинської
худоби
зарубіжного
походження в
умовах
селекційного
процесу Півдня
України DOI
<https://doi.org/10.32851/2226-0099.2019.108.19>
/ Гиль М.І.,
Галушко І.А.,
Сметана О.Ю.,
Каратеева О.І.,
Волков В.А. / Зб.
наукових праць
Херсонського ДАУ
: Таврійський
науковий вісник.
Херсон :
Видавничий дім
«Гельветика»,
2019. Вип. 108.
С. 137-152.
6. Karatieieva
E., Halushko I.,
Kravchenko E.,
Gill M. Use of
entropic and
information
analysis of
living weight of
dairy cows for
productivity.
AgroLife
Scientific
Journal.
Scientific
Papers. Series D.
Animal Science,
Vol. LXIV, 2021.
No. 2, pp. 58-63.
7. Gill, M.,
Mykhalko, O.,
Povod, M., Gutyj,
B., Trybrat, R.,
Kalynychenko, H.,
Kravchenko, O.,
Karatieieva, O.
Effect of pre-
slaughter weight
on carcass
quality in pigs
of irish origin.
Scientific
Papers. Series D.
Animal Science.
Vol. LXVI, No. 1,
2023, 448-458
ISSN 2285-5750;
ISSN CD-ROM 2285-
5769; ISSN Online
2393-2260; ISSN-L
2285-5750.
4) Наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів

вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Метрологія: конспект лекцій для з.в.о. освітньої спеціальності 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / Гиль М.І., Каницька І.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 106 с.

2. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: конспект лекцій для з.в.о. освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / Гиль М.І., Каницька І.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 88 с.

3. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти СВ0 «Бакалавр», спеціальність 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка» / Гиль М.І., Каницька І.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 31 с.

4. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: методичні вказівки з лабораторно-практичних занять для студентів освітньої спеціальності 181

– «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / Гиль М.І., Каницька І.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 88 с. 5. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни і виконання контрольної роботи для здобувачів вищої освіти заочної форми навчання СВ0 «Бакалавр», спеціальність 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» / Гиль М.І., Грициєнко Ю.В. / Миколаїв : Миколаївський НАУ, 2023. 62 с

7) Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад

1. Голова спеціалізованої вченої ради Д 38.806.02 у Миколаївському національному аграрному університеті з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) сільськогосподарських наук зі спеціальностей 06.02.04 «Технологія виробництва продуктів тваринництва», 06.02.01 «Розведення та селекція тварин» (2013-2021 рр.).

2. Член спеціалізованої вченої ради Д 55.859.02 у Сумському національному аграрному університеті з правом прийняття

до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) сільськогосподарських наук зі спеціальності 06.02.01 «Розведення та селекція тварин» (2022-2025 рр.).

8) Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах:

1. Заступник головного редактора фахового наукового збірника Миколаївського НАУ «Вісник аграрної науки Причорномр'я» з 2001 року (категорія «Б»).

9) Робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-

методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю):

1. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти за освітніми спеціальностями 162 – «Біотехнології та біоінженерія» та 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», рішення НАЗЯВО від 15.09.2021 р.
2. Член GER Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти за галуззю знань 16 – «Хімічна та біоінженерія» та експерт за спеціальністю 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», рішення НАЗЯВО від 30.09.2021 р.
3. Експерт Наукової ради МОН України за секцією 23 "Харчові технології та промислова біотехнологія", з 2020 року

10) Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя

міжнародної категорії”:
1. Член організаційного комітету Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт 20 «Аграрні науки та продовольство» (2020 р., 2021 р., 2022 р., 2023 р.).
2. Виконавець міжнародного проекту «Multilevel Local, National and Regionwide Education and Training in Climate Services, Climate Change Adaptation and Mitigation–ClimEd» (619285-EPP-1-2020-1-FL-ERPA2-CBHE-JP) у якості асоційованого партнера (Наказ №76-0 від 01.07.2021р.).
12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п’яти публікацій:
1. In vitro biological activity of acetone, antioxidants, and establishing of its similarity with phytohormones, using qsar method / Gorbatenko I., Gill M./Journal of HORTICULTURE SCIENCE AND FORESTRY INTRODUCTION, USA, Volume 2, Issue 1, 2020: 1-5;
2. Some Aspects Affecting the Molecular Mechanisms of Eukaryotic Adaptation under Global Warming DOI: 10.17265/2328-2150/2019.01.003/M/I/Gill, V.P.

