



НАЦІОНАЛЬНЕ  
АГЕНТСТВО  
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

|                     |  |
|---------------------|--|
| Заклад вищої освіти | <b>Миколаївський національний аграрний університет</b> |
| Освітня програма    | <b>50149 Харчові технології</b>                        |
| Рівень вищої освіти | <b>Магістр</b>   |
| Спеціальність       | <b>181 Харчові технології</b>                          |

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

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

*Використані скорочення:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

### 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   | <b>50149</b>  |
| Назва ОП  | <b>Харчові технології</b>   |
| Галузь знань  | <b>18 Виробництво та технології</b>   |
| Спеціальність   | <b>181 Харчові технології</b>   |
| Спеціалізація (за наявності)  | <i>відсутня</i>   |
| Рівень вищої освіти   | <b>Магістр</b>  |
| Тип освітньої програми  | <b>Освітньо-професійна</b>  |
| Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)                              | <b>Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)</b>   |
| Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП          | <b>Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології (ТВППТСБ)</b>   |
| Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП | <b>Факультет культури і виховання, Факультет менеджменту</b>  |
| Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП   | <b>54038 Україна, м. Миколаїв, вул. Карпенка, 73<br/>Навчальний корпус №1 Миколаївського національного аграрного університету,<br/>54020 Україна, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, за Навчальний корпус №5 Миколаївського національного аграрного університету</b> |
| Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації                               | <i>не передбачає</i>  |
| Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)                                | <i>відсутня</i>   |
| Мова (мови) викладання  | <b>Українська</b>   |
| ID гаранта ОП у ЄДЕБО   | <b>73377</b>  |
| ПІБ гаранта ОП  | <b>Шевчук Наталя Петрівна</b>   |
| Посада гаранта ОП   | <b>Старший викладач</b>   |
| Корпоративна електронна адреса гаранта ОП   | <b>shev4uk.n@ukr.net</b>  |
| Контактний телефон гаранта ОП   | <b>+38(099)-502-69-82</b>   |
| Додатковий телефон гаранта ОП   | <b>+38(051)-240-90-58</b>   |

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| <b>Форми здобуття освіти на ОП</b> | <b>Термін навчання</b> |
| очна денна                         | 1 р. 4 міс.            |

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

У Миколаївському НАУ освітню програму другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» вперше було розроблено у 2022 році. Її авторами стали провідні НПП кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій.

ОП розроблено з метою підготовки фахівців з харчових технологій, які володіють методологією розробки продуктів для людей різних вікових груп і професійної зайнятості, забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції.

Підставами для розроблення ОП підготовки фахівців ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» стали: потреба у конкурентноздатних висококваліфікованих фахівцях харчової промисловості для Півдня України, зокрема для значущої кількості підприємств Миколаївщини; наявність в Університеті факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій, 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 ЄКТС, 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, розробкою курсових проєктів та курсових робіт, 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.

Освітня програма була розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України, який було затверджено наказом Міністерства освіти і науки України №1295 від 22.10.2020 р.

Атестацію здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» передбачено здійснювати у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам чинного Стандарту вищої освіти України 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  | 25   | 21   | 0                      |
| 2 курс       | 2022 - 2023  | 29   | 18   | 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_mag_2023-2024.pdf</i> | 4etgFMJuPTSoZC2FRo/OITVqVT3fyDmVarS+F7+2VEg=<br>= |
| Навчальний план за ОП            | <i>np-181-mag 2023.pdf</i>       | kuEeKzogJNVn4rrXrV+BUSkyIVo8fOUNWEzxfTKp6hc=      |
| Рецензії та відгуки роботодавців | <i>recenz_181_mag.pdf</i>        | mMbnckYBCWU1LvMnIQzUQw3/A6md5X/U+SWomxHY8tE=      |

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОП полягають у підготовці висококваліфікованих фахівців харчової промисловості, які володіють методологією розробки продуктів харчування людей різних вікових груп і професійної зайнятості, забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, здійснюють дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів з урахуванням особливостей харчування різних верст споживачів.

Особливість ОП полягає в тому, що підготовка магістрів, поєднує практичну спрямованість навчання на управління заходами з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості у суб'єктах господарювання України різних форм власності та організаційно-правових форм. Програма передбачає надання фундаментальних теоретико-методичних знань та практичних навичок з інноваційних технологій галузі, технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості, технології виробництва органічної продукції тощо. Орієнтована вона на професійну підготовку фахівців у галузі харчової промисловості, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища та враховує вимоги до вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань, формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, здатних застосовувати не лише існуючі методи дослідження, але й удосконалювати та розробляти їх на основі сучасних наукових досягнень.

#### 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://bit.ly/3mwFOqR>), що викладені у Статуті (<https://bit.ly/3Ez7Isv>), Настанові з якості (<https://bit.ly/319l5Bh>) та Програмі реалізації Стратегії розвитку МНАУ на період 2016-2023 рр. (<https://bit.ly/2ZEK9zA>). Положенні про ННБК «Південний» науково-дослідних установ, аграрних ЗВО та виробничих підприємств України (<https://bit.ly/3nG4Ova>), напрямах діяльності наукового парку «Агроперспектива» (<https://bit.ly/3GzIKLD>), інноваційно-інвестиційного кластеру «Агротехніка» (<https://bit.ly/3ByTo2Q>), національного інноваційного кластеру НАН «Родючість ґрунтів» (<https://bit.ly/3GC8IOu>) та корелюють зі змістом пропозицій МНАУ до Плану заходів з реалізації у 2021-2023 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; різноманіттям 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 формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:  
- здобувачі вищої освіти та випускники програми**

У Миколаївському НАУ з 2022 року здійснюється підготовка фахівців з харчових технологій СВО «Магістр». Саме побажання здобувачів та випускників-бакалаврів цієї програми стали основою для проектування освітньої програми підготовки магістрів з даної спеціальності, формулювання її цілей та програмних результатів навчання.

**- роботодавці**

До процесу формування ОП було залучено генерального директора ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» (Фуркало І.С.), директора ПП «Малицький» (Малицький І.В.) і головного технолога ТОВ «Алиманика» (Ващенко О.І.), які внесли пропозиції щодо переліку вибіркових освітніх компонентів. Потенційні 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 запропонував долучити до ОП освітню компоненту «Спеціальні технології харчових виробництв» для ОС 181 «Харчові технології».

**- 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 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 професіоналів направлена на розв'язання складних завдань і проблем у сфері харчових технологій із забезпеченням вимог харчової промисловості. Освітньо програма має два спрямування/індивідуальні траєкторії: Інноваційні технології харчування та харчування людей різних вікових груп. Акцент робиться на здатності здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів високої якості. Випускники, які навчаються за даною освітньою програмою мають можливість влаштуватися на підприємства 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/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 ВАЙНЕПІ» (<https://bit.ly/3KCYmQs>) та інших установ.

**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/3nOwEp7>; <https://bit.ly/3CBaA7Q>; <https://bit.ly/3GFppco>), в контексті стратегії розвитку економіки Миколаївщини, зокрема технології виробництва якісної харчової продукції розширеного асортименту. Також було враховано Стратегію розвитку Миколаївського НАУ (<https://bit.ly/3w3oCwt>), його Програму реалізації Стратегії 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/3LJDC1e>) 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/41T1Sys>), також установ, з якими МНАУ укладено міжнародні договори про співпрацю – Торайгіров університет Казахстану (<http://surl.li/kygqi>)

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

Підготовка бакалаврів за освітньою програмою «Харчові технології» ОС 181 «Харчова технологія» здійснюється відповідно до Стандарту вищої освіти України ([https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181\\_Kharchovi\\_tekhnolohiyi\\_mahistr.pdf](https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf)). Обсяг освітньої програми, що акредитується становить 90 кредитів, що відповідає вимогам чинного Стандарту вищої освіти.

Набуття загальних і фахових компетентностей забезпечується включенням до ОП у якості обов'язкових компонентів циклу загальної підготовки, загальним обсягом 10 кредитів.

**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?**

Набуття спеціальних фахових компетентностей забезпечуються включенням до ОП у якості обов'язкових компонентів 53 кредити циклу дисциплін професійної та практичної підготовки (методологія наукової творчості, управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості, інноваційні технології галузі, технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості, біологічно активні речовини в харчових технологіях, маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами, науково-дослідницький практикум), виробничої практики (виробнича) і виконанням магістерської кваліфікаційної роботи. Згідно ОП, підсумковий контроль здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» зі спеціальності «Харчові технології» передбачено атестацію у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи у кількості 10,0 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 освітніх програм згідно Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3EyRotl>)

Забезпечення всіх компонентів освітньої програми підготовки магістрів робочими програмами, контрольними завданнями і завданнями для самостійної роботи, методичними вказівками, тематикою науково-дослідних робіт, програмою виробничих практик відбувається згідно Положення про організацію освітнього процесу у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3jW1omZ>), 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/2Y5oSup>)

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

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

90

**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)?**

63

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

27

**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 дисциплін загальної підготовки загальним обсягом 10,0 кредитів забезпечує набуття загальних фахових компетентностей.

Включенням до ОП обов'язкових компонентів циклу дисциплін професійної та практичної підготовки, виробничої практики та кваліфікаційної роботи загальним обсягом 53,0 кредити забезпечує набуття спільних спеціальних компетентностей. Підсумковий контроль здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» зі спеціальності «Харчові технології» передбачено протягом поточних семестрових сесій у кількості 6,0 кредитів, а атестацію – у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи у кількості 10,0 кредитів, що відповідає вимогам чинного Стандарту вищої освіти.

Вибірковий блок налічує 8 дисциплін, із яких здобувач може обрати 4 – загальним обсягом 27,0 кредитів.

Підготовка магістрів, поєднує практичну спрямованість навчання на розв'язання складних завдань і проблем у сфері професійної діяльності із забезпечення вимог харчової промисловості: зберігання і переробки, консервування

сільськогосподарської сировини та аквакультури, технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості; приймати участь у формуванні стратегії розвитку підприємства харчової промисловості відповідно до тенденцій розвитку держави, цільових програм, сучасних технологій. Програма передбачає формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

### **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. Для забезпечення формування ІОТ у Миколаївському національному аграрному університеті розроблені відповідні положення: «Положення про порядок реалізації права на вибір навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти» (<https://bit.ly/3w1vLNS>); «Положення про порядок перерахування результатів навчання у Миколаївському національному аграрному університеті» (<https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/275.pdf>); «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» (<https://bit.ly/2ZPOikz>); «Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності» (<https://bit.ly/31mkDjp>). Її забезпечення відбувається через вибіркову складову навчального плану (27 кредитів ЄКТС, 30,0%). Крім того, здобувачі вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті мають право самостійно обирати місце проходження виробничої практики «Положення про проведення практик студентів» (<https://bit.ly/3wbScjp>), долучаються до практик за кордоном (<https://bit.ly/3CvODqC>).

### **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; 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 другого (магістерського) рівня формування груп відбувається у період з 01 по 20 вересня поточного навчального року.

Розроблені силабуси (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428375197-c09cf6b5-8b95>) 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 «Магістр», спеціальності 181 – «Харчові технології». Основними завданнями виробничої практики є закріплення, розширення, поглиблення і удосконалення знань здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти із напрямку підготовки та майбутньої фахової діяльності.

Обсяг практичної підготовки здобувачів, а саме виробничої практики становить 10,0 кредитів ЄКТС. Тривалість виробничої практики становить 10 тижнів і відбувається у 2 семестрі.

Практична підготовка здобувачів забезпечується шляхом виробничої практики в умовах виробництва, на базі науково-дослідних інститутів і підприємств переробної та харчової промисловості: СТ «Герновський переробний комбінат», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3s39PjZ>); ФООП «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 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 виробничої практики здобувачі вчаться застосовувати знання у практичних ситуаціях; набувають здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), соціально відповідально та громадянськи свідомо (<https://bit.ly/3tV2aqi>). У результаті вивчення дисципліни «Методологія наукової творчості», «Науково-дослідницький практикум» та проходження виробничої практики здобувачі набувають здатності публічних виступів, ведення дискусії, презентації власних результатів. У результаті вивчення дисциплін «Інтелектуальна власність», «Філософія науки та інноваційного розвитку», а також кураторських годин здобувачі вищої освіти набувають здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства. Опанування дисципліни «Ділова іноземна мова (за фахом)» забезпечує здатність спілкуватися іноземною мовою.

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

Професійний стандарт відсутній.

Зміст ОП підготовки магістра зі спеціальності 181 «Харчові технології» розроблений і орієнтований на набуття тих компетентностей, які є основою кваліфікацій відповідних професій наведених в описі ОП за ДК 003:2010. Успішне набуття відповідних компетентностей дозволить присвоїти здобувачам вищої освіти після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Харчові технології» кваліфікації «Магістр 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 магістрів розроблено наступним чином: – I семестр (26 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; – II семестр (26 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; – III семестр (24 тижні) – 30,0 годин на тиждень. Кількість аудиторних занять складає 39,9% від загальної кількості часу. Співвідношення лекцій до сумарного часу, відведеного на практичні та лабораторні заняття, є близьким до 1:1,5. На самостійну роботу здобувачів відведено 1188,0 години, що складає 44,0% часу. Практична підготовка (практичні заняття та практика) здобувачів становить 24,7 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 магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» застосовується дуальна форма освіти. Здобувач вищої освіти групи ХТМ 2/1 Шумилова І.С. суміщає навчання з практичною підготовкою в Миколаївському національному аграрному університеті.

## **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/3ApkY2>  
<https://bit.ly/35ivNaR>  
<https://bit.ly/3G8GrOh>  
<https://bit.ly/3tRXmlo>

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

Прийом на навчання здійснюється на конкурсній основі. На сайті приймальної комісії (<https://pk.mnau.edu.ua/>) міститься вся необхідна інформація щодо доступу до ОП. Щорічно Правила прийому (<https://cutt.ly/qEX2yAL>) розробляються відповідно до Умов прийому (у 2022-2023 рр. – відповідно до Порядку прийому), затверджуються вченою радою МНАУ та розміщуються на сайті. Для здобуття СВО «Магістр» за ОП «Харчові технології» приймаються вступники на основі НРК6 або НРК7. Конкурсний відбір для здобуття СВО «Магістр» за ОП «Харчові технології» здійснюється за результатами вступних випробувань та розгляду мотиваційних листів: у формі ЄВІ, фахового іспиту, співбесіди, вступного іспиту для іноземців, розгляду мотиваційних листів в передбачених Порядком та Правилами прийому випадках. У передбачених Порядком та Правилами прийому випадках замість результатів ЄВІ (обох компонентів) використовуються результати співбесіди з іноземної мови. Для конкурсного



відбору осіб на місця виключно за кошти фізичних та/або юридичних осіб використовуються тільки результати розгляду мотиваційних листів. Програми фахових іспитів затверджуються головою Приймальної комісії не пізніше 01 травня. Програми вступних випробувань обов'язково оприлюднюються на вебсайті Університету (<http://surl.li/apmln>) не пізніше наступного дня після їх затвердження. У програмах містяться критерії оцінювання, структура оцінки і порядок оцінювання підготовленості вступників. Інформація щодо доступу до ОП оприлюднюється у соцмережах.