Novikov, L. I.
Denisyuk, and I.
Yu.
Gorbatenko/Journal of Pharmacy and Pharmacology 7 (2019) 578-583
David Publishing, USA.

3. Поліморфізм генетико-біохімічних систем сучасних українських порід великої рогатої худоби молочного напрямку продуктивності
DOI:
10.31521/2313-092X/2019-4(104)-8/Гиль М.І., Грицієнко Ю.В., Косенко М.С./ 36.наукових праць Миколаївського НАУ: Вісник аграрної науки Причорномор'я: Миколаїв, Вип. 4. 2019. С.71-79.
14) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для

забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:
1. Член організаційного комітету II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук з галузі наук

«Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» серед студентів вищих навчальних закладів України III-IV рівнів акредитації (2020 р.)

19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях:
1. Академік Відділення біології Національної академії наук вищої освіти України (ГОМ087-12), 2012 р.
2. Є членом Міжнародної організації SHALOM з 2016 р. та Центру українсько-європейського наукового співробітництва з 2021 р.

Підвищення кваліфікації:

1. НУБіП України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС № 00493706/009190-19, Тема: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», 05.04.2019 р., 2,0 кредити (60 год.)

2. Міжнародна програма наукового стажування (Dubai-New York-Rome-Jerusalem-Beijing) «Видатні Особистості: Вивчення Досвіду та Професійних Досягнень для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу» за грантом № IEG/U/2021/04/12, сертифікат №1213, 16 серпня 2021 р., 6,0 кредитів ECTS (180 год.);

3. Університет

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>природничих наук, (Польща, м. Люблін), сертифікат № ASI-29702-UPL, Міжнародна програма наукового стажування «Розвиток сучасної аграрної й ветеринарної науки та освіти в Україні і країнах ЄС», 07 серпня 2021 р., 6,0 кредитів ECTS (180 год.);</p> <p>4. American Councils AcademiQ/Центр забезпечення якості освіти НаУКМА сертифікат, Курси для викладачів за темою «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» /Проект «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти», 11 серпня 2021 р., 2,0 кредити (60 год.)</p> <p>5. НАЗЯВО України, сертифікат, Курси за темою «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг», 19 липня 2021 р. (5 год.)</p> | |
| 368762 | Кельїна Світлана Юріївна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет агротехнологій | <p>Диплом спеціаліста, Московский институт тонкой химической технологии им. М. В. Ломоносова, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімічна технологія рідких та розсіяних елементів, Диплом кандидата наук ХМ 023794, виданий 21.12.1992, Аттестат доцента АР 003161, виданий 02.02.1996</p> | 30 | Органічна хімія | <p>Досягнення у професійній діяльності, що забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Кельїна С. Ю., Невинський О.Г. Непряме визначення фосфат-іонів у</p> |

водах з реагентом сульфонітразо ДАФ. // Методи і об'єкти хімічного аналізу. 2021, 3(16) с. 147-152.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. Загальна хімія. Хімія та екологія води. Навчальний посібник. / С.Ю.Кельїна, О.Г.Невинський, О.І.Лічко, І.В.Ремешевська. – Миколаїв: НУК, 2019. –215 с.

2. Неорганічна та аналітична хімія. Частина I. : навчальний посібник. / С.Ю. Кельїна, Л.М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 111 с.

3. Kel'ina S.Yu. A new method for the determination of phosphate ions in natural and treated wastewaters. Climate change and sustainable development: new challenges of the century: Monograph. Micolaiiv, 2021. p.193-204.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумі в/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих

програм, інших друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Кельїна С. Ю. Органічна хімія. Частина I. : курс лекцій. – Миколаїв : МНАУ, 2020. 72 с.
2. Кельїна С. Ю. Органічна хімія. Частина II. :. – Миколаїв : МНАУ, 2021. 129 с.
3. Кельїна С.Ю. Органічна хімія. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Технологія виробництва продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва продукції тваринництва», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. : – Миколаїв : МНАУ, 2022, 60 с.
4. Органічна хімія : метод. реком. для виконання лабораторних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «Технологія виробництва продукції тваринництва», 181 «Харчові технології», ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» денної форми

здобуття вищої освіти / уклад.
С. Ю. Кельїна.
Миколаїв : МНАУ,
2022. 107 с.
5. Кельїна С.Ю.
Органічна хімія.
Методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
робіт здобувачами
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Технологія
виробництва
продукції
тваринництва»
спеціальності 204
«Технологія
виробництва
продукції
тваринництва»,
ОПП
«Біотехнології та
біоінженерія»
спеціальності 162
«Біотехнології та
біоінженерія»
денної форми
здобуття вищої
освіти. : –
Миколаїв : МНАУ,
2022, 107 с.
6. Кельїна С.Ю.
Органічна хімія.
Методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
робіт здобувачами
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Агрономія»
спеціальності 201
«Агрономія»
денної форми
здобуття вищої
освіти :
Миколаїв : МНАУ,
2023. 108 с.
7. Кельїна С.Ю.
Хімія
(неорганічна та
аналітична)
Методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
робіт здобувачами
першого
(бакалаврського)
рівня вищої
освіти ОПП
«Агрономія»
спеціальності 201
«Агрономія»
денної форми
здобуття вищої
освіти. Миколаїв.
МНАУ, 2023. 84 с.
8. РП з
навчальної
дисципліни
«Органічна хімія»
ОПП «Харчові
технології» для

здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 26 с.

9. РП з навчальної дисципліни «Фізична та колоїдна» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 27 с.

10. РП з навчальної дисципліни «Біохімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 нр. 25 с.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;
1. Кельїна С.Ю., Застосування, властивості і характеристики гуанідінієвих полімерів : зб. тез доп. всеукр. наук.-практ. конф. «Перлини степового краю». Миколаїв : МНАУ, 2020. – С. 32.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт),

або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах

| | | | | | | | |
|--------|---------------------------|------------------------------|----------------------------------|--|----|---|---|
| | | | | | | <p>Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;</p> <p>1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Юний хімік».</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний науковий центр «Інститут ґрунтознавства та агрохімії ім. О.Н. Соколова за напрямом «Сучасні методи ґрунтових обстежень, одержання та обігу інформації про ґрунти в контексті євроінтеграції та нових викликів воєнного часу». 12-16 червня 2023 року., 36 годин (1 кредит)</p> | |
| 325713 | Сидорика Ігор Миколайович | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно-енергетичний факультет | <p>Диплом спеціаліста, Ордена трудового червоного прапора Миколаївський кораблебудівний інститут імені адмірала Макарова, рік закінчення: 1987, спеціальність: електрообладнання суден, Диплом кандидата</p> | 32 | Електротехніка | <p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання:</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема</p> |

наук ДК
026452,
виданий
26.02.2015

Scopus, Web of Science Core Collection
1. Sadovoy A. Increasing the efficiency of machines and mechanisms of the agro-industrial complex using sliding bearings with curvilinear generators of the inner cylindrical surface / A. Sadovoy, O. Savenkov, I. Sydoryka, Y. Shcherbak, A. Kondratieva // Вісник аграрної науки Причорномор'я : науково-теоретичний фаховий журнал. Миколаїв, 2023. – Вип. 1 (123). – с.. (фахове видання).
2. Сидорика І.М. Електротепловий аналіз елементів навчально-дослідного стенду електротехнічної лабораторії. І. М. Сидорика, Кириченко О.С.// Вісник аграрної науки Причорномор'я : науково-теоретичний фаховий журнал. Миколаїв, 2019. – Вип. 4 (104). – с. 168-176. (фахове видання).
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)
1. Сидорика І.М. Навчальний посібник “Електротехніка та основи електроніки” для студентів дистанційної та заочної форм навчання, неелектричних спеціальностей. /Сидорика І.М., Миколаїв : НУК,