**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 і є приклади її використання.

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

Практики застосування вказаних правил на ОП підготовки фахівців другого 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.

#### **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**

Освітній процес у Миколаївському НАУ здійснюється за такими формами: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка та контрольні заходи. ОП підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» ОС 181 – «Харчові технології» передбачає застосування всіх зазначених форм (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/opp-181-mag-22.pdf>).

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 викладання 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 Настановою 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/3nR3urY>), Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності у МНАУ (<https://bit.ly/3CBIoVx>) 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 <https://bit.ly/3w1KQyZ>, студентоцентрований підхід в університеті вирішується за рахунок щорічної актуалізації ОС <https://bit.ly/3w1VLZi>; <https://bit.ly/3EyuTz>; <https://bit.ly/3GCZcKZ> та запровадження моделі освіти за активної участі в неї студента, участь студентів у ВР факультету <https://bit.ly/3BApw4P> та університету <https://bit.ly/3Exe0Jh>, обговорення гарантій ОП і деканами зі студентами на засіданнях кафедр змісту варіативної частини НП <https://bit.ly/41T4Y5n>, виконання положень власної Стратегії розвитку <https://bit.ly/3w2gVqt>.

Є можливість вибору здобувачами форми навчання; формування власної освітньої траєкторії та реалізації права на академічну мобільність, що передбачено: <https://bit.ly/3zCFCfT>, <https://bit.ly/3SYxwFo>, <https://bit.ly/3SXi3pa>, <https://bit.ly/3DWEguB>.

Розроблене Положення про студентське самоврядування <https://bit.ly/3pUkZb6> забезпечує створення органів студ. самовряд., у т.ч. у гуртожитках <https://bit.ly/3Cz17xN> за ініціативою здобувачів, 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 <https://bit.ly/3Bu47dj>, <https://bit.ly/3r7tT8k>.

Згідно з результатами опитування здобувачів вищої освіти, які навчаються на ОП, 85,9 % респондентів є повністю задоволеними методами навчання і викладання.

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

У Миколаївському національному аграрному університеті організація освітнього процесу здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Миколаївському національному аграрному університеті» <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/3pUIDFy>; 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/3му3sUv>; Положення про проведення практик <https://bit.ly/3bv05VO>, ін.

Кожен науково-педагогічний працівник, згідно Статуту Миколаївського національного аграрного університету <https://bit.ly/3Bw1DLz> самостійно визначає форми та методи навчання і викладання, формує кейс відповідних матеріалів, що на його думку є найбільш доцільними і відповідає принципам академічної свободи

**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 \***

Інформацію щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів наведено у робочих навчальних програмах (<https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/282.pdf>) та їх силабусах (<https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/276.pdf>). 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-tvpptsb>) та відповідних кафедрах 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.

Також навчально-методичне забезпечення кожної навчальної дисципліни розміщено у інституційному репозитарії (<https://dspace.mnau.edu.ua/jsru/>) 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/3EyuDQfV>). 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 беруть участь у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології». Так, наукові роботи у 2023 р. були підготовлені здобувачами вищої освіти магістерського рівня I курсу: Труш Є.О., акад. гр. ХТМ 1/1 «Технологія виробництва хліба»; Шумилова І.С., акад. гр. ХТМ 1/1 «Інноваційні технології в виробництві варено-копчених ковбас»; Водовозов А.М., акад. гр. ХТМ 1/1 «Вплив на організм вживання протеїнового батончика із вмістом кофеїну 25 мг»; Островерхов С.В., акад. гр. ХТМ 1/1 «Інноваційні технології виробництва натуральних м'ясних виробів зі свинини»; Прончук Т.С., акад. гр. ХТМ 1/1 «Інноваційні технології виробництва сметани».

Щорічно в Миколаївському НАУ проводиться низка науково-практичних конференцій (<https://www.mnau.edu.ua/nauk-rob/ndv/nauk-prof-konf/>), у тому числі із залученням здобувачів вищої освіти ОП Харчові технології.

Наукова складова освітньої програми передбачає виконання програм практик та здійснення власних наукових досліджень під керівництвом наукових керівників з відповідним оформленням одержаних результатів у вигляді кваліфікаційної роботи.

Здобувач вищої освіти Водовозов А.М. підготував стартап проєкт на тему: «Гранульоване комплексне органічне добриво» (<https://startup.mnau.edu.ua/startup>, <https://startup.mnau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya.pdf>)

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

У МНАУ 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 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. Саламатіна О.О. пройшла онлайн-тренінг в Університеті прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф, Німеччина; Прогонюк Л.Ю. – науково-педагогічне стажування у вищій школі бізнесу та підприємництва, Польща; Гиль М. І. – наукове стажування в університеті природничих наук, Польща; Стамат В. М. – стажування в університеті прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф, Німеччина.

Професор Гиль М.І. й доцент кафедри Петрова О.І. входять до складу редколегій наукових фахових журналів категорії «Б»: «Вісник аграрної науки Причорномор'я» (<https://bit.ly/3IthHSc>), є експертами МОН за секцією 23 «Харчові технології та промислова біотехнологія» у МОН, професор Гиль М. І. є також експертом і членом ГЕР НАНВО, членом НААН, 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**

МНАУ є членом таких міжнародних організацій, як Співдружність університетів Magna Charta, Асоціація членства Інституту міжнародної освіти та Американська Рада з Міжнародної Освіти (<https://bit.ly/35joiok>) 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 конференціях та у міжнародних конкурсах наукових робіт (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2023/04/Uchast-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity-v-Mizhnarodnomu-konkursi-studentskykh-naukovykh-robot-BlackSeaScience-2023.html>).

НПП та здобувачі вищої освіти університету мають вільний доступ до інформаційних ресурсів щодо міжнародних грантів та стипендійних програм (<https://bit.ly/3rIOpIC>) (<https://int.mnau.edu.ua/programs/>), до міжнародних наукометричних баз даних Scopus та Web of Science Core Collection. Встановлена необхідність посилення роботи щодо висвітлення результатів досліджень НПП у виданнях, які індексуються у базах даних Scopus та WoS (НПП, що викладають дисципліни на ОП мають 30 наукових праць)

## **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/3pUoeyv>), «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3COXB2B>), семестровими контрольними заходами виконання програм навчальних дисциплін є залік або іспит. Форма контролю чітко визначена ОП та 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, які 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 (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/opp-181-mag-22.pdf>) та навчального плану (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/onp-181-mag-22.pdf>), 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 (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428375197-c09cf6b5-8b95>) та робочих програмах, що знаходяться у вільному доступі на офіційному сайті університету, на платформі Moodle (<https://bit.ly/3w7eu5H>), а також продубльовано на 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, освітнього компонента.

## **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 (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/opp-181-mag-22.pdf>) та навчальному плані (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/onp-181-mag-22.pdf>), в межах навчальної дисципліни – в її робочій програмі та силабусі, які є у вільному доступі на офіційному сайті університету (<https://bit.ly/429QsGi>). Графік семестрової атестації (<https://www.mnau.edu.ua/files/home/osvitniy-process/denna-2022-2023.pdf>) доводиться до здобувачам вищої освіти деканатом і навчальним відділом університету, не пізніше, ніж за місяць до початку сесії, про що розміщується інформація на офіційному сайті (<https://www.mnau.edu.ua/grafik/>). Графік поточних атестацій (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/2023-2024/pot-atest.pdf>) доводиться до відома здобувачів шляхом розміщення інформації на дошці оголошень біля деканату, на сторінці факультету (<https://bit.ly/2ZGPLd2>) 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, які розміщені на сайті. Також, дана інформація доводиться в усній формі викладачами до відома здобувачів під час першого заняття з дисципліни, освітнього компонента.

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

Атестацію здобувачів передбачено ОПП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/opp-181-mag-22.pdf>) проводити у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що повною мірою узгоджується зі Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» ([https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181\\_Kharchovi\\_tekhnolohiyi\\_mahistr.pdf](https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf))

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

Процедура проведення контрольних заходів регламентована відповідним «Положенням про організацію освітнього процесу в МНАУ» (<https://bit.ly/3myNZTF>), «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3qodgs2>), «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 ОПП 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/3nNNUuP>), 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/3Eу7Fxc>) 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/3mхgv0I>).

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.

За час провадження освітньої діяльності за ОП конфліктних ситуацій не було.

### **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 повторно 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/3nKH2OJ>) 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/3pTPWmv>), Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (<https://bit.ly/3jRoPOo>), 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 (<http://surl.li/kvtfw>, <http://surl.li/kvtht>) (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 (<https://bit.ly/3VziOXR>). 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/3pXgUmE>) 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/3bx1qog>) 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 Unicheck (<https://unicheck.com/>) та Strikeplagiarism (<https://strikeplagiarism.com/en/>), а також безплатний ресурс Advego Plagiatius, посилання на який розміщено для студентів та НПП на сайті бібліотеки (<https://advego.com/antiplagiat/>).

### **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>), співбесід з науковими керівниками (<https://bit.ly/3LnpKD1>), обговорення даного питання на засіданнях кафедр, вчених радах факультету (<https://www.facebook.com/tvpptsb/posts/pfbid0aHwY1manA8mGV022wtmNdPX1siqQtVYA8U3yRLdRhpMRX9XBwAonpUbfJrX8L2fl>), 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: Unicheck та Strikeplagiarism (<https://unicheck.com/> / <https://strikeplagiarism.com/en/>), а також Advego Plagiatus (<https://advego.com/antiplagiat/>).

Для здобувачів вищої освіти ОПП, що акредитується, до навчального плану введено навчальні дисципліни «Методологія наукової творчості», «Науково-дослідницький практикум», де 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 ОП; 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; 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 Положення про Науково-дослідний центр міжнародного співробітництва і правового забезпечення МНАУ (<https://bit.ly/3CFb1hh>), Положення про наглядову раду МНАУ (<https://bit.ly/3mCwxhb>), Положення про освітній кластер «Інтеграція освіти, науки та виробництва» (<https://bit.ly/2ZLpTMr>), Положення про асоціацію випускників Миколаївського національного аграрного університету (<https://bit.ly/3VxEgkJ>). Ця співпраця реалізується, шляхом проведення професіоналами лекційних занять в умовах університету (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/zaluchennya-providnyh-nauk.pdf>), занять в умовах виробництва. Вживаною є і форма залучення роботодавців до підсумкового кваліфікаційного оцінювання, або ж погодження навчальних планів та фахових компетентностей ОП, рецензування методичних розробок 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**

При реалізації ОП поширеною практикою є залучення професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців до проведення різних видів занять. Зокрема, для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» ОС 181 - "Харчові технології" упродовж II семестру 2022-2023 навчального року було прочитано лекції із залученням виробничників й науковців: Жемердей О. – директор Миколаївської регіональної лабораторії Держпродспоживслужби, Агунова Л. – доцент кафедри Одеської НАХТ, Човганської Г – керівник науково-технічного відділу метрологічного забезпечення геометричних, механічних вимірювань, вимірювань рівняння та об'єму речовин (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2023/05/VIDKRYTA-LEKTsIIa-IZ-ZALUChENNIaM-STEIKKhOLDERA.html> <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/zaluchennya-providnyh-nauk.pdf>).

### **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. 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. Триває співпраця із сертифікованим викладачем англійської мови як іноземної СЕЛТА Е. Д. Несс та волонтером Корпусу Миру США Р. Теннером.

На факультетах запроваджено практику роботи щомісячних науково-методичних семінарів. Для викладачів, стаж роботи яких менше трьох років організовано щомісячні семінари молодих викладачів.

### **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, запровадження 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 (<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/>).

Для реалізації ОП використовується матеріально-технічна база власних лабораторій та філій кафедр (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/#1683376778417-3a98bf42-a287>): СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3s39PjZ>); ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3FPBrhj>); 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», Одеська область (<https://bit.ly/3KCYmQs>) та ін.

Лекційні аудиторії та лабораторії оснащені необхідним обладнанням, приладами, хімічними реактивами та іншими матеріалами, необхідними для виконання лабораторних і практичних робіт з дисциплін ОП.

Використовуються 921 ПЕОМ, 261 багатофункціональних пристроїв. Бібліотека забезпечує інформаційну базу для досягнення визначених ОП цілей та ПРН, використовуючи фонди періодичних видань, навчальної та наукової

літератури, власні он-лайн-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>). 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 ОПП 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)?**

Безпечність освітнього середовища регламентовано у ЗВО (<http://surl.li/anigc>); (<http://surl.li/aniez>); (<http://surl.li/anify>). Корпуси оснащені засобами охоронно-пожежної сигналізації, є камери відеоспостереження, пандуси, кнопки виклику відповідальної особи, працює медпункт. На початку семестру, перед проходженням навчальних та виробничих практик, занять в умовах виробництва, екскурсіями проходять інструктажі з охорони праці та техніки безпеки. Для колективного захисту учасників освітнього процесу підготовлені та використовуються найпростіші укриття, підвальні або цокольні приміщення навчальних корпусів та гуртожитків. Евакуаційні шляхи приведені у відповідність до норм законодавства, встановлені покажчики руху та відповідні таблички. Проводиться робота щодо забезпечення відповідних умов у приміщеннях, які використовуються для організації колективного захисту. Об'єктова система оповіщення з практичним запуском сигнально-гучномовного пристрою підключена до загальнодержавної системи оповіщення.

Проведення профілактичних оглядів та невідкладної медичної допомоги для здобувачів є можливим у ЦПМСП №6 та КНП ММР «Міська лікарня №4». У МНАУ діє психолого-педагогічна лабораторія (<http://surl.li/apzyu>), напрямками роботи: діагностика, корекція, реабілітація, профілактика психологічного здоров'я всіх учасників освітнього процесу

**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/3FVG2OP>), Правил внутрішнього розпорядку Миколаївського НАУ. Крім того, здобувачі вищої освіти можуть або через платформу Moodle (<https://moodle.mnau.edu.ua/>) або за допомогою прямого листування з будь-яким НПП одержати шукану організаційну, навчальну та консультаційну інформацію, одержати онлайн-консультацію (<https://bit.ly/3VmfM9N>). До послуг здобувачів є органи студентського самоврядування (<https://bit.ly/3tUiEyL>), які 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>) та Instagram ([http://www.instagram.com/faculty\\_tvpptsb/](http://www.instagram.com/faculty_tvpptsb/)).

За результатами анкетування здобувачів ОП виявлено, що вони (за шкалою від 1 – «незадовільно» до 5 – «відмінно») дали відповіді «5 балів» на ряд запитань:

«Наскільки навчання є сучасним та практично орієнтованим?»

«Наскільки в університеті реалізується стратегія наукової творчості, сприяння в участі у наукових конференціях, семінарах, публікаціях, міжнародних наукових проектах?»

«Наскільки здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до електронних інформаційних ресурсів університету і бібліотеки?»

«Наскільки в університеті поважається академічна доброчесність і створена атмосфера неприпустимості академічного шахрайства?»

«Наскільки сприятливими для навчання є відносини між здобувачами вищої освіти і адміністрацією, деканатами і випусковими кафедрами?»

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, заступниками декана з навчальної, виховної й науково-дослідної 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/33FxFQW6>)



Офіційно встановлені години прийому всіх керівників структурних підрозділів та ректорату університету.

**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; 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](mailto: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 гендерної 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, гендерної ідентичності, сексуальної орієнтації, етнічного, соціального та іноземного походження, віку, стану здоров'я. Гендерні 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 кафедри;  
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 внесено такі зміни:

- 1) відповідно до побажань зовнішніх стейкхолдерів, а також потенційних здобувачів вищої освіти щодо бажаних компетентностей та ПРН за ОПП «Харчові технології» до вибіркових дисциплін внесли «Нутриціологію» («Дієтологію» - як альтернативу до вибору). А для того, щоб зберегти логічний ланцюжок у викладанні дисциплін, навчальну дисципліну «Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості» перенесли до другого семестру. Це забезпечить підґрунтя до отримання фахових знань і реалізації основного фокусу освітньої програми.
- 2) для ефективної організації проведення наукових досліджень магістрами рекомендовано, в освітній компоненті «Науково-дослідницький практикум» передбачити лише лабораторні заняття. Це дозволить здобувачам повною мірою виконати науково-дослідницьку складову кваліфікаційної роботи.

## **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 беруть участь в розгляді ОП та пропонують доповнити освітні компоненти навчальними модулями, додати вибіркові компоненти для вивчення (<https://bit.ly/3pOATLJ>)

## **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://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-studdekanatu-2023.pdf>). 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 ([https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/OOP/recenz\\_181\\_mag.pdf](https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/OOP/recenz_181_mag.pdf)). Також систематично проводиться опитування роботодавців (<https://bit.ly/3mzGJXQ>) 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/3qomC7k>) та створено Асоціацію випускників МНАУ (<https://bit.ly/3VHFt97>), яка здійснює ведення інформаційної бази даних випускників МНАУ. Крім того, куратори підтримують зворотній зв'язок із випускниками своїх академічних груп. ОП акредитується вперше.

Перспективи майбутнього можливого працевлаштування випускників беруться до уваги адміністрацією факультету під час формування вибіркового компонента 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/3qon05M>; <https://bit.ly/3w7TMCQ>; <https://bit.ly/3jZPHM7>; <https://bit.ly/3BAOUww>) 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 2022 року та освітня програма акредитується вперше.

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

Після затвердження Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України 22.10.2020 р. №1195 (далі – Стандарт) ([https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181\\_Kharchovi\\_tekhnolohiyi\\_mahistr.pdf](https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf)) ОП передбачено атестацію здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» зі спеціальності «Харчові технології» здійснювати у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

### **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 проєктів 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/3VCSXqrz>). Системно працює група забезпечення та робоча група. Сім 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/44iEjkg>) щодо процедур внутрішнього забезпечення якості ОП. У сукупності це зумовлює безперервний інформаційний простір для удосконалення якості освіти, забезпечення вимог здобувачів вищої освіти.

### **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 всіх учасників освітнього процесу регулюються такими документами: Статутом МНАУ (розділ 7) (<https://bit.ly/3nTHR87>); Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (розділ 3) (<https://bit.ly/3wIHfvX>); 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\\_mag\\_181.pdf](https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/opp_mag_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\\_mag\\_2023-2024.pdf](https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp_181_mag_2023-2024.pdf)

<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/23-24/np-181-mag.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; 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: 12.09.2023 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                                    |   |
| Ділова іноземна мова (за фахом) | навчальна дисципліна | <i>Ділова іноземна мова.pdf</i>                | qSao5xDKTpLKgR95fUjUQJgkp5dxFtFIoBaCceuYKx4= | <p>Кабінет іноземних мов № 201 (53,6 м2)<br/>                     Навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, за Спеціальне технічне обладнання:<br/>                     Магнітофон Panasonic – 1 шт.<br/>                     Колонки Gemix BF – 2 шт.<br/>                     Мультимедійне обладнання:<br/>                     Ноутбук HP Compaq 620” – 1 шт.<br/>                     Телевізор плазмовий Samsung 43 – 1 шт.<br/>                     Прикладне програмне забезпечення:<br/>                     Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Pro Plus 2013 with SP1 – 1 од.<br/>                     Windows 8.1 Pro – 1 од.<br/>                     Mozilla Firefox – 1 од.<br/>                     Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.<br/>                     Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM<br/>                     Інформаційне забезпечення:<br/>                     Словники – 24 шт.<br/>                     Слайди із завданнями на CD, DVD-носіях – 25 шт.<br/>                     Устаткування:<br/>                     Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць.<br/>                     Шафа для словників – 1 шт.<br/>                     Трибуна – 1 шт.<br/>                     Стіл для викладача – 1 шт.<br/>                     Стілець для викладача – 1 шт.<br/>                     Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| Інтелектуальна власність        | навчальна дисципліна | <i>Інтелектуальна власність.pdf</i>            | pboXA2Wa2l97jb1+g61QmDEtIVqKSYLjWxzdnhpzUJU= | <p>Лабораторія кафедри Економічної кібернетики і математичного моделювання № 209<br/>                     Навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, за, 61,2 м2<br/>                     Спеціальне технічне обладнання:<br/>                     Телевізор SAMSUNG UE50NU7002U 50” – 1 шт.<br/>                     Комп'ютери на базі процесора AMD Sempron/NF 6150/4Gb/17 – 12 шт.<br/>                     Комп'ютер на базі процесора Intel Dual-Core J1800/8GB DDR3/120GB SSD – 1 шт.<br/>                     Прикладне програмне забезпечення:<br/>                     Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Pro Plus 2007 with SP3 – 13 шт.<br/>                     Windows 10 Pro – 7 шт.<br/>                     Windows 7 Pro – 6 шт.</p>  |

|                                |                      |                                    |   |   |
|--------------------------------|----------------------|------------------------------------|---|---|
|                                |                      |                                    |   | <p>Mozilla Firefox – 13 шт.<br/> Доступ до мережі Internet.<br/> Інформаційне забезпечення:<br/> Навчально-методична література – 30 шт<br/> Лекційна аудиторія кафедри Публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки № 301<br/> Навчальний корпус №5, вул. Георгія Гонгадзе, за Спеціальне технічне обладнання:<br/> Проектор – 1 шт.<br/> Мікрофон – 1 шт.<br/> Вбудовані в стелю колонки – 6 шт.<br/> Ноутбук HP 550 на базі процесору Intel Celeron 550 з мишою<br/> Інтерактивний дисплей SMART Sympodium ID370 DTF-720B-01<br/> Прикладне програмне забезпечення:<br/> Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:<br/> Операційна система Windows 7 – 1 од.<br/> Foxit Reader – 1 од.<br/> Office Standart 2007 with SP3 – 1 од.<br/> Доступ до мережі інтернет</p>  |
| Методологія наукової творчості | навчальна дисципліна | Методологія наукової творчості.pdf | nc4mgZfeXUqzcyVS<br>KyBWOQ352rA/yYH<br>2eEUCCo2UUY= | <p>Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників № 107 (35 м2)<br/> Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73<br/> Спеціальне технічне обладнання:<br/> Мультимедійне обладнання:<br/> - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.<br/> - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.<br/> - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.<br/> Прикладне програмне забезпечення:<br/> Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:<br/> Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.<br/> Windows 8.1 Pro – 1 од.<br/> Mozilla Firefox – 1 од.<br/> Доступ до мережі Internet.<br/> Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.<br/> Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM<br/> Інформаційне забезпечення:<br/> Навчально-методична література – 30 шт.<br/> Устаткування:<br/> М'ясорубка електрична VT-1672 – 1 шт.<br/> Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт.<br/> Автомати для вимірювання ізоамілового спирту, 1 см3 – 1 шт.<br/> Аквадистилятор ДЕ10 1 шт.<br/> Колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2 – 1 шт.</p> |

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» 1 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.  
Ножі – 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 місць.  
Стіл для викладача – 1 шт.  
Стілець для викладача – 1 шт.  
Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.  
Бібліотека навчального корпусу №1  
Лабораторія інформаційних технологій та біоінформатики № 206 (72 м2)  
Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73  
Мультимедійне обладнання:  
- екран проєкційний переносний – 1 шт.  
- проєктор EB-S62 – 1 шт.  
- нетбук MSIN10 O-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:



|  |                      |   |  |   |
|--|----------------------|---|--|---|
|  |                      |   |  | <p>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 – 1 шт Довідникова та нормативна література – 15 шт. Навчальні фільми – 18 шт. Презентації у режимі PowerPoint – 20 шт. 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>  |
| Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості | навчальна дисципліна | Управління якістю та безпечністю....pdf | shHlD/7Rf1TMcQ44 YE8ogJTLkqWirdye dsWFrINJR7w= | <p>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 ППО-Екран 120x90 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 – 2 шт. Довідникова та нормативна література – 30 шт. Навчальні фільми – 15 шт. Презентації у режимі PowerPoint – 18 шт. Устаткування: Графопроектор 1 шт. Автоклав 1 шт. Середовище Гіла 3 шт. Бідистилятор 1 шт. Іономер 1 шт. Спінтрівки – 5 шт. Центрифуга 1 шт.</p> |

Качалка для культивування експлантів 2 шт.  
 Модифіковані живильні середовища – 7 од.  
 Вата (кг) 3  
 Марля (м) 5  
 Штативи 7 шт.  
 Пробирки 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.

Інноваційні технології галузі

навчальна дисципліна

Інноваційні технології галузі.pdf

ahoXmM5ZdppnbU6  
aDVzjwDD3dbhAznp  
y6ETlPLbAAg=

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.

|                               |                         |   |  |   |
|-------------------------------|-------------------------|---|--|---|
|                               |                         |   |  | <p>Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.<br/> Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт.<br/> Мультиварка Redmond RMC-PM – 1 шт.<br/> Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт.<br/> Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт.<br/> Мікрохвильова піч LG – 1 шт.<br/> Блендер Phillips 800W – 1 шт.<br/> Плитка індукційна ісі – YLKL 27 – 1 шт.<br/> Ваги IKU – 1000 – 1 шт.<br/> Столик маніпуляційний – 1 шт.<br/> Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місць<br/> Стілець для викладача – 1 шт.<br/> Стіл для викладача – 1 шт.<br/> Шафа для методичної літератури – 1 шт.<br/> Дошка магнітно-маркерна – 1 шт.</p>   |
| Інноваційні технології галузі | курсова робота (проект) | <i>petrova-innovac-tehn-galuz-181-magistr-kurs-2023.pdf</i> | hwuOzAFXkdeqJ7s4AzjgznQl/CUaBiwW8OUwTUuCG/o= | <p>Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів № 213 (28 м2)<br/> Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73<br/> Спеціальне технічне обладнання:<br/> Мультимедійне обладнання:<br/> - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1 – 1 шт.<br/> - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.<br/> - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.<br/> - комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993)<br/> Прикладне програмне забезпечення:<br/> Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:<br/> Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.<br/> Windows 8.1 Pro – 1 од.<br/> Mozilla Firefox – 1 од.<br/> Доступ до мережі Internet.<br/> Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.<br/> Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM<br/> Інформаційне забезпечення:<br/> Навчально-методична література – 30 шт.<br/> Устаткування:<br/> Набор інструментів для карвінгу – 1 шт.<br/> Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.<br/> Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт.<br/> Мультиварка Redmond RMC-PM – 1 шт.<br/> Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт.<br/> Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт.<br/> Мікрохвильова піч LG – 1 шт.<br/> Блендер Phillips 800W – 1 шт.<br/> Плитка індукційна ісі – YLKL 27 – 1 шт.<br/> Ваги IKU – 1000 – 1 шт.<br/> Столик маніпуляційний – 1 шт.<br/> Учнівські столи та стільці – на</p> |

|   |                             |   |  |  |
|---|-----------------------------|---|--|--|
|   |                             |   |  | <p>22 робочих місць<br/> Стілець для викладача – 1 шт.<br/> Стіл для викладача – 1 шт.<br/> Шафа для методичної літератури – 1 шт.<br/> Дошка магнітно-маркерна – 1 шт.</p>  |
| <p>Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості</p> | <p>навчальна дисципліна</p> | <p>Технології продуктів харчування....pdf</p> | <p>DMq7Wj3OxГрAoG +Tn7q18iZV2fTmbgT2bkdr1gkXVS8=</p> | <p>Лабораторія технологій молока та молочних продуктів № 217 (32 м2)<br/> Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73<br/> Спеціальне технічне обладнання:<br/> Мультимедійне обладнання:<br/> - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.<br/> - проектор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.<br/> - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.<br/> Прикладне програмне забезпечення:<br/> Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:<br/> Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.<br/> Windows 8.1 Pro – 1 од.<br/> Mozilla Firefox – 1 од.<br/> Доступ до мережі Internet.<br/> Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.<br/> Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM<br/> Інформаційне забезпечення:<br/> Навчально-методична література – 36 шт.<br/> Устаткування:<br/> Прилад Кьельдаля – 1 шт.<br/> Аналізатор молока АМ-2 - 1 шт.<br/> Насос Комовського – 1 шт.<br/> Центрифуга молочна – 1 шт.<br/> Прилад з експрес-методу визначення жиру в молоці АЖУП-002 - 1 шт.<br/> Центрифуга – 1 шт.<br/> Жироміри молочні – 9 шт.<br/> Жироміри для знежиреного молока - 9 шт.<br/> Жироміри для вершків - 7 шт.<br/> Баня водяна – 1 шт.<br/> Водоструйний насос – 1 шт.<br/> Анаеростат – 2 шт.<br/> Сушильна шафа – 1 шт.<br/> Стерилізатор – 1 шт.<br/> Апарат Коха – 1 шт.<br/> Автоклав – 2 шт.<br/> Термометри різні – 9 шт.<br/> Ареометри різні – 8 шт.<br/> Чашки Петрі – 30 шт.<br/> Ексикатор – 5 шт.<br/> Колби різні – 20 шт.<br/> Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.<br/> Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.<br/> Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.<br/> Піпетки Пастера – 80 шт.<br/> Шпателі металеві – 11 шт.<br/> Бюкси металеві – 5 шт.<br/> Бюкси скляні – 7 шт.<br/> Кристалізатор – 1 шт.<br/> Посуд лабораторний 25 шт.<br/> Ваги аналітичні – 1 шт.<br/> Ваги технохімічні – 1 шт.</p> |