2020. – 85 с.
(Рекомендовано
Вченою Радою
Інституту
автоматики та
електротехніки
Національного
університету
кораблебудування
ім. адм.
Макарова,
протокол № 1 від
27 серпня 2020).
2. Сидорика І.М.
Навчальний
посібник “Основи
теплотехніки” до
виконання
практичних та
індивідуальних
робіт здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетик
а, електротехніка
та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетик
а, електротехніка
та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої
освіти. .
/Сидорика І.М.,
Миколаїв : МНАУ,
2023. – 33 с.
4) наявність
виданих
навчально-
методичних
посібників/посібн
иків для
самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних
курсів на
освітніх
платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумі
в/методичних
вказівок/рекоменд
ацій/ робочих
програм, інших
друкованих
навчально-
методичних праць
загальною
кількістю три
найменування
1. Сидорика І.М.
Методичні
вказівки для
виконання
лабораторних
робіт по курсу
«Електротехніка,
основи
електроніки та
мікропроцесорної
техніки». Частина
2 / Електричні
машини. Миколаїв:
«НУК», 2019. – 42

С.
3. Сидорика І.М.,
«Основи
електротехніки,
електричні
вимірювання»
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних
робіт здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка
та
електромеханіка»
спеціальності 141
денної форми
здобуття вищої
освіти– Миколаїв:
МНАУ, 2023. – 20
с.

4. Робоча
програма з
дисципліни
Теплотехніка для
здобувачів
першого рівня
(перший цикл)
вищої освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
денної форми
навчання (2 курс)
на 2023-2024
навчальний рік.
Миколаїв : МНАУ.
21 с.

5. Робоча
програма з
дисципліни
Електротехніка
для здобувачів
першого рівня
(перший цикл)
вищої освіти ОПП
«Харчові
технології»
спеціальності 181
денної форми
навчання (2 курс)
на 2023-2024
навчальний рік.
Миколаїв : МНАУ.
21 с.

11) наукове
консультування
підприємств,
установ,
організацій не
менше трьох
років, що
здійснювалося на
підставі договору
із закладом вищої
освіти (науковою
установою)

1. Консультації
Державної учбової
установи ВПУ-7, з
наукових питань,
з вересня 2017 р.
по червень 2021
р.

2. Наукове
консультування
підприємства
Миколаївський

морський порт з питань модернізації та переоснащення припортового флоту (буксирного), з 2016 року. по січень 2022 р.
3. Консультування ОКП «Миколаївоблтепло енерго» з 2020 року
Договір від 10 лютого 2020 року.
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів,

віднесених до
Європейської або
Всесвітньої
(Світової)
асоціації
мистецьких
конкурсів,
фестивалів,
робота у складі
організаційного
комітету або у
складі журі
зазначених
мистецьких
конкурсів,
фестивалів);
керівництво
студентом, який
брав участь в
Олімпійських,
Паралімпійських
іграх, Всесвітній
та Всеукраїнській
Універсіаді,
чемпіонаті світу,
Європи,
Європейських
іграх, етапах
Кубка світу та
Європи,
чемпіонаті
України;
виконання
обов'язків
тренера,
помічника тренера
національної
збірної команди
України з видів
спорту; виконання
обов'язків
головного
секретаря,
головного судді,
судді міжнародних
та всеукраїнських
змагань;
керівництво
спортивною
делегацією;
робота у складі
організаційного
комітету,
суддівського
корпусу
1. Керівництво
постійно діючим
студентським
науковим гуртком
"Гідраліка"/
Інженерно-
енергетичного
факультету, МНАУ,
з вересня 2022 р.
19) діяльність за
спеціальністю у
формі участі у
професійних
та/або
громадських
об'єднаннях
1. Членство у
Всеукраїнській
асоціації
інженерів
електриків.
Членський квиток
КМР № 230008.
Дісний до
01.02.2024 р.
20) досвід

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) 1. 1986–1991 р.р. Інженер-конструктор, відділу гол. конструктора дослідного підприємства "Кристал", м. Миколаїв.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1.ТОВ науково-виробничому підприємстві «ІНТЕР ЕЛЕКТРО 19.10. 2020 р. – 15.01.2021 р Тема "Сучасні електротехнічні технології для освіти", дата видачі 15 січня 2021 року. Кількість навчальних кредитів 6 (180 годин)</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

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

| Програмні результати навчання ОП | ПРН відповідає результату навчання, визначеному у стандарті вищої освіти (або охоплює його) | Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН | Методи навчання | Форми та методи оцінювання |
|--|---|---|---|---|
| ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства | ☒ | Політологія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, екзамен |
| | | Проектування закладів харчування | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити | ☒ | Науково-дослідна робота студентів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|---|---|
| технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. | | | самостійна робота, консультації | самостійна робота, консультації |
| | | Безпека життєдіяльності | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Основи охорони праці | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. | <input checked="" type="checkbox"/> | Ознайома практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. | <input checked="" type="checkbox"/> | Технічна мікробіологія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, письмовий екзамен |
| | | Науково-дослідна робота студентів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. | <input checked="" type="checkbox"/> | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Загальноінженерна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| <i>ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</i> | <input checked="" type="checkbox"/> | Українська мова (за професійним спрямуванням) | Евристичні, проблемні, словесні, комп'ютерні програми, самостійна робота, консультації | Усне опитування, письмове тестування, контрольні зрізи, рольові ігри, конференції, дискусії, письмовий екзамен |
| <i>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</i> | <input checked="" type="checkbox"/> | Загальноінженерна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| <i>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</i> | <input checked="" type="checkbox"/> | Українська мова (за професійним спрямуванням) | Евристичні, проблемні, словесні, комп'ютерні програми, самостійна робота, консультації | Усне опитування, письмове тестування, контрольні зрізи, рольові ігри, конференції, дискусії, письмовий екзамен |
| | | Іноземна мова | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації | Підготовка доповіді, тестування, підготовка презентацій, усне опитування, залік, письмовий екзамен |
| <i>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</i> | <input checked="" type="checkbox"/> | Інформатика та інформаційні технології | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, залік, письмовий екзамен |
| | | Інженерна та комп'ютерна графіка | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, розрахунково-графічне завдання, залік, письмовий екзамен |
| | | Загальноінженерна | Практичні заняття, | Поточний та проміжний |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | практика | самостійна робота, консультації | контроль, залік |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. | ☒ | Проектування закладів харчування | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Загальноінженерна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки | ☒ | Загальноінженерна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти | ☒ | Історія України | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| соціально відповідально та свідомо. | | Історія української культури та культурологія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен |
| | | Філософія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен |
| | | Політологія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен |
| ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. | ☒ | Історія української культури та культурологія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен |
| | | Фізичне виховання | Лекції, бесіди, розповідь, пояснення, вказівки, розпорядження і команди, словесні оцінки, коментарі | Усне опитування на практичних заняттях, захист індивідуального письмового завдання, залік, письмовий екзамен |
| ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій | ☒ | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| ПРН13. 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. | ☒ | Вища математика | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, оцінка результатів, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, усне опитування, контрольна робота, залік, екзамен |
| | | Фізика | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, усне опитування, залік, екзамен |
| | | Електротехніка | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Теплотехніка | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| | | | методи, самостійна робота, консультації | виконання індивідуальної роботи, розрахунково-графічне завдання, екзамен |
| | | Ознайомча практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| | | Інженерна та комп'ютерна графіка | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, розрахунково-графічне завдання, залік, письмовий екзамен |
| ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). | ☒ | Загальна та неорганічна хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, письмовий екзамен |
| | | Технологія цукрового виробництва | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем | ☒ | Основи охорони праці |
| | | | | |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---|--|
| автоматизованого проектування та програмного забезпечення | | Проектування закладів харчування | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Ознайомча практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Загальноінженерна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. | <input checked="" type="checkbox"/> | Інженерна та комп'ютерна графіка | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, розрахунково-графічне завдання, залік, письмовий екзамен |
| | | Технологія цукрового виробництва | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Технологія молока та молочних продуктів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Харчова хімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Основи охорони праці | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, |

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | письмовий екзамен Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| | | Інформатика та інформаційні технології | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, залік, письмовий екзамен |
| | | Органічна хімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, захист практичних завдань, тестовий контроль поточний контроль, письмовий екзамен |
| | | Фізика | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, усне опитування, залік, екзамен |
| ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. | ☒ | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| | | Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Процеси і апарати харчових виробництв | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, залік, курсовий проект, письмовий екзамен |
| | | Автоматизація виробничих процесів | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, залік, письмовий екзамен |
| | | Науково-дослідна робота студентів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--|---|
| | | | консультації | виконання індивідуального завдання, залік |
| | | Загальноінженерна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| <p><i>ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Технологія цукрового виробництва | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Технологія зберігання і переробки зерна | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн |
| | | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн |
| | | Технологія молока та молочних продуктів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн |
| | | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання курсової роботи, письмовий екзамєн |
| | | Технологія бродильних виробництв | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|---|---|
| | | | методи, самостійна робота, консультації | виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія жирів та жирозамінників | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія оздоровчих харчових продуктів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія консервування плодів та овочів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| <p><i>ПРН07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Технологія консервування плодів та овочів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Ознайомча практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Технологія жирів та жирозамінників | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія бродильних виробництв | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія молока та молочних продуктів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія | Словесні (розповідь), | Усне опитування за |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | | цукрового виробництва | практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Технологія зберігання і переробки зерна | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання курсової роботи, письмовий екзамен |
| <i>ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</i> | ☒ | Проблеми використання генетично-модифікованої сировини | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Харчові та дієтичні добавки | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія цукрового виробництва | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Технологія оздоровчих харчових продуктів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Харчова хімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| <i>ПРН05. Знати</i> | ☒ | Фізика | Словесні (розмова), | Виконання практичних |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> | | практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | занять, самостійної роботи, усне опитування, залік, екзамен |
| | Загальна та неорганічна хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, письмовий екзамен |
| | Органічна хімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, захист практичних завдань, тестовий контроль поточний контроль, письмовий екзамен |
| | Аналітична хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, залік, письмовий екзамен |
| | Фізична та колоїдна хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, залік, письмовий екзамен |
| | Біохімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, перевірка практичних завдань, реферат, залік, письмовий екзамен |
| | Проблеми використання генетично-модифікованої сировини | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | Харчові та дієтичні добавки | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | Кваліфікаційна | Самостійне розв'язання | Підготовка дипломної |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | | робота | спеціалізованої задачі, консультації керівника | роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. | ☒ | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Вища математика | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, оцінка результатів, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, усне опитування, контрольна робота, залік, екзамен |
| | | Органічна хімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, захист практичних завдань, тестовий контроль поточний контроль, письмовий екзамен |
| | | Інформатика та інформаційні технології | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, залік, письмовий екзамен |
| | | Технологія цукрового виробництва | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|
| | | харчоконцентратів | пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, підготування презентацій, рефератів, виконання курсової роботи, письмовий екзамен |
| | | Процеси і апарати харчових виробництв | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, залік, курсовий проект, письмовий екзамен |
| | | Ознайомча практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| <p>ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Загальна та неорганічна хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, письмовий екзамен |
| | | Аналітична хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, залік, письмовий екзамен |
| | | Технологія цукрового виробництва | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | | Технологія зберігання і переробки зерна | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія молока та молочних продуктів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, |

| | | |
|---|--|--|
| | | письмовий і екзамен |
| Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, підготування презентацій, рефератів, виконання курсової роботи, письмовий екзамен |
| Технологія бродильних виробництв | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Технологія жирів та жирозамінників | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Технологія консервування плодів та овочів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Процеси і апарати харчових виробництв | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, залік, курсовий проект, письмовий екзамен |
| Автоматизація виробничих процесів | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, залік, письмовий екзамен |
| Загальноінженерна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | | | консультації керівника практики з університету | |
| | | Виробнича (переддипломна практика): Переддипломна | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти | ☒ | Вища математика | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, оцінка результатів, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, усне опитування, контрольна робота, залік, екзамен |
| | | Фізика | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, усне опитування, залік, екзамен |
| | | Органічна хімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, захист практичних завдань, тестовий контроль поточний контроль, письмовий екзамен |
| | | Аналітична хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, залік, письмовий екзамен |
| | | Фізична та колоїдна хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, залік, письмовий екзамен |
| | | Загальноінженерна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Технологічна практика | Практичні заняття, самостійна робота, консультації | Поточний та проміжний контроль, залік |
| | | Виробнича практика | Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік |
| | | Виробнича (переддипломна) | Робота під керівництвом фахівців | Поточний та проміжний контроль, захист звіту |

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| | | практика): Переддипломна | з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету | з практики, диференційований залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи |
| | | Загальна та неорганічна хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально- ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, письмовий екзамен |
| <i>ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</i> | ☒ | Процеси і апарати харчових виробництв | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально- ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, залік, курсовий проект, письмовий екзамен |
| | | Автоматизація виробничих процесів | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально- ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, залік, письмовий екзамен |
| | | Науково-дослідна робота студентів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально- ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік |
| | | Технологія оздоровчих харчових продуктів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально- ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Харчова хімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально- ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Безпека життєдіяльності | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально- ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | | Технологія полісахаридів та їх застосування у | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально- | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, |

| | | |
|---|---|---|
| харчовій промисловості | ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Основи охорони праці | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Технологія консервування плодів та овочів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Технологія бродильних виробництв | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Історія України | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен |
| Українська мова (за професійним спрямуванням) | Евристичні, проблемні, словесні, комп'ютерні програми, самостійна робота, консультації | Усне опитування, письмове тестування, контрольні зрізи, рольові ігри, конференції, дискусії, екзамен |
| Історія української культури та культурологія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен |
| Філософія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен |
| Іноземна мова | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації | Підготовка доповіді, тестування, підготовка презентацій, усне опитування, залік, екзамен |
| Політологія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, екзамен |

| | | |
|--|---|--|
| | столи», самостійна робота, консультації | |
| Загальна та неорганічна хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, письмовий екзамен |
| Органічна хімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, захист практичних завдань, тестовий контроль поточний контроль, письмовий екзамен |
| Аналітична хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, самостійна робота, консультації | Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, залік, письмовий екзамен |
| Технологія жирів та жирозамінників | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Фізична та колоїдна хімія | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, залік, письмовий екзамен |
| Проблеми використання генетично-модифікованої сировини | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| Харчові та дієтичні добавки | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| Теплотехніка | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, розрахунково-графічне завдання, залік, екзамен |
| Електротехніка | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | методи, самостійна робота, консультації | виконання індивідуальної роботи, залік |
| | Технологія цукрового виробництва | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік |
| | Технологія зберігання і переробки зерна | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен |
| | Технологія молока та молочних продуктів | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий і екзамен |
| | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби | Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, підготування презентацій, рефератів, виконання курсової роботи, письмовий екзамен |
| | Біохімія | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації | Опитування на практичних заняттях, перевірка практичних завдань, реферат, залік, письмовий екзамен |