|  |                             |  |   |   |
|--|-----------------------------|--|---|---|
|  |                             |  |   | <p>Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць<br/>         Шафа для методичної літератури – 1 шт.<br/>         Стіл для викладача – 1 шт.<br/>         Стілець для викладача – 1 шт.<br/>         Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p>   |
| <p>Біологічно активні речовини в харчових технологіях</p>              | <p>навчальна дисципліна</p> | <p>Біологічно активні речовини.pdf</p> | <p>Odk7VVbf/7pSL8qIb fFYhkWPopjuzo3A7/ikvfeR2ic=</p>  | <p>Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів<br/>         № 107а (67 м<sup>2</sup>)<br/>         Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73<br/>         Спеціальне технічне обладнання:<br/>         Мультимедійне обладнання:<br/>         - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1 – 1 шт.<br/>         - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт.<br/>         - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт.<br/>         Прикладне програмне забезпечення:<br/>         Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN<br/>         93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:<br/>         Office Pro Plus 2013 with SP1 – 1 од.<br/>         Windows 8.1 Pro – 1 од.<br/>         Mozilla Firefox – 1 од.<br/>         Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.<br/>         Доступ до мережі Internet.<br/>         Інформаційне забезпечення:<br/>         Навчально-методична література – 36 шт.<br/>         Устаткування:<br/>         Автоклав – 2 шт.<br/>         Термометри різні – 9 шт.<br/>         Ареометри різні – 8 шт.<br/>         Чашки Петрі – 30 шт.<br/>         Ексикатор – 5 шт.<br/>         Колби різні – 20 шт.<br/>         Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.<br/>         Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.<br/>         Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.<br/>         Піпетки Пастера – 80 шт.<br/>         Шпателі металеві – 11 шт.<br/>         Бюкси металеві – 5 шт.<br/>         Бюкси скляні – 7 шт.<br/>         Кристалізатор – 1 шт.<br/>         Посуд лабораторний 25 шт.<br/>         Ваги аналітичні – 1 шт.<br/>         Ваги технохімічні – 1 шт.<br/>         Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць<br/>         Шафа для методичної літератури – 1 шт.<br/>         Стіл для викладача – 1 шт.<br/>         Стілець для викладача – 1 шт.<br/>         Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p> |
| <p>Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами</p> | <p>навчальна дисципліна</p> | <p>Маркетингові дослідження....pdf</p> | <p>qVjhDwGf1b2jjOwbAi z8MoIINZqKGVtW6 Go85pO/ZUI=</p> | <p>Навчально-наукова лабораторія «Менеджменту та консалтингу»<br/>         № 207 (49,78 м<sup>2</sup>)<br/>         Навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а<br/>         Спеціальне технічне обладнання:<br/>         Комп'ютери на базі процесора AMD Sempron NF 6150/1Gb/17 – 10 шт.<br/>         Комп'ютери на базі процесора</p>   |

AMD Athlon  
200GE/8GB/SSD240GB/Radeon Vega 3. – 2 шт.  
Телевізор LG 47LIV540V – 1 шт.  
Прикладне програмне забезпечення:  
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN  
93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:  
MS Windows 7 Home Premium – 10 од.  
MS Windows 10 Home – 2 од.  
Google Chrome – 12 од.  
Mozilla Firefox – 10 од.  
MS Office 2007 Professional – 10 од.  
MS Office 2013 Professional – 2 од.  
модуля: CRM та Персонал  
Доступ до мережі Internet.  
Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.  
Інформаційне забезпечення:  
Навчальні фільми – 14 шт.  
Презентації у режимі PowerPoint – 15 шт.  
Устаткування:  
Столи:  
комп'ютерні – 12 шт.  
учнівські – 12 шт.  
Стільці комп'ютерні – 12 шт.  
Учнівські лавки – 12 шт.  
Стіл для викладача – 1 шт.  
Стілець для викладача – 1 шт.  
Трибуна – 1 шт.  
Фліпчарт – 1 шт.  
Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Науково-дослідницький практикум

навчальна дисципліна

Науково-дослідницький практикум.pdf

pRRtX8bF7QJsYP6x  
r2fpLUPktEUF14R24  
Ld/4vgZaKk=

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 см<sup>3</sup> – 1 шт.  
Аквадистилятор ДЕ10 1 шт.  
Колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2 – 1 шт.  
Сушильна шафа СП-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» 1 шт.  
Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт.  
Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см<sup>3</sup> – 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.  
Ножі – 5 шт.  
Пінцети – 10 шт.  
Скальпелі – 10 шт.  
Фарфорові ступки – 8 шт.  
Штативи для пробірок – 20 шт.  
Фільтрувальний папір – 6 шт.  
Піпетки на 10 см<sup>3</sup> – 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 см<sup>3</sup> – 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 місць.  
Стіл для викладача – 1 шт.  
Стілець для викладача – 1 шт.  
Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Бібліотека навчального корпусу №1  
Лабораторія інформаційних технологій та біоінформатики № 206 (72 м<sup>2</sup>)  
Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73  
Спеціальне технічне обладнання:  
Мультимедійне обладнання:  
- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1 – 1 шт.  
- проєктор EB-S62 – 1 шт.  
- нетбук MSIN10 O-897UA – 1 шт.  
ПК системний блок Intel E3400 MSI G41, 2048Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор Samsung E1920NW + клавіатура Genius +

|                       |                      |                           |  |   |
|-----------------------|----------------------|---------------------------|--|---|
|                       |                      |                           |  | <p>миша Genius – 6 шт.<br/>ПК системний блок AMD Sempron LE – 1250, 3000Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор LG + клавіатура Genius + миша Genius - 11 шт.<br/>Прикладне програмне забезпечення:<br/>Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN<br/>93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:<br/>Windows 7 Enterprise SP1 – 17 шт.<br/>Google Chrome<br/>Mozilla Firefox<br/>Доступ до мережі Internet.<br/>Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.<br/>Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM<br/>Інформаційне забезпечення: Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності – 1 шт.<br/>Довідникова та нормативна література – 15 шт.<br/>Навчальні фільми – 18 шт.<br/>Презентації у режимі PowerPoint – 20 шт.<br/>Устаткування:<br/>Столи:<br/>комп'ютерні – 17 шт.<br/>учнівські – 9 шт.<br/>Стільці – 35 шт.<br/>Стіл для викладача – 1 шт.<br/>Стілець для викладача – 1 шт.<br/>Шафа для зберігання літератури – 1 шт.<br/>Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.<br/>Кафедра – 1 шт.</p> |
| Виробнича практика    | практика             | Виробнича практика.pdf    | VgvlqeN2tlEWozQka<br>k6uLQjKqPoBJff8qu<br>dusOG6D9g= | <p>Матеріально-технічне забезпечення філії кафедри Навчально-виробнича лабораторія з переробки м'яса та визначення якості м'ясних продуктів<br/>СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв<br/>ПП «Малицький», м. Миколаїв.<br/>ТОВ «Миколаївське сільськогосподарсько-рибоводне підприємство», м. Миколаїв.<br/>ТОВ ВЗП «Еліка» Миколаївський р-н, Миколаївська обл.<br/>ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв.<br/>ФГ «КУРГАН ВАЙНЕПІ», Одеська обл.<br/>ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв.<br/>ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв.<br/>ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв.</p>   |
| Кваліфікаційна робота | підсумкова атестація | Кваліфікаційна робота.pdf | YgUBKTS9Sc6FVDE<br>uWlNZqdRR882EGf<br>ISOoKiVd+W8hQ= | <p>ібліотека<br/>Лабораторія інформаційних технологій та біоінформатики № 206 (72 м2)<br/>Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73<br/>Спеціальне технічне обладнання:<br/>Мультимедійне обладнання:<br/>- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.<br/>- проєктор EB-S62 – 1 шт.<br/>- нетбук MSIN10 O-897UA – 1 шт.<br/>ПК системний блок Intel E3400 MSI G41, 2048Mb RAM, 160 Gb</p>  |



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 – 1 шт.  
Довідникова та нормативна література – 15 шт.  
Навчальні фільми – 18 шт.  
Презентації у режимі PowerPoint – 20 шт.  
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.

Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами

курсозна робота (проект)

маркетингові дослідження\_KP.pdf

iEG3YQHweziGFc/v MLkkwIXDGiAn3A/7YlnL2BMnaRQ=

Навчально-наукова лабораторія «Менеджменту та консалтингу» № 207 (49,78 м2)  
Навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, за Спеціальне технічне обладнання:  
Комп'ютери на базі процесора AMD Sempron NF 6150/1Gb/17 – 10 шт.  
Комп'ютери на базі процесора AMD Athlon 200GE/8GB/SSD240GB/Radeon Vega 3. – 2 шт.  
Телевізор LG 47LIV540V – 1 шт.  
Прикладне програмне забезпечення:  
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN  
93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:  
MS Windows 7 Home Premium – 10 од.  
MS Windows 10 Home – 2 од.  
Google Chrome – 12 од.  
Mozilla Firefox – 10 од.  
MS Office 2007 Professional – 10 од.  
MS Office 2013 Professional – 2 од.  
модуля: CRM та Персонал  
Доступ до мережі Internet.  
Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.

Інформаційне забезпечення:  
 Навчальні фільми – 14 шт.  
 Презентації у режимі PowerPoint – 15 шт.  
 Устаткування:  
 Столи:  
 комп'ютерні – 12 шт.  
 учнівські – 12 шт.  
 Стільці комп'ютерні – 12 шт.  
 Учнівські лавки – 12 шт.  
 Стіл для викладача – 1 шт.  
 Стілець для викладача – 1 шт.  
 Трибуна – 1 шт.  
 Фліпчарт – 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

| <b>ID викладача</b> | <b>ПІБ</b>                 | <b>Посада</b>                | <b>Структурний підрозділ</b> | <b>Кваліфікація викладача</b>   | <b>Стаж</b> | <b>Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП</b>       | <b>Обґрунтування</b>   |
|---------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|---|-------------|--|--|
| 169165              | Стамат Вікторія Михайлівна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет менеджменту        | Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 042826, виданий 11.10.2007, Атестат доцента 12ДЦ 026612, виданий 20.01.2011 | 23          | Маркетингові дослідження та управління інвестиційним и проектами | кандидат економічних наук, 08.07.02 – економіка сільського господарства і АПК 2007 рік, «Формування системи маркетингу у зернопродуктовому підкомплексі АПК регіону » (ДК № 042826);<br><br>доцент кафедри менеджменту організацій та права, 2011 рік (12 ДЦ № 026612)<br><br>Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/009249-19 за напрямом «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», тема: «Упровадження у навчальний процес активних (інтерактивних) методів навчання при викладанні дисципліни «Конфліктологія»», 05.04.2019 р., 150 годин<br><br>Відкритий Університет «ВУМonline», |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  | <p>сертифікат № 026593,<br/>Курс «Академічна добродієність в університеті»,<br/>23.04.2020 р. (1 год)</p> <p>ТОВ «Наукові публікації – Publ.Science»,<br/>сертифікат №AA1125,<br/>цикл навчальних вебінарів з наукометрії «Головні метрики сучасної науки. Scopus та Web of Science», 21.08.2020 р. (8 годин)</p> <p>Національна академія педагогічних наук України, ЦПО ДЗВО «Університет менеджменту освіти»,<br/>свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №358360447/1705-20 за напрямом «Підвищення кваліфікації для керівних кадрів закладів освіти»,<br/>тема: «Індивідуальна освітня траєкторія як персональний шлях реалізації особистісного потенціалу здобувача освіти», 02.10.2020 р., 210 годин</p> <p>Academy of Management and Administration in Opole (Poland),<br/>Certificate of Training,<br/>сертифікат № 165,<br/>Міжнародне стажування у за програмою навчальних дисциплін, 2021 рік, Opole, 180 годин (6 кредитів)</p> <p>УСАВ, Асоціація «Український клуб аграрного бізнесу»,<br/>освітній проєкт «Агрокебети»,<br/>свідоцтво №13 від 28.07.2021.<br/>Підвищення кваліфікації в рамках освітнього проєкту «Агрокебети» на тему: «Сучасні підходи до викладання дисциплін за оновленою магістерською програмою «Агрономія», 90 годин</p> <p>Університет прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф (Німеччина).<br/>Сертифікат. Тема</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

«Methods of Simplified Program planning and automation of enterprise planning processes using the Max software» в межах проекту DAAD № 57565498. 11/04-08/05.2022, 180 годин

Форум академічної доброчесності від Unichek та Національного агентства із забезпечення якості освіти, 4 жовтня 2022 рік, сертифікат №4894, 3 год.

Полтавська державна аграрна академія, підвищення кваліфікації на тему «Адаптація під час війни», 13 жовтня 2022 рік, 3 год. (сертифікат №СС00492014/000453-22)

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. Стамат В. М., Нехайчик Є. Є. Основні тренди маркетингової діяльності: світовий погляд. Modern Economics. 2023. № 38(2023). С. 152-157. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V38\(2023\)-23](https://doi.org/10.31521/modecon.V38(2023)-23) (категорія Б).  
2. Stamat V., Bytko D. (2023). Means of neutralizing abusive behavior in enterprise management. Modern Economics, 37(2023), 91-95. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V37\(2023\)-13](https://doi.org/10.31521/modecon.V37(2023)-13). URL : <https://modecon.mnau.edu.ua/means-of-neutralizing-abusive-behavior/> (категорія Б)  
3. Olena Dovgal, Oleksandr Novikov, Oleksandr Bilichenko, Liliia Kozachenko,

Viktorii Stamat  
Implementation of the  
Concept of Circular  
Economy as an Integral  
Component of  
Sustainable  
Development of the  
Region: Problems and  
Prospects. Review of  
Economics and  
Finance. 2022. #20.  
p.1051-1059 (стаття  
Scopus)

4. Стамат В. М.  
Сучасні тенденції  
менеджменту  
ресторанного бізнесу.  
Modern Economics.  
2022. № 36(2022). С.  
130-136. DOI:  
[https://doi.org/10.31521/modecon.V36\(2022\)-19](https://doi.org/10.31521/modecon.V36(2022)-19) URL :  
<https://modecon.mnau.edu.ua/modern-trends-in-restaurant-business/>  
(категорія Б)

5. Стамат В. М.,  
Скорук А. Ю.  
Сегментація цільової  
аудиторії як важливий  
етап маркетингу на  
ринку готельно-  
ресторанного бізнесу.  
Modern Economics.  
2022. № 35(2022). С.  
112-117. DOI:  
[https://doi.org/10.31521/modecon.V35\(2022\)-17](https://doi.org/10.31521/modecon.V35(2022)-17) URL :  
<https://modecon.mnau.edu.ua/segmentation-of-the-target-audience/>  
(категорія Б)

6. Kramarenko A.,  
Ignatenko Zh., Ulevich  
O., Barkar E.,  
Markowska A.,  
Salamatina O., Stamat  
V., Kramarenko S.  
Intrapopulation  
variation in shell  
morphological traits  
and banding  
polymorphism of the  
land snail *Cepaea  
vindobonensis*  
(Gastropoda;  
Pulmonata; Helicidae) /  
A.S. Kramarenko etc //  
Ukrainian Journal of  
Ecology, 2020, 10(5),  
114-121. doi:  
10.15421/2020\_215.  
(стаття WoS)

7. Стамат В.М.,  
Смирнова А.А.  
Управління іміджем  
міста як складовою  
муніципального  
маркетингу. Modern  
Economics. 2020.  
№23. С.194-203. DOI:  
[https://doi.org/10.31521/modecon.V23\(2020\)-31](https://doi.org/10.31521/modecon.V23(2020)-31). URL :  
<https://modecon.mnau.edu.ua/city-image-management-as-a/>  
(категорія Б)

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 друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 2023-2024 навчальний рік. Розробник програми: доцент В.М. Стамат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2023. 25 с.

2. Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. В.М.Стамат. Миколаїв : МНАУ, 2023. 100 с.

3. Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами: методичні рекомендації до виконання практичних занять і самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. В.М.Стамат. Миколаїв : МНАУ, 2023. 60 с.

4. Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. В.М.Стамат. Миколаїв : МНАУ, 2023. 50 с.

5. Стамат В.М. Стратегії міжнародного аграрного маркетингу : метод. реком. для самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальності 073 "Менеджмент" другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання / уклад. В. М. Стамат. – Миколаїв : МНАУ, 2020. 106 с.

6. Стамат В.М. Стратегії міжнародного аграрного маркетингу : метод. реком. для практичних робіт здобувачів вищої освіти спеціальності 073 "Менеджмент" денної та заочної форми навчання / уклад. В. М. Стамат. Миколаїв : МНАУ, 2019. 93 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. Stamat V., Bytko D. The Cycle of Abuse in Management and its Overcoming. Ідеї академіка Вернадського і науково-практичні проблеми сталого розвитку освіти і науки: збірник матеріалів конференції XX Міжнародної науково-практичної конференції (м. Кременчук, 23-24 червня 2023 року). Кременчук: Кременчуцький національний

університет імені Михайла Остроградського. 2023. С. 615-617.

2. Стамат В.М., Калашников І.С. Сучасні технології менеджменту. Відкрита наука України: візійний дискурс в умовах воєнного стану : збірник тез доповідей Міжнародної міждисциплінарної науково-практичної конференції (м.Ужгород, 26-28 квітня 2023 року). Ужгород: ДВНЗ «Ужгородський національний університет». 2023.

3. Стамат В.М., Кучер А.І. Розвиток основних тенденцій міжнародного маркетингу у світі. Відкрита наука України: візійний дискурс в умовах воєнного стану : збірник тез доповідей Міжнародної міждисциплінарної науково-практичної конференції (м.Ужгород, 26-28 квітня 2023 року). Ужгород: ДВНЗ «Ужгородський національний університет». 2023.

4. Стамат В.М., Онопрійчук Д.О. Формування маркетингової стратегії підприємств в період кризи. Наукові проблеми господарювання на макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях: збірник тез доповідей XXI Міжнар. наук.-практ. конф. (м.Одеса, 26-27 квітня 2023 року). Одеса: ОНЕУ. 2023.

5. Стамат В.М., Калошин Н.О. Розвиток експортного потенціалу України в умовах воєнного стану. Наукові проблеми господарювання на макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях: збірник тез доповідей XXI Міжнар. наук.-практ. конф. (м.Одеса, 26-27 квітня 2023 року). Одеса: ОНЕУ. 2023.

6. Стамат В.М., Балицька Д.О. Особливості маркетингу в агробізнесі. Актуальні проблеми економіки,



фінансів, обліку, менеджменту і права: теорія і практика: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Житомир, 8 квітня 2023 року). Житомир: Центр фінансово-економічних наукових досліджень. 2023. С. 59-61.

7. Стамат В.М., Шумилова І.С. Сучасні типи маркетингових досліджень в Україні. Актуальні проблеми економіки, фінансів, обліку, менеджменту і права: теорія і практика: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Житомир, 8 квітня 2023 року). Житомир: Центр фінансово-економічних наукових досліджень. 2023. С. 61-62.

8. Стамат В.М., Зозуля О.В. Особливості поведінки споживачів. Сучасна наука: інновації та перспективи: матеріали Міжнародної мультидисциплінарно і науково-практичної інтернет-конференції (м.Київ, 6-7 квітня 2023 року). Київ: Київський інститут залізничного транспорту Державного університету інфраструктури та технологій. 2023. С. 402-404.

9. Стамат В.М., Крамарчук М.В. Особливості просування товарів та послуг у мережі Інтернет. Сучасна наука: інновації та перспективи: матеріали Міжнародної мультидисциплінарно і науково-практичної інтернет-конференції (м.Київ, 6-7 квітня 2023 року). Київ: Київський інститут залізничного транспорту Державного університету інфраструктури та технологій. 2023. С. 405-408.

10. Стамат В.М., Нехайчик Є.Є. Маркетингова інформаційна система

агропромислового ринку. Сучасна наука: інновації та перспективи: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної науково-практичної інтернет-конференції (м.Київ, 6-7 квітня 2023 року). Київ: Київський інститут залізничного транспорту Державного університету інфраструктури та технологій. 2023. С. 409-411.

11. Стамат В.М., Шевчук Д.В. Інноваційний маркетинг в діяльності підприємств. Сучасна наука: інновації та перспективи: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної науково-практичної інтернет-конференції (м.Київ, 6-7 квітня 2023 року). Київ: Київський інститут залізничного транспорту Державного університету інфраструктури та технологій. 2023. С. 412-415.

12. Stamat V., Bytko D. The Phenomenon of Abuse Management. Current Issues of Science and Integrated Technologies : Proceedings of the I International Scientific and Practical Conference (Milan, Italy, January, 10-13, 2023), Milan, Italy. 2023. P.262-265

13. Stamat V., Bytko D. The Phenomenon of Abuse Management. Current Issues of Science and Integrated Technologies : Proceedings of the I International Scientific and Practical Conference (Milan, Italy, January, 10-13, 2023), Milan, Italy. 2023. P.262-265

14. Stamat V. Innovative Technologies of the Agritourism in European Countries. Development prospects of innovative technologies in the agricultural sector: The International Scientific Conference (Lankaran, Azerbaijan, December, 23, 2022). Lankaran,

Azerbaijan. 2022. P. 105-106

15. Стамат В.М., Нестерчук Т.В. Сучасні тенденції розвитку реклами. Тренди розвитку менеджменту, фінансів та бізнес-технологій в умовах формування сучасної економіки та суспільства : збірник тез доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 30 листопада 2022 р.). Київ: Міжнародний європейський університет. 2022. С.408-409

16. Стамат В.М., Богданова А.Ю. Тайм-менеджмент як одна із сучасних технологій менеджменту. Актуальні питання економіки, обліку, фінансів та права: теорія і практика. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м.Умань, 25 листопада 2022 р.). Умань: Центр фінансово-економічних наукових досліджень. 2022. С.46-48

17. Стамат В.М. Формування системи управління економічною безпекою підприємств. Управління системою фінансово-економічної безпеки соціально-економічних систем різних рівнів функціонування : матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. (16-18 листопада 2022 р., м.Миколаїв). Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 150-154.

18. Стамат В.М., Федюкевич А.П. Маркетингова служба підприємства: аспекти функціонування. Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: глобалізаційні та євроінтеграційні аспекти: матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв, 16-17 листопада 2022 р.). Миколаїв : МНАУ. 2022. С.110-114.

Стамат В.М., Нестерчук Т.В. Маркетингова

діяльність під час війни та у повоєнний період: особливості та проблеми. Стратегія інноваційного розвитку аграрних формувань України: аналітико-прогностичний аспект. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, 05-06 жовтня 2022 р., м.Київ. Київ : НУБіП, 2022. С.146-148

20. Стамат В.М., Радько Д.Р. Розвиток аграрного маркетингу в Україні: проблеми та перспективи. Вдосконалення фінансово-кредитного механізму забезпечення інноваційного розвитку аграрного сектору економіки, сільських територій України, та країн V-4: збірник тез Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (02 червня 2022 р., м.Дубляни). – Частина II. Дубляни : ЛНУП, 2022. С. 193-196

21. Стамат В.М., Вознюк К.І. Просування продукції на ринок за допомогою сучасних інформаційних технологій. Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: глобалізаційні та євроінтеграційні аспекти: матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (17-18 листопада 2021 р., м.Миколаїв). Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 144-147.

22. Стамат В.М. Формування стратегій міжнародного аграрного маркетингу. Тенденції та перспективи розвитку менеджменту в умовах глобальних викликів: матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф. (м.Херсон , 28 травня 2021 р.). Херсон : Книжкове видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2021. С.368-370.

23. Стамат В.М. Міжнародні конфлікти як прояв глобальних небезпек світу. Глобальні цілі сталого розвитку – безпека світу, соціально-економічні

та екологічні прояви, можливості активізації партнерства : круглий стіл з питань національної (економічної) безпеки, (12 листопада 2020 р., Миколаїв). Миколаїв : МНАУ, 2020. С. 55-58.

24. Стамат В.М. Розвиток маркетингу на основі розробки стратегії диверсифікації аграрних підприємств. Економічна політика та адміністрування у сфері регіонального розвитку України: Матеріали Всеукр. інтернет-конф. (19-22 листопада 2019 р., Миколаїв) Миколаїв : МНАУ, 2019. С. 36-39.

25. Стамат В.М. Тенденції розвитку маркетингу міста Миколаєва. Економіко-управлінські аспекти трансформації та інноваційного розвитку галузевих і регіональних суспільних систем в сучасних умовах: матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (11-12 квітня 2019 р., м.Івано-Франківськ). Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, 2019. С. 95-98.

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 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;

Битко Діана Костянтинівна – 1 місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт у 2022-2023 навчальному році зі спеціальності «Менеджмент»

Смирнова Анастасія Андріївна – 2 місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт у 2019-2020 навчальному році зі спеціальності «Менеджмент»

Смирнова Анастасія Андріївна – 3 місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з природничих,

|       |                          |                              |                       |   |    |   |   |
|-------|--------------------------|------------------------------|-----------------------|---|----|---|---|
|       |                          |                              |                       |   |    | <p>технічних і гуманітарних наук у 2018-2019 навчальному році за напрямом «Маркетинг».</p> <p>Войналович Анастасія Миколаївна – 2 місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Аграрний маркетинг» у 2018-2019 н.р.</p> <p>Латинська Ірина Ігорівна – 3 місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Аграрний маркетинг» у 2018-2019 н.р.</p> <p>Савченко Надія Сергіївна – стипендіат Стипендіальної програми «Завтра.ua» Фонду В.Пінчука у 2018-2019 навчальному році</p> <p>18) участь у міжнародних військових навчаннях (тренуваннях) за 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;</p> <p>1.Заступник Голови ГО «Громадські ініціативи» з 2017 року</p> |   |
| 61955 | Прогонюк Людмила Юріївна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет менеджменту | <p>Диплом спеціаліста, Харківським державним педагогічним університетом ім. Г. С. Сковороди, рік закінчення: 1999, спеціальність: Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 014815, виданий 04.07.2013, Атестат доцента АД 011895, виданий 23.12.2022</p> | 18 | Інтелектуальна власність  | <p>Диплом кандидата юридичних наук, спеціальність – 12.00.05 Трудове право; право соціального забезпечення ДК № 014815, виданий Київський національний університет ім. Т. Шевченка 04.07.2013 р.</p> <p>Атестат доцента кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки АД № 011895, виданий Миколаївський національний аграрний університет 23.12.2022 р.</p> <p>1. Вища школа бізнесу та підприємництва (м.Островець, Республіка Польща), науково-педагогічне стажування на тему</p> |

«Інноваційні освітні технології: Європейський досвід та його впровадження у підготовку фахівців з економіки та управління» за спеціальністю 281 «Публічне управління та адміністрування» січень 2019 року. Сертифікат. 5 кредитів (150 годин).

2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/009241-19, тему «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» квітень 2019 року в обсязі 5 кредитів (150 годин).

3. Підвищення кваліфікації в рамках проекту Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0» (611674-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE 2019-2022) обсягом 114 годин/3,8ECTS.

4. Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, сертифікат про проходження підвищення кваліфікації зі спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування» за напрямом: «Оволодіння системою знань та професійних умінь, які забезпечують підготовленість до виконання професійних обов'язків» на тему «Професійний розвиток персоналу державної служби: компетентнісний підхід» (ПК № 021256391006688-22) на 30 год. (1 кред ЕКТС).

5. Запорізький національний університет та Центр українсько-європейського наукового співробітництва провів Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації за програмою «Інновації у забезпеченні якості викладання навчальних дисциплін



адміністративно-правового блоку та здійснення галузевих фахових наукових досліджень в ЗВО в умовах воєнного стану» з 21 липня по 25 серпня 2022 року в обсязі 6 кредитів (180 годин) (сертифікат № ADV-210759-LSI від 25.08.2022 року).

6. Пройдено курс підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Як почати власну справу в часи невизначеності: покроковий гайд від ТОП-підприємців України» на базі ЄБРР за фінансування Швейцарії в рамках Фонду сприяння малому бізнесу обсягом 45 годин (1,5 кредиту ЄКТС) Сертифікат від 25.08.2023 року (Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням: <https://certs.prometheus.org.ua/cert/0679926f5f5f48d78f1be352e80f50d>. Сертифікат B2 №001000155 від 06.04.2021  
Диплом кандидата юридичних наук, спеціальність – 12.00.05 Трудове право; право соціального забезпечення ДК № 014815, виданий Київський національний університет ім. Т. Шевченка 04.07.2013 р.

Атестат доцента кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки АД № 011895, виданий Миколаївський національний аграрний університет 23.12.2022 р.

1. Вища школа бізнесу та підприємництва (м.Островець, Республіка Польща), науково-педагогічне стажування на тему «Інноваційні освітні технології: Європейський досвід та його впровадження у підготовку фахівців з

економіки та управління» за спеціальністю 281 «Публічне управління та адміністрування» січень 2019 року. Сертифікат. 5 кредитів (150 годин).

2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/009241-19, тему «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» квітень 2019 року в обсязі 5 кредитів (150 годин).

3. Підвищення кваліфікації в рамках проекту Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0» (611674-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE 2019-2022) обсягом 114 годин/3,8ECTS.

4. Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, сертифікат про проходження підвищення кваліфікації зі спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування» за напрямом: «Оволодіння системою знань та професійних умінь, які забезпечують підготовленість до виконання професійних обов'язків» на тему «Професійний розвиток персоналу державної служби: компетентнісний підхід» (ПК № 021256391006688-22) на 30 год. (1 кред ЕКТС).

5. Запорізький національний університет та Центр українсько-європейського наукового співробітництва провів Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації за програмою «Інновації у забезпеченні якості викладання навчальних дисциплін адміністративно-правового блоку та здійснення галузевих фахових наукових досліджень в ЗВО в

умовах воєнного стану» з 21 липня по 25 серпня 2022 року в обсязі 6 кредитів (180 годин) (сертифікат № ADV-210759-LSI від 25.08.2022 року).

6. Пройдено курс підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Як почати власну справу в часи невизначеності: покроковий гайд від ТОП-підприємців України» на базі ЄБРР за фінансування Швейцарії в рамках Фонду сприяння малому бізнесу обсягом 45 годин (1,5 кредиту ЄКТС) Сертифікат від 25.08.2023 року (Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням: <https://certs.prometheus.org.ua/cert/0679926f5f5f48d78f1be352e80f50d> Сертифікат B2 №001000155 від 06.04.2021

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. Lyudmila Yu. Progoniuk "Counteracting administrative misconducts the shere of economska activity» // International Journal of Management (IJM) SCOPUS INDEXED JOURNAL Volume 11 Issue 5, (May 2020). - С. 1094-1102  
2. Progoniuk L., Husenko A. (2022) Main directions for improving public administration mechanisms in Ukraine. International Journal of Advanced and Applied Science, 9 (11). С 41-48.

3. Alona Kliuchnyk, Liudmyla Prohoniuk, Nataliia Galunets, Anzhela Husenko, Tetiana Oliinyk Public management and administration in territorial communities of Ukraine during the war and in the post-war period. Economic Affairs, Vol. 68(Special Issue), pp. 923-929, May 2023.

4. Прогонюк Л.Ю. Судовий захист як юридична гарантія прав осіб, звільнених за систематичне невиконання трудових обов'язків / Л.Ю. Прогонюк //Актуальні проблеми держави і права : збірник наукових праць Вип. 82 - Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2019. - С. 175-181.

5. Прогонюк Л.Ю. Сучасні тенденції розвитку трудових прав в Україні / Л.Ю. Прогонюк // Актуальні проблеми вітчизняної юриспруденції : збірник наукових праць. Вип. 6/2019. - Дніпро. 2019. - С 42-51.

6. Прогонюк Л.Ю. Проблеми правового регулювання інституту трудового договору: визначення нових тенденцій / Л.Ю. Прогонюк// Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія : Юридичні науки». Том 31 (70) № 2, 2020. Київ. 2020. - С. 154-158

7. Прогонюк Л.Ю. Особливості звільнення працівників за ч.1 п.3 ст 40 Кодексу законів про працю України / Л.Ю. Прогонюк// Юридичний науковий електронний журнал. № 1, 2021. Запоріжжя. – С. 133-136.

8. Прогонюк Л.Ю. Нестандартні форми занятості як невід'ємна реалія сьогодення: теоретичний аспект / Л.Ю. Прогонюк// Юридичний науковий електронний журнал. № 3, 2021. Запоріжжя. – С. 171-174.

9. Прогонюк Л.Ю. Проблеми правового регулювання дистанційної роботи в

Україні. Юридичний науковий електронний журнал. № 1, 2022. Запоріжжя. – С. 157-160.

10. Прогонюк Л.Ю. Правові аспекти регулювання юридичної відповідальності державних службовців: проблемні питання. Соціально-правові студії. Том 5, № 2. 2022. Львів. С. 9-16.

11. Прогонюк Л.Ю. Відмінності припинення трудового договору від поняття його призупинення в період дії воєнного стану: актуальні аспекти. Вісник Луганського державного університету внутрішніх справ імені Е.О.Дідоренка. Науковий журнал. Випуск 1 (101), 2023. Івано-Франківськ. С. 226-236.

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;

Свідоцтво про реєстрацію права на твір № 105429 від 11 червня 2021 року

Навчальний посібник «Наскрізна практика»: методичні вказівки щодо виконання програми практики для здобувачів вищої освіти ступеня «Магістр» спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування»

Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 105530 від 15 червня 2021 року

Навчальний посібник «Правове регулювання господарських відносин» Методичні рекомендації для проходження навчальної практики здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» першого рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми

навчання  
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); Банєва І.О., Боднар О.А., Галунець Н.І., Гончаренко І.В., Гусенко А.А., Ключник А.В., Крайній В.О., Лункіна Т.І., Павлюк С.І., Прогонюк Л.Ю, Тіщенко С.І., Шибаніна О.В. Шишпанова Н.О. Публічне управління та адміністрування: посібник для підготовки до єдиного державного кваліфікаційного іспиту здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Публічне управління і адміністрування» спеціальності 281 «Публічне управління і адміністрування» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. МНАУ. Миколаїв 2021 р. 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/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;  
1) Робоча програма з навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік /

уклад. Л. Ю. Прогонюк. Миколаїв : МНАУ, 2023. 30 с.

2) Інтелектуальна власність : методичні рекомендації з вивчення дисципліни та практичної роботи для студентів денної форми навчання для здобувачів вищої освіти 1 року денної форми навчання на 2023-2024 навчальний рік. Спеціальність 181 Харчові технології денної форми здобуття вищої освіти / Прогонюк Л.Ю. – Миколаїв : МНАУ, 2023. – 35с.

3) Прогонюк Л.Ю. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни та практичної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії на третьому освітньо-науковому рівні 2-го курсу (3-го семестру) денної форми навчання галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 201 «Агрономія» з дисципліни «Реєстрація прав інтелектуальної власності», - 2019. - м. Миколаїв, 36 с.

4) Прогонюк Л.Ю. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни та практичної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії на третьому освітньо-науковому рівні 2-го курсу (3-го семестру) денної форми навчання галузь знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» спеціальності 051 «Економіка галузі знань» з дисципліни «Реєстрація прав інтелектуальної власності», 2019. м. Миколаїв, 36 с.

5) Прогонюк Л.Ю. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни та практичної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії на третьому освітньо-науковому рівні 2-го курсу (3-го семестру) денної форми навчання галузь знань 07 «Управління та адміністрування»

спеціальності 073 «Менеджмент» з дисципліни «Реєстрація прав інтелектуальної власності», 2019. м. Николаїв, 36 с.

6) Прогонюк Л.Ю. Курс лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії на третьому освітньо-науковому рівні 2-го курсу (3-го семестру) денної форми навчання галузь знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» спеціальності 051 «Економіка галузі знань» галузь знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент» галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 201 «Агрономія» з дисципліни «Реєстрація прав інтелектуальної власності», 2019. м. Николаїв, 99 с.

7) Курс лекцій для для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії на третьому освітньо-науковому рівні 2-го курсу (3-го семестру) денної форми навчання галузь знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» з дисципліни «Академічна доброчесність та право інтелектуальної власності». м. Николаїв, 2022. 99 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. Прогонюк Л.Ю. Правові можливості сторін трудового договору щодо його припинення / Л.Ю. Прогонюк // THE THIRD INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONGRESS OF SCIENTISTS OF EUROPE as part of the III International Scientific Forum of Scientists "East - West" (Austria - Russia -



Kazakhstan - Canada - Ukraine - Czech Republic) 11th January 2019: С. 392-401.

2. Прогонюк Л.Ю. Дисциплінарне стягнення як передумова звільнення за систематичне порушення трудових обов'язків / Прогонюк Л.Ю. // 7th International youth conference "Perspectives of science and education" 15th February 2019 New York 2019. С.441-450

3. Прогонюк Л.Ю. Особливості дефініції понять «припинення» та «розірвання» трудового договору / Прогонюк Л.Ю. // Приватне право в умовах глобалізації: вплив євроінтеграційних процесів на розвиток вітчизняного права та законодавства : збірник праць Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції 14 червня 2019 року Миколаїв : МІП НУ «ОЮА», 2019. С. 140-144.

4. Прогонюк Л.Ю. Функції органів публічної влади: особливості та виклики / Л.Ю. Прогонюк // Економіка та управління в ХХІ ст.: виклики та перспективи розвитку : збірник праць ІІ Міжнародної науково-практичної конференції (30-31 травня 2019 р.), що відбулася на базі Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. — С. 159-161.

5. Прогонюк Л.Ю. Правове регулювання нетипових форм зайнятості / Л.Ю. Прогонюк // Сучасне державотворення та право творення : питання теорії та практики : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (13-14 грудня 2019 р.) Одеса :

Причорноморська  
фундація права, 2019.  
С. 157-160.

6. Прогонюк Л.Ю.  
Інститут трудового  
договору: визначення  
нових тенденцій /  
Л.Ю. Прогонюк //  
Становлення  
громадянського  
суспільства в Україні:  
нормативно-правове  
підґрунтя : тези  
доповідей  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції, 1-2  
травня 2020 р., м.  
Дніпро : Громадська  
організація  
«Правовий світ»,  
2020. С. 81-85.

7. Прогонюк Л.Ю.  
Протидія боулінгу в  
освітньому процесі /  
Л.Ю. Прогонюк//  
Трансформація  
системи міжнародних,  
національних та  
локальних ринків :  
тези доповідей  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції, 7-9  
травня 2020 року м.  
Чернівці (Україна) -  
Сучава (Румунія). С.  
142-143.

8. Прогонюк Л.Ю.  
Дистанційна форма  
трудоого договору /  
Л.Ю. Прогонюк //  
Актуальні питання  
розвитку права та  
законодавства :  
наукові дискусії :  
матеріали  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції, 18-19  
грудня 2020 р. м.  
Львів :  
Західноукраїнська  
організація «Центр  
правничих ініціатив»,  
2020. С. 123-127.

9. Прогонюк Л.Ю.  
Концепція «зеленої  
економіки» в умовах  
глобалізації / Л.Ю.  
Прогонюк //  
Міжнародний форум  
Стратегія інтеграції  
аграрної освіти:  
глобальні виклики  
продовольчої безпеки  
та змін клімату :  
матеріали  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції, 27-28  
травня 2021 р. м.  
Миколаїв: МНАУ. С.  
83-85.

10. Прогонюк Л.Ю.  
Гнучкі і нестандартні  
форми зайнятості /  
Л.Ю. Прогонюк//  
«Правова система  
України: сучасні  
тенденції та фактори

розвитку» : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції, 26-27 березня 2021 р. Запоріжжя : Запорізька міська організація «Істина», 2021. С. 65-69.

11. Прогонюк Л.Ю. Становлення й розвиток вчення про трудовий договір. Миколаївщина і Північне Причорномор'я: історія і сучасність : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, приуроченої до 30-річчя Незалежності України (08 жовтня 2021 р. м. Миколаїв) : НУК ім. адм. Макарова, 2021. С. 331-334.

12. Прогонюк Л.Ю. Правове регулювання дистанційної роботи в Україні: реалії сьогодення / Л.Ю. Прогонюк // «Розбудова правової держави в Україні в умовах інформаційного суспільства» : тези Міжнародної науково-практичної конференції, 10-11 грудня 2021 р., Київ : Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського Навчально-науковий гуманітарний інститут, 2021. С. 55-58.

13. Прогонюк Л.Ю. Проблеми та переваги фрілансу як однієї з нестандартних форм праці. VII Міжнародної науково-практичної дистанційної конференції. TOPICAL ISSUES OF MODERN SCIENCE, SOCIETY AND EDUCATION. 29-31 січня 2022 р., Харків: Науково-видавничий центр «Sci-conf.com.ua». 2022. С.1868-1874. URL: <https://sci-conf.com.ua/vii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-topical-issues-of-modern-science-society-and-education-29-31-yanvaryu-2022-goda-harkov-ukraina-arhiv/>

14. Прогонюк Л.Ю.

Особливості джерел  
фінансового  
забезпечення  
місцевого  
самоврядування :  
Інноваційно-  
інвестиційний  
розвиток аграрної  
сфери – запорука  
продовольчої безпеки  
країни : тези  
доповідей учасників  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції  
Міжнародного  
форуму, 26 травня  
2022 р., м. Миколаїв.  
Миколаївський  
національний  
аграрний університет.  
Миколаїв : МНАУ,  
2022. С. 122-124.

15. Прогонюк Л.Ю.  
Правові засади  
дисциплінарної  
відповідальності  
державних службовців  
в Україні : тези  
доповідей VII  
Міжнародної науково-  
практичної Інтернет-  
конференції  
«Актуальні проблеми  
управління та  
адміністрування:  
теоретичні і практичні  
аспекти», 6 травня  
2022 р., м. Кам'янець-  
Подільський:  
Подільський  
державний  
університет. 2022. С.  
278-282.

16. Прогонюк Л.Ю.  
Особливості  
виникнення трудових  
відносин із  
службовцями  
місцевого  
самоврядування : тези  
доповідей  
Причорноморської  
регіональної науково-  
практичної  
конференції  
професорсько-  
викладацького складу  
«Розвиток  
українського села –  
основа аграрної  
реформи в Україні»  
кафедри публічного  
управління та  
адміністрування і  
міжнародної  
економіки, 22 квітня  
2022 р., Миколаїв:  
МНАУ. С. 56-59.

17. Прогонюк Л.Ю.  
Інституційно-  
організаційний  
розвиток туризму в  
громадах . тези  
доповідей II  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція  
«Розвиток  
територіальних  
громад: правові,

економічні та соціальні аспекти». 9 червня 2022 р., м. Миколаїв. Миколаїв:МНАУ. С. 48-50

18. Прогонюк Л.Ю. Особливі питання укладення трудового договору з працівником під час воєнного стану в Україні : тези доповідей XVI Міжнародна науково-практична конференція «MODERN SCIENTIFIC RESEARCH: ACHIEVEMENTS, INNOVATIONS AND DEVELOPMENT PROSPECTS» 11-13.09.2022 р., Берлін, Німеччина. С. 321-327.

19. Прогонюк Л.Ю. Особливості укладення трудового договору з нефіксованим часом роботи : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Юридичні науки: проблеми та перспективи. 24-25 лютого 2023 року, м. Запоріжжя. С. 69-73.

20. Прогонюк Л.Ю. Місце цивільно-правових договорів у трудових відносинах : тези доповідей Міжнародної мультидисциплінарної й науково-практичної інтернет-конференції молодих дослідників, здобувачів вищої освіти та науковців «Сучасна наука: інновації та перспективи». 6-7 квітня 2023 року. м. Київ. С. 423-427.

21. Прогонюк Л.Ю. Феномент призупинення дії трудового договору на період дії воєнного стану : тези доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми приватного та публічного права». 31 березня 2023 року. м. Харків. С. 105-109.

22. Прогонюк Л.Ю. Поняття публічної служби: доктринальний аспект : тези доповідей VIII Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Актуальні проблеми

управління та адміністрування: теоретичні і практичні аспекти» (4 травня 2023 року). Подільський державний університет. м. Кам'янець-Подільський. 2023. С. 337-341.

23. Прогонюк Л.Ю. Продовольча безпека Миколаївського регіону: післявоєнне становлення : Продовольча безпека України в умовах післявоєнного : тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції Міжнародного форуму, 1-2 червня 2023 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 319-321.

24. Прогонюк Л.Ю. Особливості врегулювання кадрового питання педагогічних працівників під час воєнного стану в Україні : тези доповідей Причорноморської регіональної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу «Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні» кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки (22 квітня 2023 р.). Миколаїв. С. 97-100.

25. Прогонюк Л.Ю. Сутність та місце продовольчої безпеки у структурі економічної безпеки держави. тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції «Моделювання соціально-економічного розвитку в системі забезпечення продовольчої безпеки». (10-11 травня 2023 року). м. Миколаїв. С. 101-104.

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

|       |                                |                              |                                |   |    |   |   |
|-------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---|----|---|---|
|       |                                |                              |                                |   |    | <p>міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;</p> <p>- Диплом 1 ступеня у II Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за напрямом «Суднобудування та водний транспорт» в секції «Морське право» здобувачі вищої освіти другого року навчання факультету менеджменту групи Мен 2/2 Самбурська О., Радько Д. 2021 р.</p> <p>- Диплом III ступеня у II Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за напрямом «Управління персоналом і економіки праці» здобувач вищої освіти четвертого року навчання групи ПУА 1/1 Москалик К. 2021 р.</p> <p>- керівництво гуртками з трудового права.</p> <p>20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності). 6 років, на посаді провідного юрис-консульта Миколаївського національного аграрного університету з 2002р. по 2007р.</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 12ДЦ 037511, виданий</p> | 17 | Ділова іноземна мова (за фахом)   | <p>Кандидат філологічних наук, 10.02.15 – загальне мовознавство, 2012 р., «Мовленнєвий жанр «інтерв'ю» в сучасній німецькомовній та україномовній пресі: функціональні та прагматичні ознаки» (ДК № 002031)</p> <p>Доцент кафедри іноземних мов (12ДЦ, № 037511), 2014 р.</p> <p>1. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Можливості аналітичного інструменту InCites» (дата видачі - 11.09.2020р., 1 год.).</p> <p>2. Clarivate Analytics:</p> |



17.01.2014

вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Вступ до наукометрії» (дата видачі - 12.10.2020р.,1 год.).

3. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Референс-менеджер EndNote: швидке оформлення публікацій без помилок» (дата видачі - 13.10.2020р.,1 год.).

4. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Можливості ресурсів Clarivate для успішної грантової заявки» (дата видачі - 15.10.2020р.,1 год.).

5. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Профілі автора: створення, коригування, можливості» (дата видачі - 16.10.2020р., 1 год.).

6. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «20 років Будапештській ініціативі відкритого доступу: як змінився публікаційний ландшафт. Серія «Clarivate науковцям» 2022» ( дата видачі – 10.02.2022 р., 1 год.).

7. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Оновлена платформа Web of Science: швидше, зручніше, ефективніше» (дата видачі – 27.01. 2022 р., 1 год.).

8. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Аналіз грантової підтримки та ефективності співпраці за даними Web of Science та InCites» ( дата видачі – 13.01.2022 р.,1 год.).

9. 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.

10. Міжнародний он-лайн тренінг «Методи спрощеного програмного планування та автоматизація процесів планування діяльності підприємства за допомогою програми MAX», Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф (Німеччина), Сумський національний аграрний університет у рамках програми підтримки українських партнерських інституцій (19-28 квітня 2022 р.). 90 годин

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) 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.

2) Salamatina O. Comparative Analysis of Rabbit Meat Quality when Using Modular Raising Technologies and Eco-Farm / Порівняльний аналіз якості м'яса кролика при використанні модульного вирощування та екоферми // Kotsiubenko H., Pirotskiyi A., Udod A., Salamatina O., Trybrat

R. // Scientific Horizons, 2021, 24(4), pp. 33-39. (Scopus) ISSN: 2663-2144 e-ISSN: 2709-8877

3) 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

4) Salamatina O.O. Intrapopulation 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

5) 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).

6) 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).

7) 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).

8) 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).

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/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1) Робоча програма з навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова (за фахом)». Освітньо-професійна програма

«Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. О.О. Саламатіна. Миколаїв : МНАУ, 2023. 30 с.

2) Англійська мова: методичні рекомендації та навчальний матеріал для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» МНАУ денної форми здобуття вищої освіти / Саламатіна О.О., Тішечкіна К.В. – Миколаїв : МНАУ, 2023. – 49с.

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.

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 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<br>1) Член Міжнародних організацій викладачів англійської мови TESOL, IA TEFL з 2008 р. по теперішній час |   |
| 174434 | Стріха Людмила Олександрівна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова, рік закінчення: 1986, спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 059171, виданий 14.04.2010, Атестат доцента 12ДЦ 036243, виданий 10.10.2013 | 15 | Інноваційні технології галузі   | кандидат сільсько-господарських наук, 06.02.01 – розведення та селекція тварин, 2010р.<br>«Селекційно-генетична оцінка м'ясної продуктивності худоби української червоної молочної породи» (ДК № 059171),<br>доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва (12 ДЦ №036243)<br>ДП «Миколаївстандартметрологія», наказ № 262-К, стажування у науково-технічних відділах метрологічного забезпечення і випробувальній лабораторії (м. Миколаїв, ДП «Миколаївстандартметрологія»), тема «Сертифікація в галузях промисловості», 04.05.2018 р. 60 годин<br>Національний університет біоресурсів і природокористування України, Навчально-науковий інститут післядипломної освіти, сертифікат про підвищення кваліфікації СС 00493706/009251-19, «Роль навчальної дисципліни «Інноваційні технології і переробки продукції тваринництва», у формуванні професійних компетенцій майбутнього фахівця аграрної сфери», 05.04.2019 р. 60 годин<br>Міжнародний фонд відродження «BUM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., |

сертифікат №061325,  
(3 год.)

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

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, WebofScienceCoreCollection
1. Petrunenko, I., Grabchuk, I., Vlasenko, T., Petrova, E., & Strikha, L. (2021). Ensuring food security of EU countries in the context of sustainable development. Journal of management Information and Decision Sciences, 24(2), 2021. 1-12.
- 2 The Mjdrn Experience of Lobbying Interests in Europe / Strikha, L., Mamontova, E., Vonsovyich, S., Voropayeva, T., Buryk, Z., Baranova, O. // Estudios de Economia Aplicada, 2021. Vol. 39. No. 8. P 1-13 (Scopus).
3. Developmnt of Culinary Tourism in European Countries / Viktoriia Boikol, Oleksandr Liubynskiy, Liudmyla Strikha, Oleksandr Y. Zarakhovskiy, Sergii Neilenko. (2021)/. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, 21(4), 167-177. (Web of Science).
4. Стріха Л. О. Оптимізація параметрів технологічного процесу виробництва м'ясних напівфабрикатів / Л.О. Стріха, Т.В. Підпала, О. С Крамаренко, // Вісник аграрної науки Причорномор'я. Миколаїв, 2019. Вип. 1. С. 70-76.
5. Підпала Т.В. Оцінка особливостей

інтенсивної технології виробництва молока / Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, Т.Ю. Ветушняк // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2019. Вип. 106. С. 196-204.

6. Стріха Л.О. М'ясна продуктивність бугайців молочних порід, вирощених за інтенсивних технологій / Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова // Аграрна наука та харчові технології : зб. наукових праць ВНАУ. Вінниця, 2019. Вип. 5(108). Т. 1. С. 53–65.

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

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

9. Стріха Л.О., Сморочинський О.М., Слис С.Д. Розроблення елементів системи управління безпечністю натуральних м'ясних виробів / Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 110. С. 94-100.

10. Стріха Л.О., Сморочинський О.М., Частоколяний, Б.О. Аналіз небезпечних факторів та ризиків для сировини при виготовленні натуральних м'ясних виробів / Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки» – Київ, 2020 Том 31 (70) Частина 2. С. 121-125. Index Copernicus International

11. Стріха Л.О., Петрова О. І., 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>

12. Стріха Л.О., Петрова О. І., 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.

13. 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>.

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 (Україна); 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. Патент на корисну модель, №137782, «Спосіб створення стада великої рогатої худоби з високою молочною продуктивністю» / Т.В. Підпала, С.Є. Ясевін, Є.М. Зайцев, Л.О. Стріха, Г.А. Данильчук (Україна); заявл. 05.04.2019 р. № 19.09.2019 р. u

201903447; опубл.  
11.11.2019 р., бюл.  
№21.  
<https://sis.ukrpatent.org/uk/services/original-document/>.

3. 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>.

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 «Інноваційні технології галузі». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Стріха Л.О. Миколаїв : МНАУ, 2023. 24 с.

2. Стріха Л.О., Підпала Т.В. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби: курс лекцій для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181«Харчові технології», денної форми навчання, Миколаїв : МНАУ. 2021. 61 с.

3. Підпала Т.В., Стріха Л.О., Данильчук Г.А. Товарознавство харчових продуктів (частина 2 – «Товарознавство продовольчих товарів тваринного походження»): методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, Миколаїв : МНАУ. 2021. 57 с

4. 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.

5. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби: Методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр», освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» / Стріха Л.О., Петрова О.І., Миколаїв : МНАУ. 2020. 36с.

6. Технохімічний контроль виробництва м'ясної промисловості: Методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр», освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» / Стріха Л.О.; Крамаренко О.С., Миколаїв : МНАУ. 2021. 82 с.

7. Технологія виробництва кулінарної продукції. Методичні рекомендації для виконання курсового проекту здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» / Підпала Т.В.; Данильчук Г.А.;

Стріха Л.О. , 2021, 22 с.

8. Кухні країн світу. Методичні рекомендації для проведення практичних робіт здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» / Стріха Л.О.; Крамаренко О.С., Миколаїв : МНАУ, 2021, 78 с.

9. Технологія жирів та жирозамінників: Методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр», освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» / Стріха Л.О. Петрова О.І. Миколаїв : МНАУ, 2021. 68с

10. Організація виробництва в закладах харчування: Методичні рекомендації для проведення практичних робіт здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр», освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» / Стріха Л.О.; Шевчук Н.П., Миколаїв : МНАУ, 2021. 38с.

11. Дизайн страв та кондитерських виробів. Методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» / Стріха Л.О.; Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2021. 66 с.

12. 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. Миколаїв : МНАУ, 2021. 80 с.

13. 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. Миколаїв : МНАУ, 2021. 52 с.  
14. 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.  
15. 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.  
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.

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

|       |                        |  |  |  |   |  |   |
|-------|------------------------|--|--|--|---|--|---|
|       |                        |  |  |  |   | <p>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. Наукова робота здобувачів вищої освіти Івонюк М.В., Доля К.О. Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих у регульованому газовому середовищі у процесі зберігання. Аграрні науки та продовольство, 204 – «ТВППТ», 2021 р., 1 місце.</p> <p>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.).</p> <p>20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)</p> <p>1. Миколаївський м'ясокомбінат, технолог, 10 років (1986-2002 рр.).</p> |   |
| 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 | 2 | Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості   | <p>доктор філософії, спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, ДР № 002817, наказ МОН України № 1017 від 27.09.2021 р.</p> <p>Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення</p> |

магістра,  
Херсонський  
державний  
аграрно-  
економічний  
університет,  
рік закінчення:  
2020,  
спеціальність:  
181 Харчові  
технології,  
Диплом  
доктора  
філософії ДР  
002817,  
виданий  
27.09.2021

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.)

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.)

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

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

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

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.)

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. Dvising a procedure to forecast the level 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 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. 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/nvlvet-a9005

6. 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

7. 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.

8. 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>

9. 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  
10. 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.2021.2.182>

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;  
Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування 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)

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 друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;  
1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти

1-го року навчання на  
2023-2024  
навчальний рік /  
уклад. Шевчук Н.П.  
Миколаїв : МНАУ,  
2023. 24 с.

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

3. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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 інновацій. 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

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

|       |                              |                                       |  |  |    |   |   |  |   |
|-------|------------------------------|---------------------------------------|--|--|----|---|---|--|---|
|       |                              |                                       |  |  |    | <p>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;</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Науковий гурток «Загальні технології харчової промисловості»</p> |   |  |   |
| 89416 | Петрова<br>Олена<br>Іванівна | Доцент,<br>Основне<br>місце<br>роботи | Факультет<br>технології<br>виробництва і<br>переробки<br>продукції<br>тваринництва,<br>стандартизації<br>та<br>біотехнології | Диплом<br>бакалавра,<br>Одеська<br>національна<br>академія<br>харчових<br>технологій, рік<br>закінчення:<br>2003,<br>спеціальність:<br>0918 Харчова<br>технологія та<br>інженерія,<br>Диплом<br>магістра,<br>Одеська<br>національна<br>академія<br>харчових<br>технологій, рік<br>закінчення:<br>2004,<br>спеціальність:<br>091707<br>Технологія<br>зберігання,<br>консервування<br>та переробки | 16 | Біологічно<br>активні<br>речовини в<br>харчових<br>технологіях  | кандидат<br>сільськогосподарських<br>наук, 06.02.04 –<br>технологія<br>виробництва<br>продуктів<br>тваринництва, 2010 р.,<br>«Вплив умов<br>вищущування бугайців<br>молочних порід на<br>формування м'ясної<br>продуктивності та<br>якості яловичини»<br>(ДК № 057765), | доцент кафедри<br>технології<br>виробництва<br>продукції<br>тваринництва<br>(12ДЦ №030605) 2012<br>рік | Національний<br>університет<br>біоресурсів і<br>Природокористуван-<br>ня України, |

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

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

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

Національна комісія зі стандартів державної мови, Державний сертифікат про рівень володіння державною мовою, УМД №00040897, Рішення національної комісії від 19.10.2021 р., №226.

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.)

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

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

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

Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту

технологічної освіти»,  
9 лютого 2023 року,  
сертифікат № ПК-  
2023/969 (120 годин)

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. О. І. Petrova, Т. V. Kachanova, Т. М. 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: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., // Bulgarian Journal of Agricultural Science, 27(5), 919-925.
4. Technology development of fatty acids obtaining from soapstock 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. 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>

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/10.1080/00207233.2023.2174739>

16. 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.

17. 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>.

18. 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.

19. 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.

20. 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>

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

22. 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.

23. 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.

24. 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>

25. 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 программ 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 програм 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.

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 друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Біологічно активні речовини в харчових технологіях». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2023. 30 с.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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

9. 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.

10. 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.

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

12. Біологічно активні  
речовини в харчових  
технологіях : конспект  
лекцій для здобувачів  
другого  
(магістерського) рівня  
вищої освіти ОПІ  
«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.

13. 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.

14. Технологічне  
обладнання галузі:  
конспект лекцій для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
ОПІ "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.  
15. 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.

5. 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-yaroniya-arhiv/>  
6. 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\\_bezp-22-05-23-111-114.pdf](https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14608/1/prod_bezp-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

|        |                              |                              |  |   |    |  |  |
|--------|------------------------------|------------------------------|--|---|----|--|--|
|        |                              |                              |  |   |    | <p>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</p> <p>1. Участь у галузевій конкурсній комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності 204-«ТВПШТ», член журі секції «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаїв, 2018-2021 рр.).</p> <p>2. Погребняк Д. Технологія виробництва хліба «Бородинський» в умовах ТОВ «Терновський хлібзавод», III місце у Міжнародному конкурсі наукових робіт «Black Sea Science», 2023 р.</p> <p>3. Керівництво гуртком «Технологія переробки продукції тваринництва»</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: | 23 | Науково-дослідницький практикум  | канд. с-г .наук, спеціальність – розведення та селекція тварин, тема: «Продуктивні якості та законмірності формування ліній та родин свиней породи дюрок української |



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  
адмініструванн  
я, 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

селекції», ДК №  
031748, 15.12.2005 р.,  
доцент кафедри  
технології  
виробництва  
продукції  
тваринництва, 12ДЦ  
№ 020461, 30.10.2008  
р.

Національна академія  
педагогічних наук  
України ДЗВО  
«Університет  
менеджменту освіти»,  
свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації СП  
35830447/1707-20,  
тема: «Підготовка  
студентів до  
працевлаштування і  
подальшого навчання:  
теорія, методика і  
досвід», 02.10.2020р.,  
7 кредитів (210 год.)

Платформа масових  
відкритих онлайн-  
курсів Prometheus  
курс «Академічна  
добросесія:  
онлайн-курс для  
викладачів»,  
сертифікат від  
30.09.2021 р.,(60 год.)

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

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. 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. C.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.v14i4.1  
905.  
WOS:00061830490001  
4, 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](https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.22_3/Art62.pdf)  
2. 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>  
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)  
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 «Науково-дослідницький практикум» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 2023-2024 навчальний рік. Розробник програми: доцент О.М. Савінок, доцент Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2023. 25 с.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПШ "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<br>1. Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія бродильних виробництв» для студентів ОС 181 - «Харчові технології»<br>2. Підготовлено 2 роботи на Всеукраїнський конкурс наукових робіт:<br>- Коваленко А.С., ХТ 4/1 «Технологія приготування пельменів»<br>- Святелик К.Ю., ХТ 4/1 «Технологія виробництва млинчиків з сиром рікота» |   |
| 215766 | Гиль Михайло Іванович | Декан факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології | Диплом спеціаліста, Миколаївський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 | 27 | Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості   | Доктор с.-г. наук, 03.00.15 – генетика, 06.02.01 – розведення та селекція тварин, 2008 р., тема «Генетичний аналіз полігеннообумовлених та поліморфних ознак худоби молочних порід» (ДД № 006988);<br><br>Професор кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології (12ПР №006981).2011 р.;<br><br>Наявність сертифікату, який |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом магістра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2021, спеціальність: 162 Біотехнологія та біоінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 152 Метрологія та інформаційно-вимірвальна 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, Аттестат доцента ДЦ 004489, виданий 18.04.2002, Аттестат професора 12ПР 006981, виданий 01.07.2011</p> |  | <p>підтверджує достатньо високий рівень (рівень В2) володіння англійською мовою № 95/18/19/KR 10.07.2019 р.;</p> <p>Підвищення кваліфікації: НУБіП України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС № 00493706/009190-19, Тема: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», 05.04.2019 р.; 60 годин</p> <p>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.; 180 годин (6,0 кредитів ECTS);</p> <p>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.; 180 годин (6,0 кредитів ECTS);</p> <p>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, 60 годин (2,0 кредити ECTS)</p> <p>НАЗЯВО України, сертифікат, Курси за темою «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг», 19 липня</p> |
|--|--|---|

2021 р., 5 годин

1. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Можливості аналітичного інструменту InCites» (дата видачі - 11.09.2020р., 1 год.).
2. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Вступ до наукометрії» (дата видачі - 12.10.2020р., 1 год.).
3. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Референс-менеджер EndNote: швидке оформлення публікацій без помилок» (дата видачі - 13.10.2020р., 1 год.).
4. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Можливості ресурсів Clarivate для успішної грантової заявки» (дата видачі - 15.10.2020р., 1 год.).
5. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Профілі автора: створення, коригування, можливості» (дата видачі - 16.10.2020р., 1 год.).
6. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «20 років Будапештській ініціативі відкритого доступу: як змінився публікаційний ландшафт. Серія «Clarivate науковцям» 2022» ( дата видачі – 10.02.2022 р., 1 год.).
7. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Оновлена платформа Web of Science: швидше, зручніше, ефективніше» (дата видачі – 27.01. 2022 р., 1 год.).
8. Clarivate Analytics: вебінар з отриманням сертифікату на тему: «Аналіз грантової підтримки та ефективності співпраці за даними Web of Science та InCites» ( дата видачі – 13.01.2022 р., 1 год.).
9. 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. 10. Міжнародний онлайн тренінг «Методи спрощеного програмного планування та автоматизація процесів планування діяльності підприємства за допомогою програми MAX», Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф (Німеччина), Сумський національний аграрний університет у рамках програми підтримки українських партнерських інституцій (19-28 квітня 2022 р.). 90 годин

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) 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., 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/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./  
Зб.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., 6) Сметана О.Ю.,  
Каратєєва О.І., Волков  
В.А./ Зб.наукових  
праць Херсонського  
ДАУ: Таврійський  
науковий вісник:  
Херсон: Видавничий  
дім «Гельветика»,  
Вип. 108. 2019. С. 137-  
152.  
7) 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.  
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/м етодичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1) Робоча програма з навчальної дисципліни «Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. М.І. Гиль, І.В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 28 с.

2) 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. М. І. Гиль, О. І. Петрова, Р. О. Трибрат, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 83 с.

3) 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. – 88с.

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.);  
3) Офіційний опонент:  
– наукових робіт на здобуття наукового ступеня доктора сільськогосподарських наук:  
Кузів М.І., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Онтогенетичні та селекційно-біологічні закономірності формування молочної продуктивності чорно-рябої худоби західного регіону України», 2018 р.  
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 баз

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/експертн  
их 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 ГЕР  
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"

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, Nation- and Regionwide Education and Training in Climate Services, Climate Change Adaptation and Mitigation- ClimEd» (619285-EPP-1-2020-1-FL-EPPA2-SVNE-JP) у якості асоційованого партнера (Наказ №76-О 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., Грициєнко 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

|        |                          |                              |  |   |    |   |  |
|--------|--------------------------|------------------------------|--|---|----|---|--|
|        |                          |                              |  |   |    | <p>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</p> <p>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 (2018, 2020)</p> <p>19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p> <p>1. Академік Відділення біології Національної академії наук вищої освіти України (ГОН№087-12), 2012 р.</p> <p>2. Є членом Міжнародної організації SHALOM з 2016 р. та Центру українсько-європейського наукового співробітництва з 2021 р.</p> |  |
| 397851 | Зюзько Алла Валентинівна | Доцент, Основне місце роботи | Факультет технології виробництва і переробки продукції | Диплом спеціаліста, Одеська державна академія | 15 | Методологія наукової творчості  | кандидат технічних наук, 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів, 1999 р., |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| тваринництва, стандартизації та біотехнології | харчових технологій, рік закінчення: 1995, спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних виробів, Диплом кандидата наук ДК 004431, виданий 13.10.1999 |  | <p>«Розробка технології виробництва формованих м'ясо-рослинних напівфабрикатів», (ДК 004431)</p> <p>Міжнародний фонд відродження «BYM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061761, (3 год.)</p> <p>СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.)</p> <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. 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. <a href="https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.6">https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.6</a>.</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</p> |
|---|--|--|--|



навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Методологія наукової творчості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 30 с.

2. 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.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Методологія наукової творчості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 24 с.

4. 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.

5. Кваліфікаційна дипломна робота : методичні рекомендації для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП

«Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : О. М. Савінок, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 40 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\\_bezp-22-05-23-111-114.pdf](https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14608/1/prod_bezp-22-05-23-111-114.pdf)

2. Островерхов С. В. Інноваційні технології виробництва сметани. Матеріали 35-ої науково-теоретичної студентської конференції «Участь молоді у розбудові агропромислового комплексу країни, Миколаїв : МНАУ, 2023 р. 25-26 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 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

|  |  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  |  |  | <p>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)<br/> 1. Кузнець К.В., ЗОШ № 15 м. Миколаєв – II тур Всеукраїнської олімпіади для професійної орієнтації вступників Миколаївського НАУ, диплом II ступеня з біології, 2021 р.</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

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

| Програмні результати навчання ОП  | ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його) | Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН                                    | Методи навчання   | Форми та методи оцінювання  |
|---|--|--|---|---|
| <p><i>РН 3.</i><br/> Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях</p> | <input type="checkbox"/>   | 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, залік  |
|   |  | Кваліфікаційна робота  | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника   | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи   |
|   |  | Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості | 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                 |
|   |  | Науково-дослідницький практикум  | 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           |
|   |  | Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами                        | 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, курсова робота |

|  |                                     |  |   |  |
|--|-------------------------------------|--|---|--|
| <p><i>PH 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</i></p>                                    | <input checked="" type="checkbox"/> | Кваліфікаційна робота  | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника   | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи  |
|  |                                     | Ділова іноземна мова (за фахом)  | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації   | Підготовка доповіді, тестування, підготовка презентацій, усне опитування, екзамен  |
|  |                                     | Інтелектуальна власність   | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації                           | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, екзамен  |
|  |                                     | Методологія наукової творчості   | 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            |
|  |                                     | Інноваційні технології галузі  | 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, курсовий проєкт |
|  |                                     | Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості | 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                  |
|  |                                     | Біологічно активні речовини в харчових технологіях                                     | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації   | Опитування на лабораторних заняттях, захист лабораторних завдань, тестовий контроль поточний контроль, залік   |
|  |                                     | Науково-дослідницький практикум  | 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            |
| <p><i>PH 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</i></p> | <input type="checkbox"/>            | Методологія наукової творчості   | 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            |
|  |                                     | Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової 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                  |
|  |                                     | 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, залік   |
|  |                                     | Кваліфікаційна робота  | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника   | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи  |

|  |                          |   |  |   |
|--|--------------------------|---|--|---|
| <p><i>PH 12. Удосконалювати та моделювати технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості</i></p>   | <input type="checkbox"/> | <p>Методологія наукової творчості</p>   | <p>Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації</p>               | <p>Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік</p>            |
|  |                          | <p>Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості</p>     | <p>Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації</p> | <p>Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн</p>                  |
|  |                          | <p>Інноваційні технології галузі</p>  | <p>Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації</p> | <p>Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн, курсовий проєкт</p> |
|  |                          | <p>Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості</p> | <p>Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації</p> | <p>Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн</p>                  |
|  |                          | <p>Біологічно активні речовини в харчових технологіях</p>                                     | <p>Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації</p>   | <p>Опитування на лабораторних заняттях, захист лабораторних завдань, тестовий контроль поточний контроль, залік</p>   |
|  |                          | <p>Науково-дослідницький практикум</p>  | <p>Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації</p>               | <p>Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік</p>            |
|  |                          | <p>Кваліфікаційна робота</p>  | <p>Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника</p>   | <p>Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи</p>  |
| <p><i>PH 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних</i></p> | <input type="checkbox"/> | <p>Науково-дослідницький практикум</p>  | <p>Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації</p>               | <p>Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік</p>            |
|  |                          | <p>Кваліфікаційна робота</p>  | <p>Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника</p>   | <p>Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи</p>  |
|  |                          | <p>Методологія наукової творчості</p>   | <p>Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації</p>               | <p>Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік</p>            |
| <p><i>PH 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з</i></p>   | <input type="checkbox"/> | <p>Інноваційні технології галузі</p>  | <p>Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації</p> | <p>Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн, курсовий проєкт</p> |
|  |                          | <p>Маркетингові дослідження та управління</p>   | <p>Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково</p>  | <p>Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи,</p>  |

|   |                          |  |   |   |
|---|--------------------------|--|---|---|
| <i>урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</i>   |                          | інвестиційними проектами   | пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації  | тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен, курсова робота   |
|   |                          | 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, залік  |
|   |                          | Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової 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                 |
|   |                          | Кваліфікаційна робота  | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника   | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи   |
| <i>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</i>        | <input type="checkbox"/> | Кваліфікаційна робота  | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника   | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи   |
|   |                          | 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, залік  |
|   |                          | Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами                    | 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, курсова робота |
| <i>РН 9. Вільно володіти іноземною мовою для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</i>   | <input type="checkbox"/> | Ділова іноземна мова (за фахом)  | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації   | Підготовка доповіді, тестування, підготовка презентацій, усне опитування, екзамен   |
|   |                          | Кваліфікаційна робота  | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника   | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи   |
| <i>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</i> | <input type="checkbox"/> | Інтелектуальна власність   | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації                           | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, екзамен   |
| <i>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати,</i>  | <input type="checkbox"/> | Інтелектуальна власність   | Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації                           | Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, екзамен   |
|   |                          | Методологія наукової творчості   | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-  | Опитування на практичних заняттях, тестовий та  |

|  |                          |  |   |  |
|--|--------------------------|--|---|--|
| аргументувати висновки.  |                          |  | ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації   | поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік   |
|  |                          | Науково-дослідницький практикум  | 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            |
|  |                          | 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, залік   |
|  |                          | Кваліфікаційна робота  | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника   | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи  |
|  |                          | Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості | 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                  |
| РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів                               | <input type="checkbox"/> | Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової 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                  |
|  |                          | Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами                        | 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, курсова робота  |
|  |                          | Кваліфікаційна робота  | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника   | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи  |
| РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців | <input type="checkbox"/> | Методологія наукової творчості   | 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            |
|  |                          | Інноваційні технології галузі  | 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, курсовий проєкт |
|  |                          | Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості | 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                  |
|  |                          | Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами                        | Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота,              | Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної  |



|  |                       |  |   |
|--|-----------------------|--|---|
|  |                       | консультації   | роботи, письмовий екзамен, курсова робота   |
|  | 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, залік                      |
|  | Кваліфікаційна робота | Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника  | Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи |