НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Миколаївський національний аграрний університет**
Освітня програма	**50149 Харчові технології**
Рівень вищої освіти	**Магістр**
Спеціальність	**181 Харчові технології**

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

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

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

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**50149**
Назва ОП	**Харчові технології**
Галузь знань	**18 Виробництво та технології**
Спеціальність	**181 Харчові технології**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Магістр**
Тип освітньої програми	**Освітньо-професійна**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)**
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	**Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології (ТВППТСБ)**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**Факультет культури і виховання, Факультет менеджменту, Обліково-фінансовий факультет**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**54038 Україна, м. Миколаїв, вул. Карпенка (Генерала Олекси Алмазова), 73 Навчальний корпус №1 Миколаївського національного аграрного університету, 54008 Україна, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 3а Навчальний корпус №5 Миколаївського національного аграрного університету**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**73377**
ПІБ гаранта ОП	**Шевчук Наталя Петрівна**
Посада гаранта ОП	**Доцент**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**shev4uk.n@ukr.net**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(099)-502-69-82**
Додатковий телефон гаранта ОП	**+38(051)-270-93-48**

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 4 міс.
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 конкурентоздатних висококваліфікованих фахівцях харчової промисловості для Півдня України, зокрема для значущої кількості підприємств Миколаївщини; наявність в Університеті факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології, до складу якого входить кафедра технології 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.
Проєктною 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.
Реалізація освітньої діяльності за ОП відбувається за рахунок викладання 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 ліцензійний обсяг за ОП

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	*З*	*ОД*	*З*
1 курс	2025 - 2026	75	17	5	0	0
2 курс	2024 - 2025	50	22	6	0	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	*op-181-mag-24.pdf*	ASex9LtjnmwwfoTNOwwT9iUaw89duSO9ykYVb54ddMQ=
Навчальний план за ОП	*np-181-mag-24.pdf*	PpxHZGGBSmuIQMK9XUpI6eu39BE5Qlk71HW2gu2SN9U=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*rec-181-mag.pdf*	u5wRXbgcy9DkIowMph73YhQh/HBJ1CDsu1IoD3lvTKU=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*protokol-zboriv-rady-1-vid-01-01-24.pdf*	9ygQwFpq1SesC8IRydxPuvagxTxNUPFY56DvxVciu0Y=

1. Проєктування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? 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?

ОП має відповідність низці законів та положень (https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text; https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/258.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/269.pdf), оскільки з врахуванням саме цієї нормативної бази формувалася робочою (проєктною) групою та здобула позитивну оцінку як з боку різних стейкголдерів (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-studdekanatu-2025.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-vrf-2025.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-vru-2025.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/recenziyi/rec-g13-mag.pdf) так і з боку Ради роботодавців та випускників факультету ТВППТСБ (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rada-robotod-ta-vyp/protokol-zboriv-rady-3-vid-21-03-25.pdf).

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Підготовка магістрів 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). 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. Успішне оволодіння результатами навчання та набуття відповідних компетентностей дозволить після завершення навчання за ОП присвоїти здобувачам вищої освіти освітню кваліфікацію «Магістр з харчових технологій» зі спеціальності 181 – «Харчові технології».

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкголдерів)?
- 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 проєктування освітньої програми підготовки магістрів з даної спеціальності, формулювання її цілей та програмних результатів навчання. Здобувачі вищої освіти й випускники залучаються до обговорення ОП в рамках анкетування (https://docs.google.com/forms/d/1dxQbjqe-79KTP8aAYA8DCyYtnx2JXVEPkxwmAzHUiOM/viewform?edit_requested=true; https://docs.google.com/forms/d/1b23jbGGtbmoONQRWTp8ENsHQAgyG-LvxHUn8XW6_3Oo/viewform?edit_requested=true https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_zvo_2025-mag.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_vipusk_op_2025-mag.pdf)

- 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; директор ТОВ «Миколаїврибпром» Парастаєв С.В. рекомендував залишити один курсовий проєкт в ОК «Інноваційні технології галузі». Потенційні роботодавці також здійснюють рецензування освітньо-професійних програм. Всі роботодавці залучаються до обговорення ОП в рамках анкетування (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/anketuvannya-uchasnikiv-osvitnogo-procesu/; https://docs.google.com/forms/d/1PcJXd3TA6bZ38i2wcgH8QbbhxSdFOeNv45FZ3auonZg/viewform?edit_requested=truehttps://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_stakeholder_2025-mag.pdf).

- 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»; декан факультету харчових технологій, кандидатка сільськогосподарських наук, доцентка Болгова Н. В., яка запропонувала додати вибіркову компоненту «Нутриціологія»; доктор технічних наук, професор Дударєв І.М. запропонував відведену кількість 10 кредитів використовувати саме для виконання кваліфікаційної роботи і внести це до графіку освітнього процесу. Всі працівники освітніх й наукових закладів залучаються до обговорення ОП в рамках анкетування (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/anketuvannya-uchasnikiv-osvitnogo-procesu/; https://docs.google.com/forms/d/1WFDvujocJmY_sukfXb0RIj8ZUP0WRgVJpSrtz9WbcWU/viewform?edit_requested=truehttps://docs.google.com/forms/d/1WFDvujocJmY_sukfXb0RIj8ZUP0WRgVJpSrtz9WbcWU/viewform?edit_requested=true; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_npp_2025-mag.pdf).

- 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 (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityag-g13.pdf)

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Цілі освітньої програми повною мірою узгоджуються з місією та стратегією діяльності МНАУ (https://bit.ly/3AyJrGQ), що викладені у Статуті (https://bit.ly/3Ez7Isv), Настанові з якості (https://bit.ly/319l5Bh) програмі реалізації Стратегії розвитку МНАУ на період 2016-2023 рр. (https://www.mnau.edu.ua/files/home/pr20162023.pdf). Положенні про ННВК «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/3ByT02Q), 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.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Стратегія МНАУ враховує майбутній стан розвитку наук, технологій та виробництва, що визначає затребуваність у фахівцях у т.ч. з харчових технологій, отже підготовка ЗдВО забезпечує реалізацію й цього напрямку. Цілі та ПРН ОП сучасні (http://surl.li/cssprb), зазначені ЗУ 3534-IX від 21.12.23 р., серед яких науки про життя, нові технології…; нові речовини…; ін. У час зростання різних технологій виготовлення харчових продуктів компетентна діяльність фахівців даної спеціальності покликана на виконання суспільних вимог і носить ознаки підтримки стану безпечності середовища існування суспільства. Підготовка фахівців направлена на розв'язання складних завдань і проблем у сфері харчових технологій із забезпеченням вимог харчової промисловості. ОП має два спрямування: Інноваційні технології галузі та Харчування людей різних вікових груп. Акцент робиться на дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів високої якості. Випускники, які навчаються за даною ОП 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); ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв (https://bit.ly/3AtbbIc); ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв (https://bit.ly/2ZLNqNP); ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв (https://bit.ly/3tTGYAV); ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ» (https://bit.ly/3KCYmQs) та інших установ.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст. Регіональний контекст відіграє вагому 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://www.mk-oblrada.gov.ua/UserFiles/decree/1613571502602d25ae7f0ce.pdf) та обласним програмам Миколаївської обласної ради (https://www.mk-oblrada.gov.ua/UserFiles/decree/1613571516602d25bc4adf1.pdf; https://www.mk-oblrada.gov.ua/UserFiles/decree/16111249526007d0d8091a5.pdf; https://www.mk-oblrada.gov.ua/UserFiles/decree/1616074218605355ea109f2.pdf), в контексті стратегії розвитку економіки Миколаївщини, зокрема технології виробництва якісної харчової продукції розширеного асортименту.
Також було враховано Стратегію розвитку Миколаївського НАУ (https://www.mnau.edu.ua/files/home/strat-rozv-23-32.pdf), його Програму реалізації Стратегії розвитку (https://bit.ly/3jV7qVf) й завдання наглядової ради Миколаївського НАУ (https://bit.ly/2ZNuXjY).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Під час проєктування ОП було враховано Закон України «Про вищу освіту» (https://bit.ly/3nLCEPE), Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf), а також досвід роботи науково-дослідних установ та ЗВО України та зарубіжжя, зокрема Полтавського університету економіки і торгівлі (https://bit.ly/3KF2m2Y), Національного університету харчових технологій (https://bit.ly/3niENWM), Одеського НТУ (https://bit.ly/41T1Syc). При формулюванні ПРН також було використано досвід підвищення кваліфікації НПП: доц. Прогонюк Л.Ю. (Модуль Жан Моне), доц. Петрова О.І. (ERASMUS+ Модуль Жана Моне).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Під час проєктування ОП було враховано досвід роботи профільних установ, з якими ЗВО укладено договори (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/#faculty_mizhnar): Технічний університет Молдови (колишній Державний аграрний університет Молдови https://utm.md/wp-content/uploads/2021/05/BTI.pdf), Торайгиров університет Казахстану (http://surl.li/kygqi).

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)?

90

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 (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-181-mag-23-24.pdf) 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 атестацію – у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи у кількості 10,0 кредитів, що відповідає вимогам чинного Стандарту вищої освіти.
Вибірковий блок налічує 10 дисциплін, із яких здобувач може обрати 5 – 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 перезарахування результатів навчання у Миколаївському національному аграрному університеті» (http://surl.li/mishrf); «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: 1) місце проходження виробничої практики «Положення про проведення практик студентів» (https://bit.ly/3wbScjp), 2) долучаються до практик за кордоном (https://bit.ly/3CvODqC), 3) керівника кваліфікаційної роботи, 4) науковий гурток, 5) обирати курси неформальної та інформальної освіти.

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 ОП) на наступний рік (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-disc/#1648710488234-1254ef8e-f4cc); перелік навчальних дисциплін варіативної компоненти ОП та інформація щодо їх контенту розміщуються для ознайомлення на сайті Університету (https://bit.ly/3btmwN1).
З ОК розроблено РПНД (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1686239107095-15b40320-a718; https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-disc/#1648710488234-1254ef8e-f4cc), що дозволяє здобувачам вищої освіти володіти інформацією щодо: опису навчальної дисципліни; мети вивчення навчальної дисципліни; завдань вивчення навчальної дисципліни; календарно-тематичного плану; літератури для вивчення дисципліни; політики виставлення балів; вимог викладача.
Для вивчення навчальних дисциплін варіативної компоненти ОП здобувачами вищої освіти другого (магістерського) рівня формування груп відбувається в перший тиждень навчального року.
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, деканатом/заступником декана з навчальної роботи/гарантом ОП доводиться інформація щодо можливих варіантів вибору навчальних дисциплін з чинних переліків.
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 напряму 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 «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 ВАЙНЕРІ», 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

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 навчаються застосовувати знання у практичних ситуаціях; набувають здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), соціально відповідальна та громадянські свідомо. 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.

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

ОП має власну структуру і певну відповідність НРК (https://mon.gov.ua/tag/natsionalna-ramka-kvalifikatsiy?&tag=natsionalna-ramka-kvalifikatsiy; https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/nrk/2021/11.10/Zvit.pro.samosertyfikatsiyu.NRK-dodatok.1-10.11.pdf), Методичним рекомендаціям щодо розроблення стандартів вищої освіти (наказ МОН України №584 від 30.04.2020 р.; https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/2025/03/27/nakaz-mon-512-vid-27-03-2025.pdf) та внутрішній нормі (http://surl.li/hggewx; http://surl.li/aumzrr). Обов'язкові компоненти ОП складаються з циклу загальної (10,0 кредитів ЄКТС/ОК1-ОК2) і професійної та практичної (53,0 кредити/ОК3-ОК11) підготовок. Вибіркові освітні компоненти налічують подібні цикли (4,0 кредитів ЄКТС/ВК1 та 23,0 кредити ЄКТС/ВК2-ВК5). Атестація випускника ОП здійснюється по завершенні навчання – освітня кваліфікація присуджується за результатами прилюдного захисту кваліфікаційної роботи (КР). За загальнокультурними та громадянськими компетентностями, аналізом суспільних процесів ПРН формуються ОК1, ОК2 й доповнюються обраними у ВК 1.

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 (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; – II семестр (14 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; – III семестр (13 тижнів) – 30,0 годин на тиждень. Кількість аудиторних занять складає 28,3% від загальної кількості часу. Співвідношення лекцій до сумарного часу, відведеного на лабораторні та практичні заняття, є близьким до 1:2. На самостійну роботу здобувачів відведено 1564,0 години, що складає 57,9% часу. Практична підготовка (практичні заняття та практика) здобувачів становить 21,3 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).

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

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» поки не застосовується дуальна форма освіти.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

Під час проєктування ОП було враховано Резолюцію ГА ООН від 25.09.2015 р. №70/1 (https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/migration/ua/Agenda2030_UA.pdf) й Указ Президента України від 30.09.2019 р. №722 (https://www.president.gov.ua/documents/7222019-29825). Зокрема, ОП (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-181-mag-23-24.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-g13-mag.pdf) дотична предметною областю, орієнтацією, особливістю та придатністю випускника, наявними ПРН 5, 6, 7, 10, 11 і 12, компетентностями до визначених п. 1 Указу Цілей 2, 3, 4, 8, 9, 12 сталого розвитку України до 2030 року, а також відповідає пунктам Цілей 2, 3, 4, 9 та 12 Декларації вищевказаної Резолюції.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

https://pk.mnau.edu.ua
https://pk.mnau.edu.ua/magistracy/
https://pk.mnau.edu.ua/magistracy/harchovi-tehnologiyi/
https://pk.mnau.edu.ua/perelik_dokumentiv/#magistr
https://pk.mnau.edu.ua/fahovi_vstupni_viprobovuvannya-2/#magistratura
https://pk.mnau.edu.ua/magistracy/obsyag_derg_zamov_magistr/
https://pk.mnau.edu.ua/magistracy/reyestraciya-evi/
https://pk.mnau.edu.ua/magistracy/rating-lists-magistr/
https://pk.mnau.edu.ua/magistracy/nakazy_pro_zarahuvannya/
https://pk.mnau.edu.ua/magistracy/cost-of-education-magistr/
https://pk.mnau.edu.ua/fahovi_vstupni_viprobovuvannya-2/results-of-entrance-examinations/
https://pk.mnau.edu.ua/gariachi-linii/
https://pk.mnau.edu.ua/normative-documents/

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

Прийом на навчання здійснюється МНАУ на конкурсній основі. На сайті приймальної комісії МНАУ (https://pk.mnau.edu.ua) міститься вся необхідна інформація щодо доступу до ОП. Щорічно Правила прийому до МНАУ (https://cutt.ly/qEX2yAL) розробляються відповідно до Умов прийому (у 2022-2025 роках – відповідно до Порядку прийому), затверджуються вченою радою МНАУ та розміщуються на сайті. Для здобуття ступеня магістра за ОП «Харчові технології» приймаються вступники на основі НРК6 або НРК7. Конкурсний відбір на навчання для здобуття СВО «Магістр» за ОП «Харчові технології» здійснюється за результатами ЄВІ, фахового іспиту, співбесіди, розгляду мотиваційних листів та проводиться на основі конкурсного бала та розгляду мотиваційних листів. У передбачених Порядком та Правилами прийому випадках замість результатів ЄВІ (обох блоків) використовуються результати співбесіди з іноземної мови. Програми вступних випробувань затверджуються головою Приймальної комісії МНАУ впродовж місяця після набрання чинності Порядком та 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 соціальних мережах.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури 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.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

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

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури 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.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

За даною ОП вищевказані правила фактично ще не застосовувалися, але відповідні роз'яснювальні заходи проводяться. Деканатом і кураторами ведеться роз'яснювальна робота ЗдВО щодо доступності, корисності неформальної й інформальної освіти, надаються рекомендації, враховуючи наявність на платформі бібліотеки університету ресурсів (https://lib.mnau.edu.ua/05_02.html) та інших платформ (https://osvita.diia.gov.ua/; https://vumonline.ua/; https://prometheus.org.ua/?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwpvK4BhDUARIsADHt9sQV9AQNNMjgU-R3hB_78nu73Fowt1nWqJ-c89PEm3sEk9oiZF7807AaAlL3EALw_wcB) такої форми освіти, а також допомоги з боку МОН (https://www.facebook.com/tvpptsb/posts/pfbid02mbwmca2bPRjBxzkYMNZqzmkm3nprH81gZgDPefqTxVQiCcNE4piSVsir2dchNv4Vl).

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

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 (http://surl.li/kqwepa, http://surl.li/luxyri).
В ОП використані різноманітні методи і прийоми навчання, як традиційні (лекція, повідомлення нових знань, розповідь, бесіда; демонстрація наявних макетів і моделей; демонстрація відео-фрагментів, мультимедійне викладення матеріалу лекції; проведення експерименту, обробка і аналіз отриманих результатів з використанням комп'ютерних програм та графічної інтерпретації результатів; практичні заняття в умовах філій кафедри тощо), так й інноваційні інтерактивні методики (мозковий штурм, дебати, дискусії тощо). Відповідність їх програмним результатам по кожному освітньому компоненту охарактеризовано в робочих програмах. Передбачено корелювання результатів навчання за освітнім компонентом з програмними результатами навчання.
НПП в своїй роботі керуються 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/3nP3upY), Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності у МНАУ (https://bit.ly/3CBI0Bx) та іншими нормативними документами.

Продемонструйте, яким чином методи, засоби та технології 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 ОД https://bit.ly/3w1KQyZ, студентоцентрований підхід в університеті вирішується за рахунок щорічної актуалізації ОС https://bit.ly/3w1VLZi; https://bit.ly/3EyuuTz; https://bit.ly/3GCZcKZ та запровадження моделі освіти за активної участі в неї ЗВО, участь студентів ЗВО у ВР факультету https://bit.ly/3BApw4P та університету https://bit.ly/3Exe0Jh, обговорення гарантами ОП і деканами зі ЗВО на засіданнях кафедр змісту варіативної частини НП https://bit.ly/41T4Y5n, виконання положень власної Стратегії розвитку https://www.mnau.edu.ua/files/home/strat-rozv-23-32.pdf
Є можливість вибору ЗВО 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://lnk.ua/zN2K17g47
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 ЗВО, які вирішують питання, віднесені до їх повноважень.
Зворотній зв'язок щодо рівня задоволеності ЗВО методами навчання і викладання відбувається шляхом анонімного опитування відповідно до Положення про опитування: https://bit.ly/3Bu47dj, https://lnk.ua/pVJqjRpeP.
Згідно з результатами опитування ЗВО, які навчаються на ОП, більша чисельність респондентів є повністю задоволеними методами навчання і викладання (https://lnk.ua/RVdKZ9Re3).

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій 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/3pUlDFy; Положення про вдосконалення організації самостійної роботи студентів https://bit.ly/2ZM7saY; Положення про апеляційні комісії https://bit.ly/42dhnkA; Положення про навчання здобувачів за кордоном https://bit.ly/3pSjs5q; Положенням на порядок розробки ОП https://bit.ly/3my3sUb; Положення про проведення практик https://bit.ly/3bvO5VO, 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/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1686239107095-15b40320-a718; https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-disc/#1648710488234-1254ef8e-f4cc). Крім того, кожним НПП на першому занятті дана інформація в усній формі доводиться до відома здобувачів.
На сайті Університету (https://www.mnau.edu.ua/), сторінці факультету https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb) та відповідних кафедрах представлено всі необхідні матеріали щодо організації освітнього процесу, а саме, робочі програми, 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/jspui/) та на платформі Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua).
Зміст «портфелів дисциплін» визначається рішеннями Науково-методичної ради Миколаївського НАУ (https://bit.ly/3pQvnke), члени якої здійснюють моніторинг стану наповнення навчальних модулів відповідним контентом.

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

Під час реалізації ОП відбувається поєднання навчання і досліджень. Здобувачі вищої освіти беруть участь у роботі студентських наукових гуртків (https://bit.ly/3EyDQfV). 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 І курсу: Труш Є.О. «Технологія виробництва хліба»; Шумилова І.С. «Інноваційні технології в виробництві варено-копчених ковбас»; Водовозов А.М. «Вплив на організм вживання протеїнового батончика із вмістом кофеїну 25 мг»; Островерхов С.В. «Інноваційні технології виробництва натуральних м'ясних виробів зі свинини»; Прончук Т.С. «Інноваційні технології виробництва сметани»; у 2024 році здобувачі підготували наукові роботи: Квасницька К. «Технологія виробництва пшеничного хліба функціонального призначення»; Гармаш Н. «Технологія виробництва сухого сніданку для дітей, які страждають ожирінням»; Недайвода А. «Інноваційна технологія виробництва спредів»; у 2025 році: Бойко Р. «Meat snack production technology»; Вевдюк Н. «Technology of production of dough-based products»; Єгорова У. «Технологія виробництва сиркових десертів з додаванням чорної смородини, чорниці та базиліку»; Хомич А. «Удосконалення технології виробництва рибних консервів».
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». Мельниченко Р. приймав участь у ІІ Всеукраїнській науково-практичній конференції (https://ua-news.mnau.edu.ua/2025/04/blog-post_99.html).
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/; https://ua-news.mnau.edu.ua/2023/10/rez-konk-startap-rozv-mnau-23.html).

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів 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 Вайєнштефан-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://bsagriculture.com.ua/uk), є експертами МОН за секцією 23 «Харчові технології та промислова біотехнологія» у МОН, професор Гиль М. І. є також експертом НАЗЯВО і академіком 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 пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

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/35j0i0k) та партнером низки зарубіжних університетів (https://bit.ly/3KEJu3W). Міжнародна співпраця з питань передових технологій сільськогосподарського виробництва, харчових технологій та біотехнологій, ветеринарії 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://www.mnau.edu.ua/nauk-rob/ndv/nauk-prof-konf/).
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

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Згідно з чинним «Положенням про організацію освітнього процесу у МНАУ» (https://bit.ly/3pUoyev), «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 колоквіуму, письмова контрольна робота за модуль. Методологію проведення даних заходів роз'яснено у вищезазначених документах.
У робочих програмах навчальних дисциплін 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.
В університеті є система обліку навчальної роботи та якості навчання здобувача за допомогою кредитів згідно з ЄКТС та розроблених критеріїв оцінювання.
Можливість встановлення досягнень ЗдВО сформована: чіткими вимогами стандарту (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf) й ОП (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-g13-mag.pdf), наявністю зрозумілих норм їх оцінювання (http://surl.li/barmje), системністю (план опанування РПНД, графік поточної та підсумкової семестрової атестації - https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/ingenerno-energ/2025-2026/graph-osv-process-25-26.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-g13-mag.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/2024-2025/pot-atest.pdf) й різноманітністю процедур їх оцінювання (у змісті РПНД - https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1686239107095-15b40320-a718), професіоналізмом НПП під час викладання та оцінювання (табл. 2 самоаналізу), сформованою культурою

прозорості та академічної доброчесності в університеті (http://surl.li/ucubgl; http://surl.li/vimcrw; http://surl.li/iwlvic; http://surl.li/lpzdff), вмотивованістю якісного навчання (подяки, премії, нагороди й відзнаки, доступ до закордонних процедур практик, ін. - http://surl.li/vdveob ; http://surl.li/gmaqmf).

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-new/opp-g13-mag.pdf) та навчального плану (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-g13-mag.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 робочих програмах (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1686239107095-15b40320-a718), 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 доводяться 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-new/opp-g13-mag.pdf) та навчальному плані (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-g13-mag.pdf), в межах навчальної дисципліни – в її робочій програмі, яка є у вільному доступі на офіційному сайті університеті (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1686239107095-15b40320-a718).
Графік семестрової атестації (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/ingenerno-energ/2025-2026/graph-osv-process-25-26.pdf) доводиться здобувачам вищої освіти деканатом і навчальним відділом університету, не пізніше, ніж за місяць до початку сесії, про що розміщується інформація на офіційному сайті (http://surl.li/hyxkuq). Графік поточних атестацій (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/2024-2025/pot-atest-2-sem.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/2024-2025/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)? Продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестацію здобувачів передбачено ОП (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-g13-mag.pdf) проводити у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що повною мірою узгоджується зі Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (http://surl.li/xpccxc) і врегульоване відповідним Положенням (https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/261.pdf) зі методичними рекомендаціями (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/faculty-disc/g13/mag/ok-11-2-kurs.pdf) й графіком освітнього процесу (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/ingenerno-energ/2025-2026/graph-osv-process-25-26.pdf) та ОП (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-g13-mag.pdf), НП https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-g13-mag.pdf) університету. Застосування процедури єдиного державного кваліфікаційного іспиту для випускників-магістрів спеціальності 181-«Харчові технології» не передбачено чинним законодавством.

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/3q0dgs2), «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у МНАУ» (https://bit.ly/3BztcDK). Дана інформація є доступною для учасників освітнього процесу за умов їх користування сайтом МНАУ.
Процедури проведення контрольних заходів для окремих компонентів ОП регулюється робочими програмами навчальних дисциплін. Зокрема, вони містять наступну інформацію:
- контроль знань і розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти;
- обов’язкові умови допуску до заліку чи іспиту;
- оцінювання за формами контролю;
- шкалу відповідності балів.
Весь пакет документів доступний не лише через сайт університету, а й у деканаті, навчальному відділі, через СДН MoodleМНАУ (https://bit.ly/3w7eu5H).

Яким чином процедури проведення контрольних заходів 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://www.mnau.edu.ua/files/faculty/ingenerno-energ/2025-2026/graph-osv-process-25-26.pdf) у відповідній аудиторії за наявності інших студентів чи НПП на підставі чинного Положення (https://bit.ly/3Ey7Fxc) за умов використання системи накопичення балів (кредитів).
Також НПП керуються нормами Положення з питань запобігання та виявлення корупції у МНАУ та ТЕК (https://bit.ly/3mxgvoI).
В університеті створено постійно діючу комісію з врегулювання конфліктних ситуацій (що діє на підставі положення (https://bit.ly/3wcjy95), яка відповідає за поширення інформації про Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті, проводить навчання трудового колективу та здобувачів щодо попередження конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із насильством, сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією), надає інформаційну та консультативну підтримку керівництву структурних підрозділів щодо попередження конфліктних ситуацій, може отримувати і розглядати скарги у випадках виникнення конфліктних ситуацій і діє згідно до відповідного положення.
За час провадження освітньої діяльності за ОП конфліктних ситуацій не було.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують 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/3bt8smy). У разі проведення поточної атестації повторне її проведення можливе за ініціативи здобувача вищої освіти, процедура чого регламентована відповідним Положенням МНАУ.
Крім того, повторне проходження поточної атестації урегульовано «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському НАУ» (https://bit.ly/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 урегульовують 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 контрольного заходу він звертається із заявою, яка подається особисто в день процедури проведення або оголошення результату контрольного заходу, 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 регулюються «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 МНАУ» (https://bit.ly/3nQxvFM), Кодексом академічної доброчесності у МНАУ (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, https://www.mk-oblrada.gov.ua/UserFiles/decree/16111249526007d0d8091a5.pdf) (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/3BzioXR). 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? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

Відомості стосовно технологічних рішень на підтримку академічної доброчесності сформовано й викладено у «Положенні про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському НАУ» (https://bit.ly/3bx1q0g) та «Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському НАУ» (https://bit.ly/3btzZV5).
Для перевірки наукових робіт на виявлення відсотку текстових збігів в університеті укладено договор про співпрацю ТОВ «Плагіат» й використовуються онлайн-сервіси Unicheck (https://unicheck.com/) (до 2024р) та Strikeplagiarism (https://strikeplagiarism.com/en/), а також безоплатні ресурси Edubirdie та Duplichecker, посилання на який розміщено для здобувачів та НПП на сайті бібліотеки (https://lib.mnau.edu.ua/03_akadem_dobroches.htm; https://bit.ly/3GX63yG). Кваліфікаційні роботи здобувачів знаходяться у репозитарії бібліотеки (https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10334) університету. Також, на виконання вимог наказу МОН №842 від 13.06.2024 р. (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/Nakaz-842-vid-13-06-2024.pdf), вчена рада університету з 01.09.2024 р. змінила деякі освітні програми університету (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishenya-vrf-2024.pdf), що вже в цьому навчальному році належним чином забезпечить формування шляхом викладання для ЗдВО певної освітньої компоненти, що формуватиме необхідну загальну компетентність.

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 (http://surl.li/uyavoe), 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 (до 2024 р.) та Strikeplagiarism (https://unicheck.com/ https://strikeplagiarism.com/en/), а також Advego Plagiatus (https://advego.com/antiplagiat/), Duplichecker (https://www.duplichecker.com/).
Для здобувачів вищої освіти ОП, 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

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Усі НПП, задіяні у виконанні ОП «Харчові технології» для здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» дотичні до виконуваних ними освітніх компонент (таблиця 2 «Зведена інформація про викладачів» цих Відомостей про самооцінювання) і виконують вимоги чинного законодавства країни (https://bit.ly/41SgVsa; https://bit.ly/42cvbM8; https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/365-2021-п#Text) та положення університету (https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/15_02/statut.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/258.pdf; https://bit.ly/3mGwscx). Їх професійні спроможності і досвід цілком достатні забезпечити освітні

компоненти, що ними реалізуються у межах ОП (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-g13-mag.pdf). Освітня дотичність у кожного НПП до ОК є беззаперечною, а професійна дотичність НПП до ОК формується індивідуально в межах 5-12 підпунктів п. 38 «Ліцензійних умов» (постанова КМУ №365 від 24.03.2021 р.).

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

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 заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Нормативним документом, що регламентує залучення роботодавців до організації та реалізації ОП в Університеті є «Положення про співпрацю із роботодавцями (зовнішніми стейкхолдерами) у МНАУ» (https://bit.ly/3nMq6aN). Співпраця реалізується шляхом проведення фахівцями лекцій в умовах університету (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/zaluchennya-providnyh-nauk-25.pdf) та в умовах виробництва (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/2025-2026/zanyattya-vyrobnictvo-1-2025-2026.pdf). Роботодавців залучають до підсумкового кваліфікаційного оцінювання, або ж погодження навчальних планів та фахових компетентностей ОП, рецензування методичних розробок тощо. До формування контенту та рецензування ОП залучено роботодавців: 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. Адміністрацією факультету та випусковою кафедрою, гарантом ОП здійснювалися раніше та нині заходи щодо залучення професіоналів-практиків, працедавців та експертів в галузі для проведення ними занять на кожен семестр (https://lnk.ua/k4x9k9Xey ; https://lnk.ua/BNEMvMnNG; https://lnk.ua/MVwokozVz; https://lnk.ua/zN2KzKY47). Для ЗдВО прочитано лекції виробничниками й науковцями: Петров В. П. – директор ТОВ «КУРГАН-ВАЙНЕРІ», Човганської Г. – керівник науково-технічного відділу метрологічного забезпечення геометричних, механічних вимірювань, вимірювань рівняння та об'єму речовин (http://surl.li/glshny).

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвиткові 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 разу 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. Так, з НПП, які забезпечують навчання за ОК ОП мали закордонне фахове стажування проф. Гиль М.І., доц. Прогонюк Л.Ю., інфомацію про що наявна у таблиці 2. Науково-педагогічні працівники мають можливість відвідувати безкоштовні курси іноземної мови. Триває співпраця із сертифікованим викладачем англійської мови як іноземної CELTA Е. Д. Несс та волонтером Корпусу Миру США Р. Теннером.
На факультетах запроваджено практику роботи щомісячних науково-методичних семінарів. Для викладачів, стаж роботи яких менше трьох років організовано щомісячні семінари молодих викладачів.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

В Університеті створено систему стимулювання діяльності співробітників (http://surl.li/zlwrzi; https://bit.ly/3CorSd6), спрямовану на досягнення цілей його розвитку. Розроблено систему мотивації, що включає комплекс матеріальних і моральних стимулів, соціальних гарантій, заходів, спрямованих на забезпечення професійного кар'єрного зростання співробітників, підвищення їхнього статусу, упровадження мотиваційних принципів до індивідуальних контрактів. Преміювання та матеріальна допомога НПП 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 (https://bit.ly/3O65E2e).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Здобувачі ОП у повному обсязі користуються загально-університетськими ресурсами. МНАУ має сучасну розвинену МТБ для організації освітнього процесу: всі аудиторії оснащені ТЗН та доступом до мережі Інтернет, наявні прилади, матеріали та обладнання, що дозволяють досягти визначених РН. Використовуються 902 ПЕОМ, 287 БФП, 3D –принтер. Програмне забезпечення: Windows 10 Pro; Microsoft Office LTSC Pro Plus 2021; Програма Google Chrome; Mozilla Firefox, Internet, Wi-Fi, ZOOM. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. У розпорядженні Університету потужний ННПЦ (https://bit.ly/307VKzN), НП (https://bit.ly/3nNgmNy), бібліотека (https://bit.ly/3GYHIsb) з репозитарієм (https://bit.ly/40DoPYA). Для реалізації ОП використовується матер.-техн. база власних лабораторій та філій кафедр (https://bit.ly/3AG0Kpn): СТ «Терновський переробний комбінат» (https://bit.ly/3s39PjZ); ФОП «Бабаєв А.В.» (https://bit.ly/3FPBrhj); ТОВ «СВЛ-Миколаїв» (https://bit.ly/3AtbbIc); ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» (https://bit.ly/2ZLNqNP); ТОВ «Алиманика» (https://bit.ly/3tTGYAV); ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ», Одеська обл. (https://bit.ly/3KCYmQs) та ін.
У ЗВО проводиться постійна робота над поліпшенням МТЗ. Відповідні заходи відображені в Стратегії розвитку МНАУ на період 2023-2032 рр. http://surl.li/owtrz . ЗВО розвиває систему сучасної інфраструктури дистанційного навчання та забезпечення безперебійного доступу до освітніх ресурсів.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Освітнє середовище, створене у МНАУ, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів щодо комфортних соціально-побутових умов для навчання, проживання, самореалізації, саморозвитку. Комунікаційний процес навчання здобувачів забезпечуються через використання СДН Moodle, платформ Jitsi Meet, Ліцензованого сервісу онлайн-відеозв'язку ZOOM, Google Meet, створення Viber та Telegram-груп, графіку консультування, кураторських заходів. Аудиторії університету обладнані веб-камерами, ноутбуками та забезпечені доступом до інтернету для навчання в синхронному форматі. Бібліотечний фонд університету нараховує 274652 прим., у т.ч.: навчальних – 243251, періодичних видань – 19608, державною мовою – 257684, іноземн. мовами – 16968. Сучасна навчально-методична та наукова література з ОК на паперових та (або) електронних носіях представлена в читальних залах бібліотеки (https://surl.li/goobwn). НПП та здобувачі мають вільний доступ до інституційного репозитарію https://surl.li/vsafhz та наукометричних баз Scopus, Web of Science, Research4Life, ScienceDirect. Електронний каталог представлений на сайті бібліотеки https://surl.li/faulbw. Для забезпечення соціальної активності, розвитку власних здібностей здобувачів на факультеті культури і виховання функціонують народні колективи, гуртки художньої самодіяльності (https://surl.li/hooefg), спортивні секції, англійський клуб «Lingua (https://surl.li/yztodw). Доступ для учасників освітнього процесу є вільним та безоплатним.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

МНАУ забезпечує в повному обсязі здобуття ВО в атмосфері безпечності освітнього середовища, уникаючи психо-травмуючих ситуацій, що прямо чи опосередковано впливають на фізичне і психічне здоров'я здобувачів. Зокрема, розроблено, затверджено і використовуються: Положення про організацію роботи з охорони праці учасників навчально-виховного процесу (https://lnk.ua/PeRlOlJNY), Положення про підготовку до нового навчального року з питань ОП, безпеки життєдіяльності (https://lnk.ua/be8AWAmV5), Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань ОП (https://lnk.ua/J4ZPMPkVE), Положення про систему управління ОП (https://bit.ly/3CzsZSm), інструкції й інші акти з охорони праці, що діють у межах структурних підрозділів. ЗВО та співробітники проходять інструктажі та тренування з охорони праці та безпеки життєдіяльності (https://ua-news.mnau.edu.ua/2025/09/Instruktazh-z-tehniki-bezpeki-na-fakulteti-TVPPTSB.html). З метою підвищення ефективності навчально-виховного процесу засобами практичної психології і соціальної педагогіки та для захисту психічного здоров'я всіх його учасників в Університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія НПІТРО (https://bit.ly/2Y6YKmM), основними напрямками роботи якої є: діагностика; корекція; реабілітація; профілактика; консультативно-методична допомога всім учасникам освітнього процесу (у разі потреби). Усі корпуси університету оснащені засобами охоронно-пожежної сигналізації, встановлено камери відеоспостереження, пандуси. Організовано вакцинацію НПП та ЗВО від COVID-19.

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну,

консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

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 світи. 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/) .
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/33FxQW6)
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/3GQKgIV); «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.
Приклади застосування відповідних практик на ОП «Харчові технології» на час проходження акредитації відсутні.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Політика та процедура врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті регламентується чинним законодавством України, Статутом МНАУ (https://bit.ly/3tT6rKJ), Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (https://bit.ly/3fTCr9n), Кодексом корпоративної культури МНАУ (https://bit.ly/33LnBPY), Положенням про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції у МНАУ (https://bit.ly/358buwA), Положенням про вирішення конфліктних ситуацій у МНАУ (https://bit.ly/344nPkN), Колективним договором між адміністрацією та трудовим колективом МНАУ (https://bit.ly/345zwYs).
Доступність політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) для учасників освітнього процесу забезпечується можливістю звернення за електронною адресою rector@mnau.edu.ua, письмово на ім'я Ректора або телефоном до відповідальної особи з питань запобігання та виявлення корупції. Постійно працює «скринька довіри» (https://bit.ly/3IvHYzs), яка є у кожному корпусі та через яку здобувачі можуть повідомляти про факти корупції, дискримінації, сексуальних домагань й інші порушення з боку посадових осіб.
Керівництвом Університету спільно зі студентським самоврядуванням, профспілковими комітетами студентів та

НПП розроблено політику та процедури застосування заходів із врегулювання конфліктів та суперечок, що можуть виникати в освітньому середовищі. Для реалізації норм Політики в Університеті функціонує постійно діюча комісія з врегулювання конфліктних ситуацій. Комісія проводить навчання трудового колективу і здобувачів щодо попередження конфліктних ситуацій, надає інформаційну та консультативну підтримку керівництву структурних підрозділів щодо попередження конфліктних ситуацій, отримує і розглядає скарги у випадках виникнення конфліктних ситуацій.
У своїй діяльності Університет дотримується принципів ґендерної рівності щодо прав і можливостей студентів та співробітників, відсутнє пряме або непряме обмеження прав залежно від раси, кольору шкіри, політичних, релігійних та інших переконань, статі, 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
(https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_zvo_2025-mag.pdf).

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 на своєму вебсайті

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 (проєктні) групи та групи забезпечення освітніх програм у Миколаївському НАУ» (https://bit.ly/3jWWxC6)

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 стейкголдерів, Концепції розвитку Університету.
Моніторинг ОП здійснюється членами робочої групи програми, які є співробітниками профільної кафедри, із залученням представників органів студентського самоврядування. Відповідальність за організацію і проведення моніторингу ОП покладена на її гаранта. Результати 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 стейкголдерів, що розглядається на засіданні випускової/базової кафедри;
- проєкт оновленої ОП оприлюднюється з метою громадського обговорення протягом місяця на офіційному сайті Університету;
- робоча група надає пропозицій щодо оновлення ОП та її затвердження на науково-методичній комісії та вченій раді факультету;
- проєкт 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 стейкголдерів, а також потенційних здобувачів вищої освіти щодо бажаних компетентностей та ПРН за ОП «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, а також збільшити кількість кредитів та завершити форму підсумкового оцінювання іспитом. Це дозволить здобувачам повною мірою виконати науково-дослідницьку складову кваліфікаційної роботи.
3) для отримання достатнього обсягу часу для виконання кваліфікаційної роботи запропоновано відведену кількість кредитів (10 кредитів) спрямувати на її виконання, із подальшим включенням цього компонента до освітнього процесу для підвищення рівня наукової складової. Такий підхід сприяє підвищенню якості підсумкової атестації та формуванню готовності до професійної діяльності.
4) для підвищення гнучкості освітньої траєкторії рекомендовано рівномірно розподілити кредити за вибірковими компонентами освітньої програми, що дозволить здобувачам вищої освіти ефективніше планувати свій навчальний процес. Це призводить до оптимізації структури освітньої програми.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до

процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх пропозиції беруться 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/3p0ATlJ; https://www.facebook.com/share/p/19nc4WKn77/?mibextid=wwXIfr).

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/3bB2MXU), 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. 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 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 стейкголдери здійснюють щорічне рецензування ОП та навчальних планів (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/recenziyi/rec-g13-mag.pdf). Також систематично проводиться опитування роботодавців (https://docs.google.com/forms/d/1PcJXd3TA6bZ38i2wcgH8QbbhxSdFOeNv45FZ3au0nZg/viewform?edit_requested=true; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_stakeholder_2025-mag.pdf) стосовно якості підготовки здобувачів вищої освіти, співпраці щодо удосконалення ОП та освітнього процесу.

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

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/3BxAaJD) діє Центр працевлаштування випускників МНАУ (https://bit.ly/3q0mC7k) та створено Асоціацію випускників МНАУ (https://bit.ly/3BHFt97), яка здійснює ведення інформаційної бази даних випускників МНАУ. Крім того, куратори підтримують зворотній зв'язок із випускниками своїх академічних груп. Перспективи майбутнього можливого працевлаштування випускників беруться до уваги адміністрацією факультету під час формування вибіркових компонент індивідуального навчального плану задля задоволення потреб здобувача вищої освіти – збільшення змісту його знань й вмінь, компетенцій за певним професійним напрямком.
Широка програма стажування для студентів МНАУ (https://bit.ly/3q0n05M; https://bit.ly/3w7TMCQ; https://bit.ly/3jZPHM7; https://bit.ly/3bAOUww) дає можливість не лише проходити практику на підприємствах, а й забезпечує можливість подальшого працевлаштування.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Система забезпечення якості освітнього процесу в університеті реально працює через нормативну повноту (https://bit.ly/3nNGnMt; https://bit.ly/3GKahK7), структурну організацію і достатність професіональних НПП (https://www.mnau.edu.ua/rectorat/; https://www.mnau.edu.ua/navchaljnij-viddil/; https://www.mnau.edu.ua/nauk-rob/ndv/; https://www.mnau.edu.ua/structure/faculties-and-departments/; https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/#faculty_kafedri; https://lib.mnau.edu.ua; https://www.mnau.edu.ua/files/home/zapob-kor/polozhenya_1.pdf; https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/nmc/) й матеріальної бази (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb#1683376778307-8e6e3352-5d44 https://www.mnau.edu.ua/structure/nnpc-mnau/) та вчасно організовані й виконані заходи (https://www.mnau.edu.ua/grafik/; https://www.mnau.edu.ua/rozklad/; https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr; https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/#faculty_info; https://bit.ly/3BCXcyA; https://bit.ly/3bAYaRi; https://bit.ly/3Vqk7sB; https://bit.ly/3NDTkae; https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/akreditaciya/), у т.ч. опитування учасників освітнього процесу (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/anketuvannya-uchasnikiv-osvitnogo-procesu/).

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

При удосконаленні ОП враховано деякі пропозиції, висловлені під час зовнішнього забезпечення якості вищої

освіти ОП «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» університету (рішення від 08.06.2021 р., протокол №9(52), рішення від 16.04.2024 р., протокол №9(59)). В межах спеціальності системно враховуються рекомендації і побажання з боку фахівців НАЗЯВО (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/akreditaciya/zvit_akr_bak_181.pdf; https://pk.mnau.edu.ua/files/lic-ta-akred/2024-2025/181/zvit-nazyavo-reflexia-181.pdf)

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

Академічна спільнота Університету має можливість брати участь в обговореннях усіх без винятку проєктів документів внутрішньої нормативно-правової бази університету. Відкритість та прозорість забезпечується проведенням семінарів, конференцій, щотижневих засідань деканатів, круглих столів (https://ua-news.mnau.edu.ua/2024/09/vseukr-krugli-stil.html; https://ua-news.mnau.edu.ua/2025/05/blog-post_83.html; https://lnk.ua/9erXkX3Np), щомісячних засідань кафедр, вченої ради та науково-методичної комісії факультету, щотижнево проводяться ректорати та щомісячно – засідання Науково-методичної ради та Вченої ради університету, в яких беруть участь внутрішні стейкголдери – академічна спільнота МНАУ (https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/quality-management-system/compl-plan-2025.pdf). 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/3BCXcyA; https://bit.ly/3bAYaRi; https://bit.ly/3Vqk7sB; https://bit.ly/3NDTkae; https://ua-news.mnau.edu.ua/2024/09/vebinar-osnova-acred.html; https://ua-news.mnau.edu.ua/2024/12/onl-tren-vikor-perel-sutt-nedol.html; https://ua-news.mnau.edu.ua/2025/05/vebin-dlya-nauk-pedagog-pracivn-mnau-shod-zabezp-rivn-vidpov.html) щодо процедур внутрішнього забезпечення якості ОП. У сукупності це зумовлює безперервний інформаційний простір для удосконалення якості освіти, забезпечення вимог здобувачів вищої освіти.

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Усі без винятку підрозділи МНАУ 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 Системи менеджменту якості 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 регулюються 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 6) (https://bit.ly/3nTHR87); Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (розділ 3) (https://bit.ly/3wlHfvX); Положенням про організацію освітнього процесу у МНАУ (https://bit.ly/2ZIOsdd) та інші (https://bit.ly/3mBUh57).

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

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

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкголдерів).

сторінка та контакти з гарантом…https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr
проєкт освітньої програми… https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/opp-mag-g13.pdf

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми

навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

сторінка...https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr
освітня програма та навчальний план...
https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/op-181-mag-24.pdf
https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/np-181-mag-24.pdf
освітні компоненти обов'язкові...
https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1686239107095-15b40320-a718
освітні компоненти варіативні...
https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-disc/#1648710488234-1254ef8e-f4cc
опис процедур формування індивідуальної освітньої траєкторії...
https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-disc/

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 стейкголдерів; 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 й наукової роботи; проведення опитування (анкетування) здобувачів з метою отримання рекомендацій щодо поліпшення якості освітнього процесу; використання сучасних інформаційних технологій у навчальному процесі; налагоджені партнерські відносини зі стейкголдерами; 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/інформальній 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 стейкголдерів 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, утому числі для реалізації практики викладання ОК ОП іноземною мовою й участі у грантових освітніх та наукових проєктах.

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: 28.10.2025 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	**Вид освітнього 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**	
Дієтологія	навчальна дисципліна	*vk-5-2-2-kurs.pdf*	lMuXyPpK7r2bfDHpDxml5DUA2RDcHag7YMmm1ZvMUYs=	*Дієтологія Навчальна дисципліна https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/faculty-disc/g13/mag/vk-5-2-2-kurs.pdf* *Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73, (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993) (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 30 шт.* *Устаткування:* *Набор інструментів для карвінгу – 1 шт.* *Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.* *Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Мультиварка ROTEX– 1шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт. (Рік введення в*

				експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) *Конвектомат з інжекторним зволоженням Н90С – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Мікрохвильова піч LG- 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2018, рік останнього ремонту –)* *Блендер Phillips 800W – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Ваги IKU – 1000 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Столик манипуляційний – 1 шт.* *Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця* *Стілець для викладача - 1 шт.* *Стіл для викладача - 1 шт.* *Шафа для методичної літератури – 1 шт.* *Дошка магнітно-маркерна – 1 шт*
Нутриціологія	навчальна дисципліна	*vk-5-1-2-kurs.pdf*	yP5RCvos4iFp9kd8dvB++0cr9/koQAuGv4OKOAIlDg4=	*Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73, (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993) (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 30 шт.*

				Устаткування: *Набор інструментів для карвінгу – 1 шт.* *Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.* *Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Мультиварка ROTEX– 1шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Мікрохвильова піч LG- 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2018, рік останнього ремонту –)* *Блендер Phillips 800W – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Ваги IKU – 1000 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Столик маніпуляційний – 1 шт.* *Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця* *Стілець для викладача - 1 шт.* *Стіл для викладача - 1 шт.* *Шафа для методичної літератури – 1 шт.* *Дошка магнітно-маркерна – 1 шт*
Моделювання технологічних систем харчових виробництв	навчальна дисципліна	*vk-4-2-2-kurs.pdf*	foGRrgTWLLiOJE32KopmNABsv/oU5FLR18ACsQ2czck=	*Навчально-дослідна лабораторія комп'ютерних наук: № 104 (49,3 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2009).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Телевізор PHILIPS 46PFL4208t/12 46" – 1 шт.* *Комп'ютери з процесором AMD A6-9500/8GB DDR4/120GB SSD – 12 шт.* *Комп'ютер на базі процесора AMD A8-7680/8GB DDR3/120GB SSD – 1 шт.* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office Pro Plus 2013 with SP1 – 13 од.* *Операційна система Windows 10 Pro – 11 од. Операційна система Windows 10 Home – 2 од. Google Chrome – 13 од.* *Доступ до мережі Internet* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчальні фільми* *Презентації у режимі PowerPoint* *Інформаційні матеріали (бюлетені, програмні документи,*

				брошури, дидактичні матеріали; довідникова та нормативна література; інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності) *Устаткування:* *Секційна шафа під склом – 2 шт.* *Трибуна – 1 шт.* *Тумба – 1 шт.* *Стіл без скла – 1 шт.* *Стіл під склом – 1шт.* *Стіл викладача – 1 шт.* *Стілець викладача – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.* *Комп'ютерний клас кафедри економічної кібернетики, комп'ютерних наук та інформаційних технологій: № 209 (49,2 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2009).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Телевізор SAMSUNG UE50NU7002U 50" – 1 шт.* *Комп'ютери на базі процесора Intel Core I3 10100F/GTX 1650/DDR4 8Gb/SSD 1TB/27" – 15 шт.* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office 2013 – 13 шт.* *Windows 10 Pro – 15 шт.* *Google Chrome – 15 шт.* *Доступ до мережі Internet.* *Інформаційне забезпечення:* *Бюлетені, програмні документи, брошури, дидактичні матеріали, довідникова та нормативна література* *Устаткування:* *Стіл комп'ютерний -14 шт* *Стільці – 14 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Дошка – 1 шт*
Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі	навчальна дисципліна	*vk-4-1-2-kurs.pdf*	czqaXhkWSvAxMJDrC93wNV5Uz2zmqok2EUNiOmrc5Vk=	*Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:*

				Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 30 шт.* *Устаткування:* *М'ясорубка електричнаVT-1672 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Автомати для вимірювання ізоамілового спирту,1 см3 – 1 шт.* *Аквадистилятор ДЕ10 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Сушильна шафа СШ-1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1990, рік останнього ремонту –)* *Шафа жарочна 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1994, рік останнього ремонту –)* *Прилад Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Гемометр Салі 1 шт.* *Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)* *Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.* *Електрод з ножем для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)* *Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)* *Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію –*

				1987, рік останнього ремонту –) *Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)* *Крапельниці – 18 шт.* *Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.* *Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.* *Бюретки – 25 мл – 5 шт.* *Наважки різні – 5 шт.* *Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.* *Ножиці – 5 шт.* *Пінцети – 10 шт.* *Скальпелі – 10 шт.* *Фарфорові ступки – 8 шт.* *Штативи для пробірок – 20 шт.* *Фільтрувальний папір – 6 шт.* *Піпетки на 10 см3 – 25 шт.* *Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Колби конічні, 250 мл – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Воронки скляні, d 5-7 см – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Штативи для жиромірів – 10 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Кювети – 3 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *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.* *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.*
Спеціальні технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	*vk-3-2-2-kurs.pdf*	6EAr86SE+HNMb0WrW1ue7szfnvv6oCsZwtLbhX5IP34=	*Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software*

				Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Доступ до мережі Internet.* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 36 шт.* *Устаткування:* *Автоклав – 2 шт.* *Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –)* *Ареометри різні – 8 шт.* *Чашки Петрі – 30 шт.* *Ексикатор – 5 шт.* *Колби різні – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.* *Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.* *Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.* *Піпетки Пастера – 80 шт.* *Шпателі металеві – 11 шт.* *Бюкси металеві – 5 шт.* *Бюкси скляні – 7 шт.* *Кристалізатор – 1 шт.* *Посуд лабораторний 25 шт.* *Ваги аналітичні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Ваги технохімічні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)* *Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць* *Шафа для методичної літератури – 1 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.*
Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості	навчальна дисципліна	*vk-3-1-2-kurs.pdf*	8v9JJUEEfhst8ENGg8HWJLZbwe/5KIJaAW9svx69mKI=	*Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software*

				Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Доступ до мережі Internet.* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 36 шт.* *Устаткування:* *Автоклав – 2 шт.* *Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –)* *Ареометри різні – 8 шт.* *Чашки Петрі – 30 шт.* *Ексикатор – 5 шт* *Колби різні – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.* *Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.* *Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.* *Піпетки Пастера – 80 шт.* *Шпателі металеві – 11 шт.* *Бюкси металеві – 5 шт.* *Бюкси скляні – 7 шт.* *Кристалізатор – 1 шт.* *Посуд лабораторний 25 шт.* *Ваги аналітичні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Ваги технохімічні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)* *Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць* *Шафа для методичної літератури – 1 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.*
Наукові основи безвідходних технологій	навчальна дисципліна	*vk-2-2-1-kurs.pdf*	DoFDKcijecb8vB2J5rzAQYvRhJtbpwtgMRaMBVCfCqw=	*Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software*

				Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 30 шт.* *Устаткування:* *М'ясорубка електричнаVT-1672 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Автомати для вимірювання ізоамілового спирту,1 см3 – 1 шт.* *Аквадистилятор ДЕ10 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Сушильна шафа СШ-1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1990, рік останнього ремонту –)* *Шафа жарочна 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1994, рік останнього ремонту –)* *Прилад Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Гемометр Салі 1 шт.* *Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)* *Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.* *Електрод з ножем для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)* *Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)* *Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)*

				Крапельниці – 18 шт. *Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.* *Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.* *Бюретки – 25 мл – 5 шт.* *Наважки різні – 5 шт.* *Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.* *Ножиці – 5 шт.* *Пінцети – 10 шт.* *Скальпелі – 10 шт.* *Фарфорові ступки – 8 шт.* *Штативи для пробірок – 20 шт.* *Фільтрувальний папір – 6 шт.* *Піпетки на 10 см3 – 25 шт.* *Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Колби конічні, 250 мл – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Воронки скляні, d 5-7 см – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Штативи для жиромірів – 10 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Кювети – 3 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *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.* *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.*
Технологія виробництва органічної продукції	навчальна дисципліна	*vk-2-1-1-kurs.pdf*	eOKcwrQoewO4AM+7NVc/OPGxPvEcvwYLi7GmRkk8rz0=	*Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73, (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993) (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent*

				program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 30 шт.* *Устаткування:* *Набор інструментів для карвінгу – 1 шт.* *Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.* *Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Мультиварка ROTEX– 1шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Мікрохвильова піч LG- 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2018, рік останнього ремонту –)* *Блендер Phillips 800W – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Ваги IKU – 1000 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Столик манипуляційний – 1 шт.* *Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця* *Стілець для викладача - 1 шт.* *Стіл для викладача - 1 шт.* *Шафа для методичної літератури – 1 шт.* *Дошка магнітно-маркерна – 1 шт*
Методика викладання у ЗВО	навчальна дисципліна	*vk-1-2-1-kurs.pdf*	+mZaf00YA8l6CGHlQa5CuMqjerkKf5riPEJrovFtLWE=	*Кабінет соціальних дисциплін: № 211 (50,4 м2); головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 (Рік введення в експлуатацію – 1960, рік останнього ремонту – 2019)* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- ноутбук Lenovo V15G4AMN (82YU00YARA) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2024, рік останнього ремонту –)* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2000, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –)* *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.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom* *Інформаційне забезпечення: Презентації у режимі PowerPoint.* *Устаткування:* *Учнівський стіл-парта – на 30 робочих місць.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.*
Філософія науки та інноваційної діяльності	навчальна дисципліна	*vk-1-1-1-kurs.pdf*	h1BoEnXLxJFXcWRfbFL+i2lqLKLYN72ndhHqqlWxIgA=	*Кабінет соціальних дисциплін: № 211 (50,4 м2); головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 (Рік введення в експлуатацію – 1960, рік останнього ремонту – 2019)* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- ноутбук Lenovo V15G4AMN (82YU00YARA) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2024, рік останнього ремонту –)* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2000, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –)* *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.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom* *Інформаційне забезпечення: Презентації у режимі PowerPoint.* *Устаткування:* *Учнівський стіл-парта – на 30 робочих місць.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.*
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	*ok-11-2-kurs.pdf*	YgUBKTS9Sc6FVDEuWiNZqdRR882EGfISOoKiVd+W8hQ=	*Бібліотека: № 102 (172 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012).* *Лабораторія біоінформатики та молекулярної філогенетики: № 206 (72 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці,*

				розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012). *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний T11GUWS1 Black Case – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –)* *- проєктор EB-S62 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –)* *- Ноутбук Acer TravelMate P2 TMP215-52 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *ПЕОМ (Системний блок Unicore (10100F/H410 M/8Gb/1Tb/GTX1650/500W) + Монітор ACER EK271EBI + Клавіатура + Миша Vinga KBS 170) – 17 шт (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *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.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom.* *Інформаційне забезпечення:* *Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.* *Довідникова та нормативна література.* *Навчальні фільми.* *Презентації у режимі PowerPoint.* *Устаткування:* *Столи: комп'ютерні – 17 шт.* *учнівські – 9 шт.* *Стільці – 35 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Шафа для зберігання літератури – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.* *Кафедра – 1 шт.* *Зал засідань вченої ради: № 227 (35,3 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2023).*
Виробнича практика	практика	*ok-10-1-kurs.pdf*	VgvlqeN2tlEW0zQkak6uLQjKqPoBJFf8qudusOG6D9g=	*1. Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова), 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *2. Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул.*

				Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова), 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). *3. Лабораторія технологій молока та молочних продуктів: № 217 (32 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова), 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *4. Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова), 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *5. Центр громадського харчування Миколаївського НАУ (135 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –).* *6. Навчально-дослідно-виробнича лабораторія з технології переробки м'яса та визначення якості м'ясних продуктів Миколаївського НАУ (28 м2). навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова), 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *7. Навчально-виробнича лабораторія бродильних виробництв (26 м2); головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе 9. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *Матеріально-технічне забезпечення філій кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій:* *- ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв,* *- СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв,* *- ПП «Малицький», м. Миколаїв,* *- ТОВ «Миколаївське сільськогосподарсько-рибоводне підприємство», м. Миколаїв,* *- ТОВ ВЗП «Еліка» Миколаївський р-н, Миколаївська обл.,* *- ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв,* *- ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ», Одеська обл.,* *- ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв,* *- ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв,* *- ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв.*
Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами	навчальна дисципліна	*ok-8-1-kurs.pdf*	Rs1iQym4to6B45I6WgLdhdL45PyB1FHyuMr3k0Qe5ow=	*Навчально-наукова лабораторія «Менеджменту та консалтингу»: № 207 (49,78 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –).* *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.*
Біологічно активні речовини в харчових технологіях	навчальна дисципліна	*ok-7-1-kurs.pdf*	Q5YcB4SIHIDiQyTKaXRkQDyO4BoEkClortYN4EB+QH8=	*Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Доступ до мережі Internet.*

				Інформаційне забезпечення: *Навчально-методична література – 36 шт.* *Устаткування:* *Автоклав – 2 шт.* *Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –)* *Ареометри різні – 8 шт.* *Чашки Петрі – 30 шт.* *Ексикатор – 5 шт.* *Колби різні – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.* *Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.* *Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.* *Піпетки Пастера – 80 шт.* *Шпателі металеві – 11 шт.* *Бюкси металеві – 5 шт.* *Бюкси скляні – 7 шт.* *Кристалізатор – 1 шт.* *Посуд лабораторний 25 шт.* *Ваги аналітичні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Ваги технохімічні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)* *Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць* *Шафа для методичної літератури – 1 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.*
Науково-дослідницький практикум	навчальна дисципліна	*ok-9-1-kurs.pdf*	zj5VlNOgX7s6qK8nUOmWRFA8ZnnaRAZyjZVSdKbV8I8=	*Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi*

				Meet. *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 30 шт.* *Устаткування:* *М'ясорубка електричнаVT-1672 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Автомати для вимірювання ізоамілового спирту,1 см3 – 1 шт.* *Аквадистилятор ДЕ10 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Сушильна шафа СШ-1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1990, рік останнього ремонту –)* *Шафа жарочна 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1994, рік останнього ремонту –)* *Прилад Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Гемометр Салі 1 шт.* *Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)* *Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.* *Електрод з ножем для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)* *Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)* *Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)* *Крапельниці – 18 шт.* *Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.* *Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.* *Бюретки – 25 мл – 5 шт.* *Наважки різні – 5 шт.* *Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.* *Ножиці – 5 шт.*

					Пінцети – 10 шт. *Скальпелі – 10 шт.* *Фарфорові ступки – 8 шт.* *Штативи для пробірок – 20 шт.* *Фільтрувальний папір – 6 шт.* *Піпетки на 10 см3 – 25 шт.* *Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Колби конічні, 250 мл – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Воронки скляні, d 5-7 см – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Штативи для жиромірів – 10 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Кювети – 3 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *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.* *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: № 102 (172 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012).* *Лабораторія біоінформатики та молекулярної філогенетики: № 206 (72 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний T11GUWS1 Black Case – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –)* *- проєктор EB-S62 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –)* *- Ноутбук Acer TravelMate P2 TMP215-52 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *ПЕОМ (Системний блок Unicore (10100F/H410 M/8Gb/1Tb/GTX1650/500W) + Монітор ACER EK271EBI + Клавіатура + Миша Vinga KBS 170) – 17 шт (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *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.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom.* *Інформаційне забезпечення:* *Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.* *Довідникова та нормативна література.* *Навчальні фільми.* *Презентації у режимі PowerPoint.* *Устаткування:* *Столи: комп'ютерні – 17 шт.* *учнівські – 9 шт.* *Стільці – 35 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Шафа для зберігання літератури – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.* *Кафедра – 1 шт.* *Навчально-виробнича лабораторія бродильних виробництв (26 м2); головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе 9. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *• комплекс для дистиляції та ректифікації (ДК 021:2015 42910000-8 Апарати для дистилювання, фільтрування чи ректифікації)* *Устаткування:* *• бактерицидний рециркулятор BactoSfera ORBB 100 15*1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• PH-метр цифровий у футлярі (PH-02) – 3 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• РПН Панченкова мідна 4 нитки, 1 метр – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• бродильна ємність 33 л (набір 3 шт.) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• куб 40 л – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• настільна індукційна плита Vektor LS-A82 (3500 вт) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• бочка пластикова 150 л - 4 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• екстрактор Сокслета «Kors» Premium 2 дюйми кламп. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• клампова царга 2 дюйми 500 мм AISI 304. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• перистальтичний насос «Kors LP150» для НБК 150 л – . (Рік введення в експлуатацію – 2025,*

					рік останнього ремонту –) *• холодильник VOX KS2110F* *• циліндри мірні на 100, 250, 1000 мл – 3 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• витяжка Jantaz – 2 шт (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• термометр електронний – 3 шт (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• ємність скляна 10 л – 4 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• ємність скляна 20 л – 3 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• набір аріометрів спиртових – 3 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• аріометр цукромір – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• рефрактометр спиртовий – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• рефрактометр винний – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• вугільна колона – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• мембранний насос 12В – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• джин кошик 2 дюйма – 2 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• гідрозатвори різної модифікації – 12 шт* *• вакуумні кришки – 10 шт* *• стілець – 2 шт.* *• стіл для викладача – 1 шт.* *• шафа – 1 шт* *Навчально-виробнича лабораторія бродильних виробництв (26 м2); головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе 9. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *• комплекс для дистиляції та ректифікації (ДК 021:2015 42910000-8 Апарати для дистилювання, фільтрування чи ректифікації)* *Устаткування:* *• бактерицидний рециркулятор BactoSfera ORBB 100 15*1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• РН-метр цифровий у футлярі (РН-02) – 3 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• РПН Панченкова мідна 4 нитки, 1 метр – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• бродильна ємність 33 л (набір 3 шт.) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• куб 40 л – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)*

				• настільна індукційна плита Vektor LS-A82 (3500 вт) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –) *• бочка пластикова 150 л - 4 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• екстрактор Сокслета «Kors» Premium 2 дюйми кламп. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• клампова царга 2 дюйми 500 мм AISI 304. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• перистальтичний насос «Kors LP150» для НБК 150 л – . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• холодильник VOX KS2110F* *• циліндри мірні на 100, 250, 1000 мл – 3 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• витяжка Jantaz – 2 шт (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• термометр електронний – 3 шт (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• ємність скляна 10 л – 4 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• ємність скляна 20 л – 3 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• набір аріометрів спиртових – 3 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• аріометр цукромір – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• рефрактометр спиртовий – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• рефрактометр винний – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• вугільна колона – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• мембранний насос 12В – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• джин кошик 2 дюйма – 2 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• гідрозатвори різної модифікації – 12 шт* *• вакуумні кришки – 10 шт* *• стілець – 2 шт.* *• стіл для викладача – 1 шт.* *• шафа – 1 шт* *• стіл лабораторний – 2 шт* *Матеріально-технічне забезпечення філій кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій:* *- ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв,* *- СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв,* *- ПП «Малицький», м. Миколаїв,* *- ТОВ «Миколаївське сільськогосподарсько-рибоводне підприємство», м. Миколаїв,*

				- ТОВ ВЗП «Еліка» Миколаївський р-н, Миколаївська обл., - ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв, - ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ», Одеська обл., - ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, - ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв, - ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв.
Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами	курсова робота (проект)	*market-doslid-upravl-investic-proyekt-kursova-181-magistr.pdf*	toK9QCjwb2tWjnlcAs44ew1AJWTPE5Rgqpy6DrsZwEI=	*Навчально-наукова лабораторія «Менеджменту та консалтингу»: № 207 (49,78 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –). 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.*
Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості	навчальна дисципліна	*ok-6-1-kurs.pdf*	MR4My6M8bQLLgEvNAw3/z90gtmeCKnpcBV7j/dbYObY=	*Лабораторія технологій молока та молочних продуктів: № 217 (32 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1*

				шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 36 шт.* *Устаткування:* *Прилад Кьельдаля – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Аналізатор молока АМ-2 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Насос Комовського – 1 шт.* *Центрифуга молочна - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Прилад з експрес-методу визначення жиру в молоці АЖУП-002 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Центрифуга – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Жироміри молочні - 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Жироміри для знежиреного молока - 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Жироміри для вершків - 7 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Баня водяна – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Водоструйний насос – 1 шт.* *Анаеростат – 2 шт.* *Сушильна шафа – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1990, рік останнього ремонту –)* *Стерилізатор – 1 шт.* *Апарат Коха – 1 шт.* *Автоклав – 2 шт.* *Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –)* *Ареометри різні – 8 шт.* *Чашки Петрі – 30 шт.* *Ексикатор – 5 шт.* *Колби різні – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)*

				Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт. *Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.* *Піпетки Пастера – 80 шт.* *Шпателі металеві – 11 шт.* *Бюкси металеві – 5 шт.* *Бюкси скляні – 7 шт.* *Кристалізатор – 1 шт.* *Посуд лабораторний 25 шт.* *Ваги аналітичні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Ваги технохімічні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)* *Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць* *Шафа для методичної літератури – 1 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.*
Інноваційні технології галузі	курсова робота (проект)	*petrova-innovac-tehn-galuz-181-magistr-kurs-2023.pdf*	hwuOzAFXkdeqJ7s4AzjgznQl/CUaBiwW8OUwTUuCG/o=	*Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73, (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993) (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 30 шт.* *Устаткування:* *Набор інструментів для карвінгу – 1 шт.* *Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.* *Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт.*

				(Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) *Мультиварка ROTEX– 1шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Мікрохвильова піч LG- 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2018, рік останнього ремонту –)* *Блендер Phillips 800W – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Ваги IKU – 1000 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Столик манипуляційний – 1 шт.* *Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця* *Стілець для викладача - 1 шт.* *Стіл для викладача - 1 шт.* *Шафа для методичної літератури – 1 шт.* *Дошка магнітно-маркерна – 1 шт*
Інноваційні технології галузі	навчальна дисципліна	*ok-5-1-kurs.pdf*	eX0KbD1N640M+QZgPBZOcqIcO6pQ+iPEwmksf/3llvk=	*Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73, (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993) (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на*

				власних серверах) на базі Jitsi Meet. *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 30 шт.* *Устаткування:* *Набор інструментів для карвінгу – 1 шт.* *Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.* *Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Мультиварка ROTEX– 1шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *Мікрохвильова піч LG- 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2018, рік останнього ремонту –)* *Блендер Phillips 800W – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Ваги IKU – 1000 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Столик манипуляційний – 1 шт.* *Учнівські столи та стільці – на 22 робочих місця* *Стілець для викладача - 1 шт.* *Стіл для викладача - 1 шт.* *Шафа для методичної літератури – 1 шт.* *Дошка магнітно-маркерна – 1 шт*
Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості	навчальна дисципліна	*ok-4-1-kurs.pdf*	yhdw7e+MJq0OChZKqG8XSIozp+0Ihv9P8zPVXendEFg=	*Лабораторія діагностики якості та безпеки продукції тваринного і рослинного походження: № 224 (21 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р.,73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2023).* *Спеціальне технічне обладнання: мікроскоп – 2 шт.;* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний напольний Rediea POP (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.* *- проєктор Acer X 1110 (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.* *- ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) – 1 шт.* *- Акустичні колонки Havit HY-SK108 USB (Рік введення в експлуатацію – 2013, рік останнього ремонту –)* *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.* *Розширена версія ліцензійного Zoom.* *Устаткування:* *Термостат ТС 80 М-2 (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) -1 шт.;* *Сушильна шафа «ADIMEX» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;* *Гомогенізатор «MPW-302» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;* *Змішувач магнітний «ММ-5» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;* *Піч муфельна (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.; електронагрівач «ММ-2А» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;* *Лупа «BYR» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) -1 шт.;* *Шухляди металеві 5-ти секційні (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 2 шт.* *Центрифуга (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –) - 1 шт.* *Термостат (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 2 шт.* *Іономір (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –) – 1 шт.* *Шафа для наочних посібників (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) – 3 шт.* *Шафа металева з висувними ящиками (Рік введення в експлуатацію – 1991, рік останнього ремонту –) - 1 шт.* *Мікроскоп «Біолам» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.* *Жалюзі вертикальні 11,73 кв. м – 1 шт.* *Стіл лабораторний – 5 шт.* *Столик лабораторний – 3 шт.* *Ваги ВТ-500 (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) – 1 шт.* *Ваги технічні (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) – 1 шт.* *Ваги технічні ПЗ-200 (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) – 1 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.*

				Дошка для крейди темно-коричневого кольору - 1 шт.
Методологія наукової творчості	навчальна дисципліна	*ok-3-1-kurs.pdf*	BQw/bv8Td5p8Qvu4DG28ScHYG00Epj2qilj10U0MV38=	*Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Карпенка (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *- нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:* *Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.* *Windows 8.1 Pro – 1 од.* *Mozilla Firefox – 1 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Інформаційне забезпечення:* *Навчально-методична література – 30 шт.* *Устаткування:* *М'ясорубка електричнаVT-1672 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)* *Автомати для вимірювання ізоамілового спирту,1 см3 – 1 шт.* *Аквадистилятор ДЕ10 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Сушильна шафа СШ-1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1990, рік останнього ремонту –)* *Шафа жарочна 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1994, рік останнього ремонту –)* *Прилад Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Гемометр Салі 1 шт.* *Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Плитка індукційна ісі - YLKL 27 –*

					1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –) *Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)* *Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.* *Електрод з ножем для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)* *Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)* *Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)* *Крапельниці – 18 шт.* *Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.* *Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.* *Бюретки – 25 мл – 5 шт.* *Наважки різні – 5 шт.* *Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.* *Ножиці – 5 шт.* *Пінцети – 10 шт.* *Скальпелі – 10 шт.* *Фарфорові ступки – 8 шт.* *Штативи для пробірок – 20 шт.* *Фільтрувальний папір – 6 шт.* *Піпетки на 10 см3 – 25 шт.* *Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)* *Колби конічні, 250 мл – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Воронки скляні, d 5-7 см – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Штативи для жиромірів – 10 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *Кювети – 3 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)* *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: № 102 (172 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р., 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012). *Лабораторія біоінформатики та молекулярної філогенетики: № 206 (72 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, (нова назва - Генерала Олекси Алмазова) нова назва вулиці, розпорядження МОДА №273-р від 26 липня 2024 р.,73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- екран проєкційний переносний T11GUWS1 Black Case – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –)* *- проєктор EB-S62 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –)* *- Ноутбук Acer TravelMate P2 TMP215-52 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)* *ПЕОМ (Системний блок Unicore (10100F/H410 M/8Gb/1Tb/GTX1650/500W) + Монітор ACER EK271EBI + Клавіатура + Миша Vinga KBS 170) – 17 шт (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *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.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom.* *Інформаційне забезпечення:* *Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.* *Довідникова та нормативна література.* *Навчальні фільми.* *Презентації у режимі PowerPoint.* *Устаткування:* *Столи: комп'ютерні – 17 шт.* *учнівські – 9 шт.* *Стільці – 35 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Шафа для зберігання літератури – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.* *Кафедра – 1 шт.* *Навчально-виробнича лабораторія бродильних виробництв (26 м2); головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе 9. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –).*

				Спеціальне технічне обладнання: *• комплекс для дистиляції та ректифікації (ДК 021:2015 42910000-8 Апарати для дистилювання, фільтрування чи ректифікації)* *Устаткування:* *• бактерицидний рециркулятор BactoSfera ORBB 100 15*1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• РН-метр цифровий у футлярі (РН-02) – 3 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• РПН Панченкова мідна 4 нитки, 1 метр – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• бродильна ємність 33 л (набір 3 шт.) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• куб 40 л – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• настільна індукційна плита Vektor LS-A82 (3500 вт) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• бочка пластикова 150 л - 4 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• екстрактор Сокслета «Kors» Premium 2 дюйми кламп. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• клампова царга 2 дюйми 500 мм AISI 304. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• перистальтичний насос «Kors LP150» для НБК 150 л – . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• холодильник VOX KS2110F* *• циліндри мірні на 100, 250, 1000 мл – 3 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• витяжка Jantaz – 2 шт (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• термометр електронний – 3 шт (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• ємність скляна 10 л – 4 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• ємність скляна 20 л – 3 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• набір аріометрів спиртових – 3 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• аріометр цукромір – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• рефрактометр спиртовий – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• рефрактометр винний – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• вугільна колона – 1 шт . (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• мембранний насос 12В – 1 шт .*

				(Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –) *• джин кошик 2 дюйма – 2 шт .* *(Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –)* *• гідрозатвори різної модифікації – 12 шт* *• вакуумні кришки – 10 шт* *• стілець – 2 шт.* *• стіл для викладача – 1 шт.* *• шафа – 1 шт* *• стіл лабораторний – 2 шт*
Інтелектуальна власність	навчальна дисципліна	*ok-2-1-kurs.pdf*	7hikNqOoPW5zJ27J+Qs5hKa/X9BCzpOf38/jWQw2Si8=	*Кабінет кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки: № 306 (33,1 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а* *(Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту – 2024).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Мультимедійне обладнання:* *- Телевізор Philips 55PUS6523/12 з'єднаний з ПЕОМ і Wi-Fi, використовується з метою демонстрації мультимедійних презентацій, відеоматеріалів, навчальних фільмів, тощо. – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2018, рік останнього ремонту – 2024)* *- комп'ютер на базі процесору Intel Pentium G6400/Intel UHD 610/ DDR4 8Gb/ 1Tb HDD/Acer SA240YABI/ - 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2024 р.)* *- пульт для презентацій та лазерний вказівник* *Прикладне програмне забезпечення:* *Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Windows 10 – 15 од.* *MS Office 2013 – 15 од.* *Google Chrome – 15 од.* *Доступ до мережі Internet.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM* *Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.* *Wi-Fi* *Інформаційне забезпечення:* *Навчальні фільми* *Презентації у режимі PowerPoint* *Інформаційні матеріали (бюлетені, програмні документи, брошури, дидактичні матеріали; довідникова та нормативна література; інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності).* *Портал Дія. Цифрова освіта https://osvita.diia.gov.ua* *Освітній Хаб - EduHub.in.ua https://eduhub.in.ua* *Prometheus https://prometheus.org.ua* *Державна служба статистики (http://www.ukrstat.gov.ua/)* *Trade Map* *Калькулятор митної вартості та платежів при митному оформленні автомобіля https://calc.customs.gov.ua/* *Митний калькулятор України -*

				https://busines-garant.com.ua/uk/kalkulyator.html Безкоштовний пошук коду товару згідно УКТЗЕД https://buhgalter911.com/spravochniki/uktved.html, https://tamognja.com.ua/tn-ved.php. *Устаткування:* *Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця.* *Стіл викладача – 1* *Стілець викладача – 1* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1*
Ділова іноземна мова (за фахом)	навчальна дисципліна	*ok-1-1-kurs.pdf*	a7rfk9f21qRiWCJF00U6SIzLVOUq4Hb5UAgnkyDhtHk=	*Кабінет іноземних мов: № 201 (53,6 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту – 2024).* *Спеціальне технічне обладнання:* *Аудіо- та лінгафонне обладнання – 16 од. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту – 2024)* *Ноутбук HP Compaq 620" – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Телевізор плазмовий Samsung 43 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)* *Магнітофон Panasonic – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2005, рік останнього ремонту –)* *Колонки Gemix BF – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2005, рік останнього ремонту –)* *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.* *Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom.* *Інформаційне забезпечення:* *Словники – 24 шт.* *Слайди із завданнями на CD, DVD-носіях – 25 шт.* *Устаткування:* *Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місця.* *Шафа для словників – 1 шт.* *Трибуна – 1 шт.* *Стіл для викладача – 1 шт.* *Стілець для викладача – 1 шт.* *Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.*

* 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 відповідність НПП освітнім компонентам

ID викладача	**ПІБ**	**Посада**	**Структурний підрозділ**	**Кваліфікація викладача**	**Стаж**	**Навчальні дисципліни, що їх**	**Обґрунтування відповідності освітньому**

						викладає викладач на ОП	компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
61955	Прогонюк Людмила Юріївна	Доцент, Сумісництво	Факультет менеджменту	Диплом спеціаліста, Харківський державний педагогічний університет імені Г.С. Сковороди, рік закінчення: 2002, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 014815, виданий 04.07.2013, Атестат доцента АД 011895, виданий 23.12.2022	20	Інтелектуальна власність	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 12, 14, 19, 20), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Lyudmila Yu. Progoniuk "Counteracting administrative misconducts the shere of economska activity» // International Journal of Management (IJM) SCOPUS INDEXED YOURNAL Volume 11 Issue 5, (May 2020). - С. 1094-1102 https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3632671 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. http://www.science-gate.com/IJAAS/2022/V9I8/1021833ijaas202208005.html 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. https://ndpublisher.in/admin/issues/EAv68n2sz14.pdf 4. Прогонюк Л.Ю. Правові аспекти регулювання юридичної відповідальності державних службовців: проблемні питання. Соціально-правові студії. Том 5, № 2. 2022. Львів. С. 9-16. https://sls-journal.com.ua/uk/journals/tom-5-2-2022 5.Ключник А.В, Прогонюк Л.Ю., Галунець Н.І., Гусенко А.А. Публічне управління туристичним бізнесом територіальних громад. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Економіка, Том 10, № 3, 2023.С. 22-32. 6. Alona kliuchnyk, liudmyla prohoniuk, nataliia galunets, anzhela husenko, olena livandovska Legal Frameworks for Public Management and Restoration of Conflict-Affected Territories. JUS Rivista di Scienze Giuridiche. № 4, 2024. С. 111-134. 7. Alona Kliuchnyk, Nataliia Shyshpanova, Liudmyla Prohoniuk, Nataliia Galunets, Vitaliy Sokolik The role of labour resources in the development of food self-sufficiency of territorial communities of the Mykolaiv Oblast. EKONOMIKA APK. 31(6), 2024. С 36-47. 8.Alona Kliuchnyk, Nataliia Shyshpanova, Liudmyla Prohoniuk, Nataliia Galunets, Gusenko AA The role of local communities in the restoration of agricultural infrastructure after destruction. Scientific horizons. 28(4), 2025. С 180-196. https://doi.org/10.48077/scihor4.2025.180. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22028 9. 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 10. 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. http://www.lsej.org.ua/1_2021/33.pdf 11. 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. http://lsej.org.ua/3_2021/45.pdf 12. Прогонюк Л.Ю. Проблеми правового регулювання дистанційної роботи в Україні. Юридичний науковий електронний журнал. № 1, 2022. Запоріжжя. – С. 157-160. 13. 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. https://luhbulletin.dnuvs.ukr.education/index.php/main/issue/view/68 14. Прогонюк Л.Ю. Реалізація сталого розвитку у забезпеченні гідної праці та продуктивної зайнятості на тлі воєнних дій в Україні. EU labor law: decent work and expansion of institutional capacity for sustainable development : Scientific monograph. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2023. С.

							257-271. http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/view/426/11360/23675-1 15. Прогонюк Л.Ю. Напрямки щодо розвитку транскордонного ринку праці в контексті міграційних процесів. Вісник Луганського державного університету внутрішніх справ імені Е.О.Дідоренка. Науковий журнал. Випуск (101), 2024. Івано-Франківськ. С. 231-240. https://luhbulletin.dnuvs.ukr.education/index.php/main/article/view/181 16. Prohoniuk L. Theoretical aspects of managing the sustainable development of territorial communities in the conditions of a secure environment. Synergy of socio-economic development: Synergy of socio-economic development. Monograph. Opole: Academy of Applied Sciences Academy of Management and Administration in Opole, 2024; ISBN 978-83-66567- 69-6; С. 151-159. 17. Prohoniuk L. Theoretical principles of application of information and communication technologies in public administration. Digital Transformation in Ukraine:AI, Metaverse, and Society 5.0.Scientific Approbation. Monograph. SciFormat Publishing Inc.Canada, 2024. С. 148-152. 18. Прогонюк, Л. (2024). Сучасні проблеми та тенденції в галузі публічного управління: методи для підвищення продуктивності та прозорості громадських служб. Публічне управління і політика, (3-4), 1–13. https://doi.org/10.70651/3041-2498/2024.3-4.01 19. Прогонюк Л. Ю. Транскордонні стратегічні орієнтири формування системи управління сталим розвитком територіальних

							громад в умовах безпекової невизначеності. : Гарантії національної інформаційної безпеки та транскордонне співробітництво : монографія / За редакцією проф., д.ю.н. Я. В. Лазура, проф., д.ю.н. М. В. Менджул. Ужгород : РІК-У, 2025. С. 122-134. 20. Prohoniuk , L., & Husenko , A. (2025). Variable security environment as a factor of influencing the sustainable development of territorial communities. The Actual Problems of Regional Economy Development, 2(21), 151–160. https://doi.org/10.15330/apred.2.21.151-160 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 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» 2. 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., Шебаніна 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 друкованих 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 2025-2026 навчальний рік / уклад. Л. Ю. Прогонюк. Миколаїв : МНАУ, 2025. 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. Методичні рекомендації до виконання практичних завдань і самостійної роботи для здобувачів другого освітньо-наукового рівня першого року навчання ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання з дисципліни «Інтелектуальна власність» 2024. Миколаїв. 36 с. 4. Конспект лекцій для здобувачів другого освітньо-наукового рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання з дисципліни «Інтелектуальна власність» 2024. Миколаїв. 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. 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. 2. Прогонюк Л.Ю. Дистанційна форма трудового 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. 3. 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. 4. 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. 5. 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.

							6. 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. 7. Прогонюк Л.Ю. Місце цивільно-правових договорів у трудових відносинах: тези доповідей Міжнародної мультидисциплінарні 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. 8. 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. 9. 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. 10. 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. 11. Прогонюк Л.Ю. Особливості врегулювання кадрового питання педагогічних працівників під час воєнного стану в України : 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. 12. 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. 13. Прогонюк Л.Ю., Прогонюк С.С. Спроможність територіальних громад в умовах війни: теоретичний аспект : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми науки, освіти і технологій в сучасних умовах» (15 серпня 2023 року). Центр фінансових економічних наукових досліджень. м. Орхус, Данія 2023. – С. 28-29. 14. Прогонюк Л.Ю., Прогонюк С.С. Державно-приватне партнерство в системі міжмуніципального співробітництва в умовах децентралізації влади : тези доповідей III

							Міжнародна конференція «Розвиток територіальних громад: правовий, економічний та соціальний аспекти»» (8-9 листопада 2023 року). Миколаївський національний аграрний університет. м. Миколаїв, Україна 2023. – С. 156-158. 15. Прогонюк Л.Ю. Актуальність соціального підприємництва в Україні в умовах воєнного стану : тези доповідей Міжнародна науково-практичної конференції «Підприємництво під час війни в Україні : виклики та можливості». (20 листопада 2023 року). м. Івано-Франківськ. С. 48-50. 16. Прогонюк Л.Ю. Основні принципи розвитку громадянського суспільства в Україні: Європейський досвід : тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції «Публічне управління в Україні: історичний досвід та перспективи розвитку» (20-23 лютого 2024 року). Київський національний університет імені Тараса Шевченка, м. Київ, Україна. 2024. С. 17. Прогонюк Л.Ю. Прогонюк С.С. Продовольча самодостатність громад в умовах децентралізації та воєнного стану: теоретичний дискурс : Продовольча безпека України в умовах післявоєнного : тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції Міжнародного форуму, 1-2 червня 2024 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 286-289. 18. Прогонюк Л.Ю. Стан організації роботи державних службовців в умовах війни : IX Міжнародна науково-практична

							конференція «Актуальні проблеми управління та адміністрування: теоретичні та практичні аспекти» 17 травня 2024 року м. Кам'янець-Подільський. С. 212-215. 19. Прогонюк Л.Ю. Засади комунікативної компетентності публічних службовців : 1-а Всеукраїнська науково-практична конференція за міжнародною участю «Публічне управління та адміністрування в Україні: євроінтеграція поступ» 31 травня 2024 року, м. Івано-Франківськ. С. 885-888. 20. Прогонюк Л.Ю. Аспекти управління сталим розвитком територіальних громад в умовах безпекового середовища : IV Міжнародна науково-практична конференція «Розвиток територіальних громад: правові економічні та соціальні аспекти» 09 грудня 2024 року м. Миколаїв С. 154-157. 21. Прогонюк Л.Ю. OPTIMIZATION OF LABOR RELATIONS IN THE CONDITIJNS OF MARTIAL LAW : CHALLENGES, DECISIONS, PROSPECTS : тези доповідей VII Міжнародної науково-практичної конференції присвячена 96-річчю від дня народження члена-кореспондента НАПрН України, академіка Міжнародної кадрової академії, Заслуженого діяча науки України, д.ю.н., професора О.І. Процевського «Актуальні проблеми приватного та публічного права». 29 березня 2025 року. м. Харків. С. 60-62. 22. Lyudmila Progoniuk THEORETICAL APPROACHES TO DEVELOPING ENTERPRISE POTENTIAL IN A CIRCULAR ECONOMY : International Scientific and Practical

							Online Conference "ECONOMICS FOR ECOLOGY" (“Science for sustainable and innovative Europe”). which will be held on May 13–16, 2025 at the Department of Economics, Entrepreneurship, and Business Administration, Sumy State University, Sumy, Ukraine. 23. Прогонюк Л.Ю. Механізми публічно-приватного партнерства у сфері кібербезпекиміжнародний досвід та українські перспективи : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми забезпечення інформаційної безпеки в міжнародному співробітництві»" 05 вересня 2025 року. м. Ужгород. 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво

							здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; - 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., Радбко Д. 2021 р. - 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. - Участь у III Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «ПУА» Національного

							університету цивільного захисту України (м. Харків) здобувач вищої освіти першого року навчання (вищого магістерського рівня) зі спеціальності ПУА факультету менеджменту групи Пуа 5/1 Жердецька Тамара – 3 призове місце, 2024 р. - Участь у III Всеукраїнському творчому конкурсі наукових робіт «Захист цивільних осіб в умовах збройного конфлікту нормами міжнародного гуманітарного права» (м. Кропивницький) здобувач вищої освіти третього року навчання зі спеціальності ПУА факультету менеджменту групи Пуа 3/1 Єфімова Анастасія – 3 призове місце, 2024 рік - керівництво гуртками з трудового права. 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; Голова громадської організації «ОБ'ЄДНАНІ ДОБРОМ», 2025 р. 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. 1. 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/3,8 ЄКТС. (2022 р.) 2. 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 виконування професійних обов'язків» на тему «Професійний розвиток персоналу державної служби: компетентністний підхід» (ПК № 021256391006688-22) на 30 год. (1 кред ЄКТС). (2022 р.) 3. 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). 4. Пройдено курс підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Як почати власну справу в часи невизначеності: покроковий гайд від ТОП-підприємців України» набазі 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.promethe us.org.ua/cert/0679926 f5f5f48d78f1be352e80f

							50d 5. Сертифікат В2 (англійська мова) №001000155 від 06.04.2021 6. Сертифікат про проходження тренінгу з викладання міжнародного гуманітарного права для публічних службовців в рамках програми «Права людини в дії» Українська гельсінська спілка з прав людини очна форма навчання, Київ 22-23.12.2023 року. 15 годин (0,5 кред. ЄКТС) (2023 рік) 7. Сертифікат про успішне завершення навчального курсу для тренерів «Як підвищити ефективність та результативність освітніх заходів з міжнародного гуманітарного права для публічних службовців» в рамках програми «Права людини в дії» Українська гельсінська спілка з прав людини, форма навчання очна, Київ 23 січня – 03 лютого 2024 року. 30 годин (1кредит ЄКТС) 8. Сертифікат про участь у тренінгу «Методика проведення тренінгів з міжнародного гуманітарного права» організований Товариством Червоного Хреста України 23-25 лютого 2024 року, виданий 25.02.2024 року № 250224.14 Київ, очне навчання. 24 год (0,8 кредиту ЄКТС) 9. Сертифікат про успішне науково-методичне стажування «Методи аналізу та очищення питної води в умовах міської забудови» Опольський університет Польща, 12-16 лютого 2024 року 24 год (0,8 кред ЄКТС) 10. Підвищення кваліфікації за програмою вебінару «Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи», 06.03.2024 р (15 год

							(0,5 кред ЄКТС) Сертифікат АР №2683/0843-24. 11. Підвищення кваліфікації за онлайн тренінговою програмою «Диверсифікація сільської економіки через мережу громадських консультаційних центрів туризму» Академії сільського розвитку ГО “Спілка сільського зеленого туризму України”: 16-17 квітня 2024 року. 30 год (1 кред ЄКТС) Сертифікат № 235-1604/2024 12. Онлайн курс «Міжнародне гуманітарне право у професійній діяльності публічних службовців» від 11.01.2024 року. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням: https://certs.prometheus.org.ua/cert/359698bfa6504fa2bb54823c7afe6bb 13. Підвищення кваліфікації за міжнародною онлайн-програмою для представників ЗВО «Сила соціальних мереж у професійному розвитку представників університетів: особистий бренд, інструменти для освітніх продуктів, просування цінностей сталого розвитку» (березень-травень 2024 року) за організації Fundacja im. Zofii Zamenhof - Zofia Zamenhof Foundation (Польща) та Kyiv Business School / MBA in Ukraine (Україна) – 3 кредити (180 годин / кредитів ЄКТС) Сертифікат COMSUS-WP3-064. 14. Пройшла навчальну програму про волонтерство «Зміни починаються з нас», реалізовану Українською Волонтерською Службою та Корпусом миру в Україні за підтримки Дитячого фонду ООН (ЮНІСЕФ) в Україні. Впродовж 11 (0,4 кред ЄКТС) навчальних годин освоїла основи волонтерства, права й

							обов ' язки волонтерів, правила безпеки, ознайомилась з видами волонтерства та всеукраїнськими організаціями, які розвивають волонтерський рух. Сертифікат № 330 від 19.06.2024 року. 15. Підвищення кваліфікації за професійною (сертифікованою) програмою «Основи успішного залучення громадянського суспільства до вирішення завдань місцевого розвитку» з 11 січня по 18 квітня 2024 року обсягом 60 годин (2 кредити ЄКТС). Сертифікат № 151-СП/2023/001 від 17 червня 2024 року. 16. Літня наукова школа «Інформаційно-комунікативні технології та між секторальна взаємодія у сфері державної служби» 18-21 червня 2024 року, обсяг 30 год (1 кред ЄКТС) Сертифікат № ЛНШ-210624-206. 17. Certificate of Participation Awarded to: Liudmyla Prohoniuk For presenting the following Abstract: «Protection of tourists during travel as a key aspect in the field of tourism» 10th International Tourism Studies Association (ITSA) Biennial Conference 17-20 September 2024.
325729	Крайній Володимир Олексійович	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет менеджменту	Диплом спеціаліста, Київський орден Леніна державний університет ім. Т.Г. шЕВЧЕНКА, рік закінчення: 1980, спеціальність: математика, Диплом спеціаліста, Національним університетом кораблебудування імені адмірала Макарова., рік закінчення: 2007, спеціальність: Економіка підприємства, Диплом кандидата наук	19	Моделювання технологічних систем харчових виробництв	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видам та результатам професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових

				ДК 058092, виданий 26.05.2010			виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Кучмійова Т. С., Борян Л. О., Крайній В. О. Багатофункціональність програмного продукту SAP Business One та впровадження на підприємствах України. Modern Economics. 2024. № 46(2024). С. 61-68. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V46(2024)-09. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19195 2. Пархоменко О.Ю., Тищенко С.І., Дармосюк В.М., Хилько І.І., Крайній В.О. Статистичний аналіз температурних даних миколаївщини засобами PYTHON. «Наука і техніка сьогодні» (Серія «Педагогіка», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Фізико-математичні науки», Серія «Техніка»)»: журнал. 2025. № 2(43) 2025. С. 1418-1430. https://doi.org/10.52058/2786-6025-2025-2(43)-1418-1430 3. Shebanina, O., Tyshchenko, S., Parkhomenko, O., Khylko, I., & Krainii, V. (2025). Application of artificial intelligence to improve the economic efficiency of land use management in the agricultural sector. Ekonomika APK, 32(1), 82-90. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/1.2025.82 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20915 https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-105000846713&origin=recordpage 4. Батюк Р. Б., Орлова О. М., Крайній В. О. Особливості моделювання фінансової діяльності підприємств. Актуальні питання економічних наук. 2025. Вип. 11. https://doi.org/10.5281/zenodo.15594627. URL:

							https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21832 5. Кіндрат О. В., Кропивка Т. Ю., Крайній В.О. Роль штучного інтелекту у розвитку логістики аграрних підприємств Актуальні питання економічних наук. 2025. Вип. 14. https://doi.org/10.5281/zenodo.16878351 URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22298 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 Шебаніна О.В., Клочан В.П., Клочан І.В., Тищенко С.І., Могильницька А.М., Крайній В.О., Хилько І.І. Навчальне видання «Математичне моделювання технічних і технологічних процесів на ПЕОМ. Конспект лекцій для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 208 «Агроінженерія» для денної та заочної форми навчання» №104332 від 28.04.2021 р. 2 Шебаніна О.В., Клочан В.П., Клочан І.В., Тищенко С.І., Могильницька А.М., Крайній В.О., Хилько І.І. Навчальне видання «Математичне програмування. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни та виконання контрольних робіт здобувачами вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 051 «Економіка», 073 «Менеджмент», 281 «Публічне управління та адміністрування» заочної форми навчання» №104333 від 28.04.2021 р. 3 Шебаніна О.В., Клочан В.П., Клочан І.В., Тищенко С.І., Могильницька А.М.,

							Крайній В.О., Хилько І.І. Навчальне видання «Фінансова математика. Конспект лекцій з навчальної дисципліни для здобувачів освітнього рівня «Бакалавр» спеціальності 051 «Економіка» денної форми навчання» №104334 від 28.04.2021 р. 4 Шебаніна О.В., Клочан В.П., Клочан І.В., Тищенко С.І., Могильницька А.М., Крайній В.О., Хилько І.І. «Статистика. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять і самостійної роботи здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 193 «Геодезія і землеустрій» денної форми навчання» №104335 від28.04.2021 р. 5 Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір літературний письмовий твір наукового характеру «Стаття ««Багатофункціональність програмного продукту SAP Business One та впровадження на підприємствах України» - прийнято до розгляду (від 22.10.2024р) Кучмійова Т. С., Борян Л. О., Крайній В. О. Свідоцтво No 131230 від 11.11.2024 р. 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., Шебаніна 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. С. 170. 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 «Моделювання технологічних систем харчових виробництв». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. В.О. Крайній. Миколаїв : МНАУ, 2025. 32 с. 2. Крайній В.О. Моделювання технологічних систем харчових виробництв Робоча програма для підготовки здобувачів вищої освіти другого освітньо-професійного рівня за спеціальністю: 181 «Харчові технології». Миколаїв, 2024, 32 с. https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=4565 3. Моделювання технологічних систем харчових виробництв: методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня

							вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. В. Шебаніна, С. І. Тищенко, О. Ю. Пархоменко, В. О. Крайній, І. І. Хилько. Миколаїв: МНАУ, 2025. 108 с. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21280 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Виконавець наукової теми «Економічна безпека України в умовах глобалізації: імперативи забезпечення, відтворення потенціалу у кризових умовах » (номер державної реєстрації 0123U101230, 2023-2027 рр.). 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. Крайній В.О. Оцінка економічної безпеки сільськогосподарських підприємств / Крайній В.О. // II Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція «Моделювання соціально-економічного розвитку в умовах децентралізації», 12-13 травня 2021 року, МНАУ м. Миколаїв. С 82-85. 2. Крайній В.О. Аналіз

							економічної безпеки сільськогосподарських підприємств / Крайній В.О. // Причорноморська регіональна науково-практична конференція професорсько-викладацького складу «Розвиток українського села – основа аграрної реформи України», 20-22 квітня 2022 року, МНАУ м. Миколаїв. С. 87-91. 3. Крайній В.О. Інституційний підхід процесу децентралізації в Україні / Крайній В.О. // Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційно-інвестиційний розвиток аграрної сфери – запорука продовольчої безпеки країни», 26-28 травня 2022 року, МНАУ м. Миколаїв. С. 103-106. 4. Асмолов А. Т., Крайній В. О. Стратегічне впровадження інновацій у сільському господарстві через процеси управління змінами // Підприємництво під час війни в Україні: виклики та можливості: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 60-річчю кафедри підприємництва, торгівлі та прикладної економіки (м. Івано-Франківськ, 20 листопада 2023 р.). Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет ім. Василя Стефаника, 2023. С. 169-171. 5. Крайній В. О. Механізм прийняття рішень на ЕОМ // Моделювання соціально-економічного розвитку в системі забезпечення продовольчої безпеки: зб. тез Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв, 10-11 трав.2023р.). Миколаїв: МНАУ, 2023. С. 57-61. 6. Крайній В. О. Моделі прийняття рішень забезпечення продовольчої безпеки

							країни. Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum: доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 30-31 травня 2024 р.) / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв: МНАУ, 2024. С. 312-315. DOI: https://doi.org/10.31521/978-617-7149-78-0-102 7. Крайній В. О. Види комунікацій в діяльності організацій. Моделювання соціально-економічного розвитку в системі забезпечення продовольчої безпеки: зб. тез II Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв, 08-09 трав. 2024 р.). Миколаїв: МНАУ, 2024. С. 73-75. 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі

							журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Системи прийняття рішень». 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; Українська асоціація з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (УАРМБО), ЕДРПОУ 32204444 Навчально-науковий центр післядипломної освіти Національного університету кораблебудування

							імені адмірала Макарова, Свідоцтво № СПК 02066753/0325-21, «Практична складова новітніх інформаційних технології курсів «Вступ до фаху», «Математична логіка та теорія алгоритмів»», 15 липня 2021 р., (180 год./6 кредитів ЄКТС). III Міжнародна програма і підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу" 3 листопада - 30 грудня 2022 року Міжнародний сертифікат № 9563/ 30 грудня 2022 р. (180 год./ 6 кредитів ЄКТС) Міжнародне підвищення кваліфікації за програмою «Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах європейського союзу та Україні», Науково-дослідний Інститут Люблінського науково-технологічного парку (Польща), 08.05.2023р. - 15.05.2023 р., ESN № 13909 від 15.05.2023 р., 1,5 кредити ЄКТС (45 год.) 16 сесія Всеукраїнського заходу «STEM-школа» відповідно до освітньої програми підвищення кваліфікації «STEM-школа – освітній ресурс для професійного вдосконалення педагогічних працівників» сертифікат № ПК-2025/2123 виданий 10

							березня 2025 р., 15 академічних годин (0,5 кредита ЄКТС) Академія ШІ для освітян від GOOGLE – сертифікат № AIAFEBGC1-2228 виданий 18 травня 2025 р. 30 академічних годин (1,0 кредит ЄКТС) Великий курс про ШІ в освіт»і ГО «Проргесильні» – сертифікат ВКШІО-1932 з 26 травня по 9 червня 2025 р.45 академічних годин (1,5 кредити ЄКТС)
212977	Мірошкіна Наталія Валеріївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Обліково-фінансовий факультет	Диплом бакалавра, Вищий навчальний заклад "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2006, спеціальність: 040101 Психологія, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2007, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом спеціаліста, Миколаївський міжрегіональний інститут розвитку людини Вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2017, спеціальність: 7.13010201 соціальна робота, Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний	25	Методика викладання у ЗВО	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 11, 12, 14, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Підбережних І. Є., Мірошкіна Н. В. Міжцивілізаційні запозичення в історичних концепціях Ф. Броделя та А. Тойнбі: порівняльний аналіз // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Історія / М-во освіти і науки України; Держ. вищ. навч. заклад «Ужгород.нац. ун-т», Ф-т історії та міжнародних відносин; [Редкол.: Ю. В. Данилець (головний редактор) та ін.]. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2021. Вип. 1 (44). С. 142-151. DOI:

				інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: історія, Диплом магістра, Заклад вищої освіти «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», рік закінчення: 2024, спеціальність: Психологія, Диплом кандидата наук ДК 007413, виданий 27.06.2000			https://doi.org/10.24144/2523-4498.1(44).2021.232678 2. Мірошкіна Н. Цивілізаційне запозичення як фактор історичного процесу (теоретичний аспект) / Н. Мірошкіна, І. Підберезних // Літопис Волині М-во освіти і науки України; Держ. вищ. навч. заклад «Волинський національний університет імені Лесі Українки. [Редкол.: О.М. Каліщук (головний редактор) та ін.] Видавничий дім «Гельветика», 2022. - № 26. 217-223. http://orcid.org/0000-0002-1255-0160 DOI: https://doi.org/10.32782/2305-9389/2022.26.35 3. Мірошкіна Н. В., Борко Т. М. Філософія сільського господарства як спосіб осягнення аграрної практики. Вісник аграрної науки Причорномор'я, 2023 № 27 (1). С.85-94. 4. Мірошкіна Н.В. Природний фактор історичного розвитку в класичній, некласичній та постнекласичній інтерпретації. Перспективи. Одеса, 2023, Вип.2. С.4-14. DOI https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2023.2.1 5. Dovgal, O., Borko, T., Miroshkina, N., Surina, H., & Konoplianyk, D. (2024). Circular economy as an imperative for sustainable development. Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series "Economics", 11(1), 19-28. https://doi.org/10.52566/msu-econ1.2024.19 6. Суріна Г.Ю., Мірошкіна Н. В. Світоглядні й ціннісні підходи засновників агробіології та органічного землеробства. ПЕРСПЕКТИВИ. Соціально-політичний журнал, Одеса, № 2, 2024. С. 190-199. DOI https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2024.2.24 7. Мірошкіна Н. В.,

							Суріна Г. Ю. Агросфера як онтологічний об'єкт та теоретичний конструкт постнекласичної науки. ГРАНІ: науково-теоретичний альманах, Дніпро, № 27(3), 2024. С. 19-27. DOI: https://doi.org/10.15421/172445 8. Pavliuk, S., Poberezhets, H., Kravchenko, T., & Miroshkina, N. (2025). The impact of the agricultural sector on the sustainable development of rural territorial communities. Ekonomika APK, 32(1), 59-69. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/1.2025.59 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. Мірошкіна Наталія Валеріївна, Борко Тетяна Миколаївна Літературний твір наукового характеру «Philosophy of agriculture as a way of understanding agrarian practice». № 125110 Дата реєстрації 26.03.2024 р. 2. Мірошкіна Наталія Валеріївна Літературно письмовий твір наукового характеру «Природний фактор історичного розвитку у класичній, неокласичній та постнекласичних інтерпретаціях», №125111. Дата реєстрації 26.03. 2024р. 3. Мірошкіна Наталія Валеріївна, Підберезних Інна Євгенівна Літературно письмовий твір наукового характеру «Цивілізаційне запозичення як фактор історичного процесу (теоретичний аспект)» №125300 Дата реєстрації 03.03. 2024р. 4. Мірошкіна Наталія Валеріївна, Підберезних Інна Євгенівна Літературно

							письмовий твір наукового характеру Міжцивілізаційні запозичення в історичних концепціях Ф. Броделя та А. Тойнбі: порівняльний аналіз», №12671. Дата реєстрації 16.05. 2024р. 5. Суріна Г.Ю., Мірошкіна Н.В. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 134586 Літературний писемний твір наукового характеру «Світоглядні й ціннісні підходи засновників агробіології та органічного землеробства». Дата реєстрації 24 березня 2025 р. 6. Довгаль О.В., Борко Т.М., Мірошкіна Н.В., Суріна Г.Ю., Конопляник Д..О. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 134274 Літературний писемний твір наукового характеру «Circular economy as an imperative for sustainable development». Дата реєстрації 11 березня 2025 р. 7. Мірошкіна Н.В., Суріна Г.Ю. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 143587 Літературний писемний твір наукового характеру «Агросфера як онтологічний об'єкт та теоретичний конструкт постнекласичної науки». Дата реєстрації: 24 березня 2025 р. 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): 1. Мірошкіна Н.В. Волонтерська діяльність як складова професійної підготовки студентів.

							Соціально-економічний розвиток регіонів в умовах трансформації: монографія. Opole: Publishing House «Wyższa Szkoła Zarządzania i Administracji w Opolu», 2020. С. 273-281. 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 «Філософія науки та інноваційного розвитку». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Н.В. Мірошкіна. Миколаїв : МНАУ, 2025. 30 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Методика викладання ЗВО». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Н.В. Мірошкіна. Миколаїв : МНАУ, 2025. 20 с. 3. Філософія : курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 "Харчові технології" денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. В. Мірошкіна, Г. Ю. Суріна. Миколаїв :

							МНАУ, 2024. 94 с. 11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою): 2007 р. - по теперішній час - науковий консультант та член літературно-філософського дискусійного клубу «Позиція» (Обласна Науково-педагогічна бібліотека, м. Миколаїв). Довідка №3 від 10.02.2021 р. 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Мірошкіна Н.В. Підстави звернення до компетентністного підходу. Тези конференції Сучасні технології розвитку людини в інтегрованому суспільстві: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Миколаїв, 28 травня 2020 р. / За заг.ред. А.М. Старєвої; упоряд. О.А. Шевченко, С.В. Кандюк-Лебідь. Миколаїв: ММІРЛ Університету «Україна», 2020. С. 38-40. 2.Мірошкіна Н. Громадянське суспільство як гарант захисту приватної власності і права на неї в філософії Дж. Локка / Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 98-100 с. 3.Мірошкіна Н. Відображення в праві базових категорій моральності /В. Морозова, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної

							освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 100-102 с. 4.Мірошкіна Н. «Законність як наукове поняття і правове явище / А. Скляренко, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 107 -108 с. 5.Мірошкіна Н. Вплив релігійності на право / В. Тарнавська, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 110-112 с. 6.Мірошкіна Н. Співвідношення права і закону / Бо Цюй, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 116-117 с. 7.Мірошкіна Н. Співвідношення свободи і закону / О. Яворський, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. 8. Мірошкіна Н. В. Відносини Сократа і Афінської держави в інтерпретації К. Ясперса / О.Д. Калкатиніч, Н.В. Мірошкіна // Міжнародна наукова конференція «Юридична освіта та наука як вимога часу: нові європейські виклики», яка проходила у м. Лодзь, Республіка Польща (Вища школа внутрішньої безпеки) (Łódź, the Republic of Poland). October 8–9, 2021. //Publishing House “Baltija Publishing”. – 2021 – 21-24 с. 9. Мірошкіна Н.В. Формування філософії сільського

							господарства як напрямку філософії господарства // Актуальні питання науки, освіти та суспільства в умовах сучасних викликів. Міжнародна науково-практична конференція. Збірник тез доповідей. Частина І. М. Кременчук, 27 грудня 2022. 53-54 с. 10. Мірошкіна Н.В. Безпека як соціальна цінність // Тези доповідей за результатами сумісного освітньо-наукого заходу тематичний «круглий стіл»: «Інформаційно-психологічна та техногенна безпека: історичні аспекти, особливості захисту суспільства та особистості». М. Миколаїв, МНАУ, 09 грудня 2022. 51-52 с. 11.Мірошкіна Н.В. Формування постнекласичного підходу до природного фактору історичного розвитку/ Матеріали IX Всеукраїнської мультидисциплінарної конференції «Чорноморські наукові студії» 12 травня 2023. м. Одесса. С.195-198 с. 12. Мірошкіна Н.В. Ксенофонт Афінський: започаткування дослідження землеробства як фактору безпеки державам. //Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри міжнародний форум Тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції 1-2 червня 2023 р., м. Миколаїв. 361-263 с. 13. Мірошкіна Н.В. Формування філософії сільського господарства як напрямку філософії господарства.// Актуальні питання науки, освіти та суспільства в умовах сучасних викликів. Міжнародна науково-практична конференція. Збірник тез доповідей.

							Частина 1. 27 грудня 2022. С.53-54. 14. Мірошкіна Н.В. Особливості філософського пізнання аграрної практики. // Міжнародна Науково-практична конференція «Теоретико-практичні аспекти розвитку науки, освіти та суспільства» збірник тез конференції 28 квітня 2023. м. Рівне. 83-84 с. 15. Мірошкіна Н.В. Природний фактор історичного процесу в теорії цивілізацій А. Тойнбі. // Стан, проблеми та перспективи розвитку науки, освіти, технологій та суспільства. Міжнародна науково-практична конференція. Збірник тез доповідей. 20 квітня 2023.м. Полтава. 38-39 с. 16. Мірошкіна Н.В. «Водний фактор» та специфіка політичного розвитку Сходу та Заходу.// Захист водних ресурсів – глобальні виклики, загрози опустелевання територій, міжнародні зобов'язання держав світу. Тези доповідей здобувачів вищої освіти та інших учасників освітнього процесу за результатами проведеного тематичного «круглого столу» на обліково-фінансовому факультеті. 22 березня 2023. м. Миколаїв. МНАУ. С. 17-20. 17. Мірошкіна Н. В. Ціннісний вимір аграрної практики. Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum: доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 30-31 травня 2024 р.) / Міністерство освіти і

							науки України; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв: МНАУ, 2024. С. 317-318. DOI: https://doi.org/10.31521/978-617-7149-78-0-104. 18. Мірошкіна Н. В. Міфологема як елемент правової реальності /Міжнародна науково-практична конференція “Перспективні напрямки розвитку економіки, обліку, управління та права: теорія і практика”, 18 травня 2024 р., м. Ізмаїл, Україна. С. 42-43. 19.Мірошкіна Н. В. Формування світоглядної парадигми сталого розвитку в процесі викладання філософії International scientific-practical conference “Topical issues of science, education and technology in the 21st century”: conference proceedings (Aarhus, Denmark, April 20, 2024). Aarhus, Denmark: Scholarly Publisher ICSSH, 2024.С. 28-29. 20.Мірошкіна Н. В. Цивілізаційне запозичення в інтерпретації А. Тойнбі / Міжнародна науково-практична конференція “Актуальні питання науки, освіти і технологій”, 10 травня 2024 р., м. Тампере, Фінляндія. С.60-61. 21.Мірошкіна Н. В. Правова дифузія як фактор формування правової реальності / Міжнародна науково-практична конференція “Актуальні питання економіки, обліку, фінансів та права”, 15 травня 2024 р., м. Орхус, Данія. С.46-48. 22.Мірошкіна Н.В. Цивілізаційне запозичення в історичній концепції Ф. Броделя Міжнародна науково-практична конференція “Сучасний стан та пріоритети модернізації науки, освіти та суспільства”, 24 травня 2024 р., м. Орхус, Данія. С.43-44. 23.Мірошкіна Н.В.

							Агросфера як постнекласичний онтологічний об'єкт досліджень / Причорноморська регіональна науково-практичної конференція професорсько-викладацького складу "Розвиток українського села-основа аграрної реформи в Україні" 17-19 квітня 2024 року. С. 32-34. 24. Мірошкіна Н. В. Щастя як психологічний ресурс особистості. INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE STRATEGIC PRIORITIES FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, TECHNOLOGY AND SOCIETY Book of abstracts April 30, 2025 Angers, France. С. 31-32. 25.Мірошкіна Н. В. Віра як ресурс особистості. INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE STRATEGIC PRIORITIES FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, TECHNOLOGY AND SOCIETY Book of abstracts April 30, 2025 Angers, France. С. 56-57. 26. Мірошкіна Н. В. Довіра як соціальний ресурс особистості. INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE STRATEGIC PRIORITIES FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, TECHNOLOGY AND SOCIETY Book of abstracts April 30, 2025 Angers, France. С. 61-62. 27. Мірошкіна Н. В. Порядність як феномен етики повсягдення. International scientific-practical conference "Topical issues of science, education and technology: theory and practice": conference proceedings (Aarhus, Denmark, April 18, 2025). Aarhus, Denmark: Scholarly Publisher ICSSH, 2025. 63 pages. С. 48-49.

							28. Мірошкіна Н. В. Віра як опора психологічного благополуччя. International scientific-practical conference “Topical issues of science, education and technology: theory and practice”: conference proceedings (Aarhus, Denmark, April 18, 2025). Aarhus, Denmark: Scholarly Publisher ICSSH, 2025. 63 pages. С. 27-28. 29. Мірошкіна Н.В. Суб’єктивне професійне благополуччя науково-педагогічного працівника. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти, суспільства та технологій», 8 травня 2025 р., м. Тампере, Фінляндія(збірка виходить 20-22 травня). INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE CURRENT STATE AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, SOCIETY, AND TECHNOLOGY Book of abstracts May 8, 2025 Tampere, Finland. С. 29-30 30.Мірошкіна Н.В. Професійна життєстійкість науково-педагогічних працівників. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти, суспільства та технологій», 8 травня 2025 р., м. Тампере, Фінляндія(збірка виходить 20-22 травня). INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE CURRENT STATE AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, SOCIETY, AND TECHNOLOGY Book of abstracts May 8, 2025 Tampere, Finland. С. 22-23. 31.Мірошкіна Н.В. Біоцентризм як парадигма екосвітогляду:

							переваги та занепокоєння. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти, суспільства та технологій», 8 травня 2025 р., м. Тампере, Фінляндія (збірка виходить 20-22 травня) . INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE CURRENT STATE AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, SOCIETY, AND TECHNOLOGY Book of abstracts May 8, 2025 Tampere, Finland. С.31-32. 32. Мірошкіна Н. В. Екоцентризм аграрного мислення як умова реалізації концепції сталого розвитку. Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні: матеріали Причорноморської регіональної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу (м. Миколаїв 16-17 квітня 2025 р.) / Обліково-фінансовий факультет. Миколаїв: МНАУ, 2025. С. 39-41.https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21232 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських

							мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу: 1. Керівництво науковим гуртком Теорія і практика соціологічних досліджень життя студентської молоді». 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: 1.Діяльність в центрі «Українсько-європейського наукового співробітництва» з

							2021 року. International Historical Biographical Institute (Dubai – New-York – Rome – Jerusalem – Beijing). II Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів науки і освіти, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу». 12 серпня -12 жовтня 2021 року в обсязі 180 годин або 6 кредитів ЄКТС (з них 15 годин інклюзивної освіти / 0, 5 кредиту ЄКТС). Міжнародний сертифікат № 2539 / 12 жовтня 2021. Присвоєно кваліфікацію «Міжнародний Керівник Категорії Б в галузі Освіти та Науки, згідно класифікації ЮНЕСКО» та «Міжнародний Вчитель / Викладач. EDUCATORS AND SCHOLARS INTERNATIONAL FOUNDATION. «USING OPPORNUNINITS OF CLOUD SERVICTS IN ONLINE TRAINING WITH USING ZOOM AND MOODLE PLATFORMS». The skills improvement program (webinar) is made up of 1,5 ЄКТС credits (45 hours) including 12 hours of lectures, 20 hours of practical and 13 hours of self-study, in the following disciplines: Philosophy, Sociology, Political science. 27th of September – 04th of October, 2021 (Lublin, Rehublic of Poland). Certificate ES № 8074/2021. 04.10.2021. Люблін, Республіка Польща, Сертифікат ES№ 13770 від 15.05.2023. вебінар для освітян на тему: «Неформальна освіти при підготовці магістрів та

							здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах Європейського союзу та України» (45 годин, 1,5 кредити ЄКТС) 5.Національний університет біоресурсів та природокористування України. ННІ неперервної освіти та туризму. Свідоцтво про присвоєння кваліфікації СС 00493706/018887-23 про підвищення кваліфікації НПП за програмою «Комунікативні і психологічні стратегії акмеологічного потенціалу науково-педагогічних працівників» від 05.05.2023. (60 годин / 2 кредити ЄКТС) 6.ПЗВО «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика», тренінг «Інновації юриспруденції у вітчизняній практиці». Сертифікат №1/6/20 від 20.10.2020 р. (0,1 кредит ЄКТС). 7. Школа політичної аналітики Національного університету «Києво-Могилянська академія». Онлайн-курс Prometheus «Культура та політика: багатозначність (взаємо)зв'язків. Сертифікат від 20.02.2021 р., 60 годин (2 кредити ЄКТС). 8. Міжнародний центр перспективних досліджень. Онлайн-курс Prometheus «Культура толерантності: як побудувати суспільство, комфортне для всіх». Сертифікат від 24.02.2021 р., 60 годин (2 кредити ЄКТС). 9. ООН Жінки в Україні. Онлайн-курс Prometheus «Я знаю гендер». Сертифікат від 24.02.2021 р., 45 годин (1,5 кредити ЄКТС).
212977	Мірошкіна Наталія	Старший викладач,	Обліково-фінансовий	Диплом бакалавра,	25	Філософія науки та	Досягнення у професійній

	Валеріївна	Основне місце роботи	факультет	Вищий навчальний заклад "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2006, спеціальність: 040101 Психологія, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2007, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом спеціаліста, Миколаївський міжрегіональний інститут розвитку людини Вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2017, спеціальність: 7.13010201 соціальна робота, Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: історія, Диплом магістра, Заклад вищої освіти «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», рік закінчення: 2024, спеціальність: Психологія, Диплом кандидата наук ДК 007413, виданий 27.06.2000		інноваційної діяльності	діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 11, 12, 14, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Підбережних І. Є., Мірошкіна Н. В. Міжцивілізаційні запозичення в історичних концепціях Ф. Броделя та А. Тойнбі: порівняльний аналіз // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Історія / М-во освіти і науки України; Держ. вищ. навч. заклад «Ужгород.нац. ун-т», Ф-т історії та міжнародних відносин; [Редкол.: Ю. В. Данилець (головний редактор) та ін.]. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2021. Вип. 1 (44). С. 142-151. DOI: https://doi.org/10.24144/2523-4498.1(44).2021.232678 2. Мірошкіна Н. Цивілізаційне запозичення як фактор історичного процесу (теоретичний аспект) / Н. Мірошкіна, І. Підберезних // Літопис Волині М-во освіти і науки України; Держ. вищ. навч. заклад «Волинський національний університет імені Лесі Українки. [Редкол.: О.М. Каліщук (головний редактор) та ін.] Видавничий дім «Гельветика»,

							2022. - № 26. 217-223. http://orcid.org/0000-0002-1255-0160 DOI: https://doi.org/10.32782/2305-9389/2022.26.35 3. Мірошкіна Н. В., Борко Т. М. Філософія сільського господарства як спосіб осягнення аграрної практики. Вісник аграрної науки Причорномор'я, 2023 № 27 (1). С.85-94. 4. Мірошкіна Н.В. Природний фактор історичного розвитку в класичній, некласичній та постнекласичній інтерпретації. Перспективи. Одеса, 2023, Вип.2. С.4-14. DOI https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2023.2.1 5. Dovgal, O., Borko, T., Miroshkina, N., Surina, H., & Konoplianyk, D. (2024). Circular economy as an imperative for sustainable development. Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series "Economics", 11(1), 19-28. https://doi.org/10.52566/msu-econ1.2024.19 6. Суріна Г.Ю., Мірошкіна Н. В. Світоглядні й ціннісні підходи засновників агробіології та органічного землеробства. ПЕРСПЕКТИВИ. Соціально-політичний журнал, Одеса, № 2, 2024. С. 190-199. DOI https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2024.2.24 7. Мірошкіна Н. В., Суріна Г. Ю. Агросфера як онтологічний об'єкт та теоретичний конструкт постнекласичної науки. ГРАНІ: науково-теоретичний альманах, Дніпро, № 27(3), 2024. С. 19-27. DOI: https://doi.org/10.15421/172445 8. Pavliuk, S., Poberezhets, H., Kravchenko, T., & Miroshkina, N. (2025). The impact of the agricultural sector on the sustainable development of rural territorial communities. Ekonomika APK, 32(1), 59-69.

							https://doi.org/10.32317/ekon.apk/1.2025.59 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. Мірошкіна Наталія Валеріївна, Борко Тетяна Миколаївна Літературний твір наукового характеру «Philosophy of agriculture as a way of understanding agrarian practice». № 125110 Дата реєстрації 26.03.2024 р. 2. Мірошкіна Наталія Валеріївна Літературно письмовий твір наукового характеру «Природний фактор історичного розвитку у класичній, неокласичній та постнекласичних інтерпретаціях», №125111. Дата реєстрації 26.03. 2024р. 3. Мірошкіна Наталія Валеріївна, Підберезних Інна Євгенівна Літературно письмовий твір наукового характеру «Цивілізаційне запозичення як фактор історичного процесу (теоретичний аспект)» №125300 Дата реєстрації 03.03. 2024р. 4. Мірошкіна Наталія Валеріївна, Підберезних Інна Євгенівна Літературно письмовий твір наукового характеру Міжцивілізаційні запозичення в історичних концепціях Ф. Броделя та А. Тойнбі: порівняльний аналіз», №12671. Дата реєстрації 16.05. 2024р. 5. Суріна Г.Ю., Мірошкіна Н.В. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 134586 Літературний писемний твір наукового характеру «Світоглядні й ціннісні підходи засновників агробіології та

							органічного землеробства». Дата реєстрації 24 березня 2025 р. 6. Довгаль О.В., Борко Т.М., Мірошкіна Н.В., Суріна Г.Ю., Конопляник Д..О. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 134274 Літературний писемний твір наукового характеру «Circular economy as an imperative for sustainable development». Дата реєстрації 11 березня 2025 р. 7. Мірошкіна Н.В., Суріна Г.Ю. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 143587 Літературний писемний твір наукового характеру «Агросфера як онтологічний об'єкт та теоретичний конструкт постнекласичної науки». Дата реєстрації: 24 березня 2025 р. 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): 1. Мірошкіна Н.В. Волонтерська діяльність як складова професійної підготовки студентів. Соціально-економічний розвиток регіонів в умовах трансформації: монографія. Opole: Publishing House «Wyższa Szkoła Zarządzania i Administracji w Opolu», 2020. С. 273-281. 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 «Філософія науки та інноваційного розвитку». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Н.В. Мірошкіна. Миколаїв : МНАУ, 2025. 30 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Методика викладання ЗВО». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Н.В. Мірошкіна. Миколаїв : МНАУ, 2025. 20 с. 3. Філософія : курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 "Харчові технології" денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. В. Мірошкіна, Г. Ю. Суріна. Миколаїв : МНАУ, 2024. 94 с. 11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою): 2007 р. - по теперішній час - науковий консультант та член літературно-філософського дискусійного клубу «Позиція» (Обласна Науково-педагогічна бібліотека, м. Миколаїв). Довідка №3 від 10.02.2021 р.

							12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Мірошкіна Н.В. Підстави звернення до компетентністного підходу. Тези конференції Сучасні технології розвитку людини в інтегрованому суспільстві: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Миколаїв, 28 травня 2020 р. / За заг.ред. А.М. Старєвої; упоряд. О.А. Шевченко, С.В. Кандюк-Лебідь. Миколаїв: ММІРЛ Університету «Україна», 2020. С. 38-40. 2.Мірошкіна Н. Громадянське суспільство як гарант захисту приватної власності і права на неї в філософії Дж. Локка / Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 98-100 с. 3.Мірошкіна Н. Відображення в праві базових категорій моральності /В. Морозова, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 100-102 с. 4.Мірошкіна Н. «Законність як наукове поняття і правове явище / А. Скляренко, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 107 -108 с. 5.Мірошкіна Н. Вплив релігійності на право / В. Тарнавська, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021:

							проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 110-112 с. 6.Мірошкіна Н. Співвідношення права і закону / Бо Цюй, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. – 116-117 с. 7.Мірошкіна Н. Співвідношення свободи і закону / О. Яворський, Н. Мірошкіна // Орликіана-2021: проблеми та перспективи сучасної освіти : матеріали наук.-практ. симп. (13 жовтня 2021 р.). Миколаїв, 2021. 8. Мірошкіна Н. В. Відносини Сократа і Афінської держави в інтерпретації К. Ясперса / О.Д. Калкатиніч, Н.В. Мірошкіна // Міжнародна наукова конференція «Юридична освіта та наука як вимога часу: нові європейські виклики», яка проходила у м. Лодзь, Республіка Польща (Вища школа внутрішньої безпеки) (Łódź, the Republic of Poland). October 8–9, 2021. //Publishing House “Baltija Publishing”. – 2021 – 21-24 с. 9. Мірошкіна Н.В. Формування філософії сільського господарства як напрямку філософії господарства // Актуальні питання науки, освіти та суспільства в умовах сучасних викликів. Міжнародна науково-практична конференція. Збірник тез доповідей. Частина І. М. Кременчук, 27 грудня 2022. 53-54 с. 10. Мірошкіна Н.В. Безпека як соціальна цінність // Тези доповідей за результатами сумісного освітньо-наукого заходу тематичний «круглий стіл»: «Інформаційно-психологічна та

							техногенна безпека: історичні аспекти, особливості захисту суспільства та особистості». М. Миколаїв, МНАУ, 09 грудня 2022. 51-52 с. 11.Мірошкіна Н.В. Формування постнекласичного підходу до природного фактору історичного розвитку/ Матеріали IX Всеукраїнської мультидисциплінарної конференції «Чорноморські наукові студії» 12 травня 2023. м. Одесса. С.195-198 с. 12. Мірошкіна Н.В. Ксенофонт Афінський: започаткування дослідження землеробства як фактору безпеки державам. //Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри міжнародний форум Тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції 1-2 червня 2023 р., м. Миколаїв. 361-263 с. 13. Мірошкіна Н.В. Формування філософії сільського господарства як напрямку філософії господарства.// Актуальні питання науки, освіти та суспільства в умовах сучасних викликів. Міжнародна науково-практична конференція. Збірник тез доповідей. Частина 1. 27 грудня 2022. С.53-54. 14. Мірошкіна Н.В. Особливості філософського пізнання аграрної практики. // Міжнародна Науково-практична конференція «Теоретико-практичні аспекти розвитку науки, освіти та суспільства» збірник тез конференції 28 квітня 2023. м. Рівне. 83-84 с. 15. Мірошкіна Н.В. Природний фактор історичного процесу в теорії цивілізацій А. Тойнбі. // Стан, проблеми та перспективи розвитку

							науки, освіти, технологій та суспільства. Міжнародна науково-практична конференція. Збірник тез доповідей. 20 квітня 2023.м. Полтава. 38-39 с. 16. Мірошкіна Н.В. «Водний фактор» та специфіка політичного розвитку Сходу та Заходу.// Захист водних ресурсів – глобальні виклики, загрози опустелевання територій, міжнародні зобов'язання держав світу. Тези доповідей здобувачів вищої освіти та інших учасників освітнього процесу за результатами проведеного тематичного «круглого столу» на обліково-фінансовому факультеті. 22 березня 2023. м. Миколаїв. МНАУ. С. 17-20. 17. Мірошкіна Н. В. Ціннісний вимір аграрної практики. Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum: доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 30-31 травня 2024 р.) / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв: МНАУ, 2024. С. 317-318. DOI: https://doi.org/10.31521/978-617-7149-78-0-104. 18. Мірошкіна Н. В. Міфологема як елемент правової реальності /Міжнародна науково-практична конференція "Перспективні напрямки розвитку економіки, обліку, управління та права: теорія і практика", 18 травня 2024 р., м. Ізмаїл, Україна. С. 42-43.

							19.Мірошкіна Н. В. Формування світоглядної парадигми сталого розвитку в процесі викладання філософії International scientific-practical conference “Topical issues of science, education and technology in the 21st century”: conference proceedings (Aarhus, Denmark, April 20, 2024). Aarhus, Denmark: Scholarly Publisher ICSSH, 2024.С. 28-29. 20.Мірошкіна Н. В. Цивілізаційне запозичення в інтерпретації А. Тойнбі / Міжнародна науково-практична конференція “Актуальні питання науки, освіти і технологій”, 10 травня 2024 р., м. Тампере, Фінляндія. С.60-61. 21.Мірошкіна Н. В. Правова дифузія як фактор формування правової реальності / Міжнародна науково-практична конференція “Актуальні питання економіки, обліку, фінансів та права”, 15 травня 2024 р., м. Орхус, Данія. С.46-48. 22.Мірошкіна Н.В. Цивілізаційне запозичення в історичній концепції Ф. Броделя Міжнародна науково-практична конференція “Сучасний стан та пріоритети модернізації науки, освіти та суспільства”, 24 травня 2024 р., м. Орхус, Данія. С.43-44. 23.Мірошкіна Н.В. Агросфера як постнекласичний онтологічний об’єкт досліджень / Причорноморська регіональна науково-практичної конференція професорсько-викладацького складу “Розвиток українського села-основа аграрної реформи в Україні” 17-19 квітня 2024 року. С. 32-34. 24. Мірошкіна Н. В. Щастя як психологічний ресурс особистості. INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE STRATEGIC

							PRIORITIES FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, TECHNOLOGY AND SOCIETY Book of abstracts April 30, 2025 Angers, France. С. 31-32. 25.Мірошкіна Н. В. Віра як ресурс особистості. INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE STRATEGIC PRIORITIES FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, TECHNOLOGY AND SOCIETY Book of abstracts April 30, 2025 Angers, France. С. 56-57. 26. Мірошкіна Н. В. Довіра як соціальний ресурс особистості. INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE STRATEGIC PRIORITIES FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, TECHNOLOGY AND SOCIETY Book of abstracts April 30, 2025 Angers, France. С. 61-62. 27. Мірошкіна Н. В. Порядність як феномен етики повсягдення. International scientific-practical conference “Topical issues of science, education and technology: theory and practice”: conference proceedings (Aarhus, Denmark, April 18, 2025). Aarhus, Denmark: Scholarly Publisher ICSSH, 2025. 63 pages. С. 48-49. 28. Мірошкіна Н. В. Віра як опора психологічного благополуччя. International scientific-practical conference “Topical issues of science, education and technology: theory and practice”: conference proceedings (Aarhus, Denmark, April 18, 2025). Aarhus, Denmark: Scholarly Publisher ICSSH, 2025. 63 pages. С. 27-28. 29. Мірошкіна Н.В. Суб’єктивне професійне благополуччя науково-педагогічного працівника. Міжнародна науково-практична

							конференція «Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти, суспільства та технологій», 8 травня 2025 р., м. Тампере, Фінляндія(збірка виходить 20-22 травня). INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE CURRENT STATE AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, SOCIETY, AND TECHNOLOGY Book of abstracts May 8, 2025 Tampere, Finland. С. 29-30 30.Мірошкіна Н.В. Професійна життєстійкість науково-педагогічних працівників. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти, суспільства та технологій», 8 травня 2025 р., м. Тампере, Фінляндія(збірка виходить 20-22 травня). INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE CURRENT STATE AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, SOCIETY, AND TECHNOLOGY Book of abstracts May 8, 2025 Tampere, Finland. С. 22-23. 31.Мірошкіна Н.В. Біоцентризм як парадигма екосвітогляду: переваги та занепокоєння. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти, суспільства та технологій», 8 травня 2025 р., м. Тампере, Фінляндія (збірка виходить 20-22 травня) . INTERNATIONAL SCIENTIFICPRACTICAL CONFERENCE CURRENT STATE AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF SCIENCE, EDUCATION, SOCIETY, AND TECHNOLOGY Book of

							abstracts May 8, 2025 Tampere, Finland. C.31-32. 32. Мірошкіна Н. В. Екоцентризм аграрного мислення як умова реалізації концепції сталого розвитку. Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні: матеріали Причорноморської регіональної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу (м. Миколаїв 16-17 квітня 2025 р.) / Обліково-фінансовий факультет. Миколаїв: МНАУ, 2025. С. 39-41.https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21232 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до

							Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу: 1. Керівництво науковим гуртком Теорія і практика соціологічних досліджень життя студентської молоді». 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: 1.Діяльність в центрі «Українсько-європейського наукового співробітництва» з 2021 року. International Historical Biographical Institute (Dubai – New-York – Rome – Jerusalem – Beijing). II Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів науки і освіти, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації

							Оточуючого Світу». 12 серпня -12 жовтня 2021 року в обсязі 180 годин або 6 кредитів ЄКТС (з них 15 годин інклюзивної освіти / 0, 5 кредиту ЄКТС). Міжнародний сертифікат № 2539 / 12 жовтня 2021. Присвоєно кваліфікацію «Міжнародний Керівник Категорії Б в галузі Освіти та Науки, згідно класифікації ЮНЕСКО» та «Міжнародний Вчитель / Викладач. EDUCATORS AND SCHOLARS INTERNATIONAL FOUNDATION. «USING OPPORNUNINITS OF CLOUD SERVICTS IN ONLINE TRAINING WITH USING ZOOM AND MOODLE PLATFORMS». The skills improvement program (webinar) is made up of 1,5 ЄКТС credits (45 hours) including 12 hours of lectures, 20 hours of practical and 13 hours of self-study, in the following disciplines: Philosophy, Sociology, Political science. 27th of September – 04th of October, 2021 (Lublin, Rehublic of Poland). Certificate ES № 8074/2021. 04.10.2021. Люблін, Республіка Польща, Сертифікат ES№ 13770 від 15.05.2023. вебінар для освітян на тему: «Неформальна освіти при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах Європейського союзу та України» (45 годин, 1,5 кредити ЄКТС) 5.Національний університет біоресурсів та природокористування України. ННІ неперервної освіти та туризму. Свідоцтво про присвоєння кваліфікації СС 00493706/018887-23 про підвищення кваліфікації НПП за програмою «Комунікативні і психологічні стратегії акмеологічного потенціалу науково-педагогічних

							працівників» від 05.05.2023. (60 годин / 2 кредити ЄКТС) 6.ПЗВО «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика», тренінг «Інновації юриспруденції у вітчизняній практиці». Сертифікат №1/6/20 від 20.10.2020 р. (0,1 кредит ЄКТС). 7. Школа політичної аналітики Національного університету «Києво-Могилянська академія». Онлайн-курс Prometheus «Культура та політика: багатозначність (взаємо)зв'язків. Сертифікат від 20.02.2021 р., 60 годин (2 кредити ЄКТС). 8. Міжнародний центр перспективних досліджень. Онлайн-курс Prometheus «Культура толерантності: як побудувати суспільство, комфортне для всіх». Сертифікат від 24.02.2021 р., 60 годин (2 кредити ЄКТС). 9. ООН Жінки в Україні. Онлайн-курс Prometheus «Я знаю гендер». Сертифікат від 24.02.2021 р., 45 годин (1,5 кредити ЄКТС).
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	26	Маркетингові дослідження та управління інвестиційним и проєктами	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 7 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 12, 14, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у

							періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Стамат В. М., Чепура Є. Є. Тренди світової логістики в умовах глобалізації. Modern Economics. 2025. № 51(2025). С. 205-210. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V51(2025)-27. 2. Стамат В. М., Славська О.Ю. Розвиток сенсорного маркетингу в Україні в умовах глобалізаційних змін. Економічний простір. 2025. № 202. С.258-264. DOI: https://doi.org/10.30838/EP.202.258-264 3. Стамат В. М., Сич А.О. Роль Pablic Realation у формуванні довіри до бренду. Економічний простір. 2025. № 201. С.188-194. DOI: https://doi.org/10.30838/EP.201.188-194 4. Стамат В.М., Побережець Г. С., Успаська О.І Формування бренд-комунікацій нового покоління в умовах глобалізації. Modern Economics. 2025. № 50(2025). С. 241-250. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V50(2025)-32 5. Стамат В. М., Мерзлікіна М. О. Storytelling як інноваційний маркетинговий інструмент. Економічний простір. 2025. № 200. С.112-118. DOI: https://doi.org/10.30838/EP.200.112-118. 6. Стамат В. М., Саркова А. М. Конкурентні стратегії енергетичних компаній на ринку Франції. Modern Economics. 2025. № 49(2025). С. 216-225. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V49(2025)-28 7. Poltorak, A., Stamat, V., Sukhorukova, A., Dovgal, I., & Onyshchenko, D. (2024). Strategies for regional disproportion

							management to restore economic security in the Ukrainian agricultural sector. Ekonomika APK, 31(6), 48–58. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/6.2024.48 (стаття Scopus) 8. Стамат В. М., Хлань К. О. Стрес-менеджмент у ветеринарній практиці. Modern Economics. 2024. № 48(2024). С. 117-123. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V48(2024)-14. 9. Litovka-Demenina, S., Tsepkalo, T., Saichuk, V., Stamat, V., & Boshota, N. (2025). Current advertising approaches in tourism: Effects on consumer behaviour and the advancement of tourism activities. Salud, Ciencia y Tecnologia - Serie de Conferencias, 41(1306).https://doi.org/10.56294/sctconf20251306 (стаття Scopus) 10. Стамат В. М., Саркова А. М. Етнічний маркетинг: адаптація стратегій до різноманітності культурних споживачів. Modern Economics. 2024. № 46(2024). С. 120-127. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V46(2024)-16 11. Reshmidilova, S., Mykhaylyova, K., Savchuk, A., Stamat, V., & Oslopova, M. (2024). Utilisation of artificial intelligence technologies in developing marketing communication strategies. Pakistan Journal of Life and Social Sciences (PJLSS), 22(2).DOI : https://doi.org/10.57239/pjlss-2024-22.2.00682 (стаття Scopus) 12. Anastasiia Poltorak, Svitlana Tyshchenko, Olha Khrystenko, Volodimir Ribachuk, Vitalii Kuzoma, Viktoriia Stamat Theoretical and praxeological approaches to monitoring the state of financial security of Ukraine. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER. Economic and cyber security :

							collective monograph. 2023, Pp. 123-159. DOI: 10.15587/978-617-7319-98-5.CH5 (стаття Scopus) 13. Svitlana Reshmidilova, Kateryna Mykhaylyova, Anastasiia Savchuk, Viktoriia Stamat, & Maryna Oslopova. (2024). Utilising AI for Crafting Effective Marketing Communication Strategies. Journal of Computational Analysis and Applications (JoCAAA), 33(2), 553–561. Retrieved from https://www.eudoxuspress.com/index.php/pub/article/view/350 (стаття Scopus) 14. Стамат В.М., Дяченко А.Р. Формування системи управління виробництвом продукції рослинництва підприємств аграрної сфери економіки. Modern Economics. 2024. № 45(2024). С. 70-78. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V45(2024)-10. (категорія Б) 15. Стамат В.М., Просолов О.О. Digital-маркетинг як ключовий чинник підвищення конкурентоспроможності бізнесу. Modern Economics. 2024. № 44(2024). С. 190-198. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V44(2024)-28. 16. Стамат В. М., Шаркова В. Ю. Розвиток маркетингу ресторанного бізнесу в Україні. Modern Economics. 2024. № 43(2024). С. 110-117. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V43(2024)-15 17. 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 (категорія Б). 18. 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. URL : https://modecon.mnau.edu.ua/means-of-neutralizing-abusive-behavior/ (категорія Б) 19. Olena Dovgal, Oleksandr Novikov, Oleksandr Bilichenko, Liliia Kozachenko, Viktoriia 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) 20. 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 URL : https://modecon.mnau.edu.ua/modern-trends-in-restaurant-business/ (категорія Б) 21. 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 URL : https://modecon.mnau.edu.ua/segmentation-of-the-target-audience/ (категорія Б) 22. 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) 23. 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. URL : https://modecon.mnau.edu.ua/city-image-management-as-a/ (категорія Б) 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 № 139013. Літературний твір наукового характеру «Стамат В. М., Шаркова В. Ю. Розвиток маркетингу ресторанного бізнесу в Україні. Modern Economics. 2024. № 43(2024). С. 110-117» (Україна); заявлено 23.07.2025 р. № с202506639; зареєстровано 26.08.2025 р. https://sis.nipo.gov.ua. 2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 139014. Літературний твір наукового характеру «Стамат В.М., Дяченко А.Р. Формування системи управління виробництвом продукції рослинництва підприємств аграрної сфери економіки. Modern Economics. 2024. № 45(2024). С. 70-78» (Україна); заявлено 23.07.2025 р. № с202506638; зареєстровано 26.08.2025 р. https://sis.nipo.gov.ua. 3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 139015. Літературний твір наукового характеру «Стамат В. М., Саркова А. М. Етнічний маркетинг: адаптація стратегій до різноманітності культурних споживачів. Modern Economics. 2024. № 46(2024). С. 120-127» (Україна); заявлено 23.07.2025 р. №

							c202506637; зареєстровано 26.08.2025 р. https://sis.nipo.gov.ua. 4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 139016. Літературний твір наукового характеру «Стамат В. М., Саркова А. М. Конкурентні стратегії енергетичних компаній на ринку Франції. Modern Economics. 2025. № 49(2025). С. 216-225.» (Україна); заявлено 23.07.2025 р. № c202506636; зареєстровано 26.08.2025 р. https://sis.nipo.gov.ua. 5. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 139017. Літературний твір наукового характеру «Стамат В. М., Хлань К. О. Стрес-менеджмент у ветеринарній практиці. Modern Economics. 2024. № 48(2024). С. 117-123» (Україна); заявлено 23.07.2025 р. № c202506635; зареєстровано 26.08.2025 р. https://sis.nipo.gov.ua. 6. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 139017. Літературний твір наукового характеру «Стамат В. М., Хлань К. О. Стрес-менеджмент у ветеринарній практиці. Modern Economics. 2024. № 48(2024). С. 117-123» (Україна); заявлено 23.07.2025 р. № c202506635; зареєстровано 26.08.2025 р. https://sis.nipo.gov.ua. 7. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 139018. Літературний твір наукового характеру «Стамат В.М., Просолов О.О. Digital-маркетинг як ключовий чинник підвищення конкурентоспроможності бізнесу. Modern Economics. 2024. № 44(2024). С. 190-198» (Україна); заявлено 23.07.2025 р. № c202506634; зареєстровано

							26.08.2025 р. https://sis.nipo.gov.ua. 8. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 127784. Літературний твір наукового характеру «Колесник В.М. Методичні аспекти оцінки ефективності маркетингу на промислових підприємствах зернопродуктового підкомплексу АПК // Економіка: проблеми теорії та практики. 2006. Вип.212. Том 1. С.122-128 (Україна); заявлено 30.04.2024 р. № с202403884; зареєстровано 24.06.2024 р. https://sis.nipo.gov.ua. 9. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 127926. Літературний твір наукового характеру «Стамат В.М., Нехайчик Є.Є. Основні тренди маркетингової діяльності: світовий погляд // Modern Economics. 2023. №38. С.152-157 DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V38(2023)-23» (Україна); заявлено 30.04.2024 р. № с202403859; зареєстровано 28.06.2024 р. https://sis.nipo.gov.ua. 10. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 127927. Літературний твір наукового характеру «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» (Україна); заявлено 30.04.2024 р. № с202403860; зареєстровано 28.06.2024 р. https://sis.nipo.gov.ua. 11. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 127928. Літературний твір наукового характеру «Stamat V., Bytko D. Means of neutralizing abusive behavior in enterprise management. Modern Economics. 2023. 37. P.

							91-95. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V37(2023)-13» (Україна); заявлено 30.04.2024 р. № с202403861; зареєстровано 28.06.2024 р. https://sis.nipo.gov.ua. 12. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 127929. Літературний твір наукового характеру «Стамат В.М. Сучасні тенденції менеджменту ресторанного бізнесу. Modern Economics. 2022. № 36. С. 130-136. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V36(2022)-19» (Україна); заявлено 30.04.2024 р. № с202403862; зареєстровано 28.06.2024 р. https://sis.nipo.gov.ua. 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. Полторак А.С., Стамат В.М., Сухорукова А.Л., Бурковська А.І. Фінансовий менеджмент: навчальний посібник. 2025. Миколаїв : МНАУ. 172 с. ISBN: 2. Poltorak A. S., Tyshchenko S.I., Khrystenko O. A., Ribachuk V.P., Kuzoma V.V. and Stamat V.M. Theoretical and praxeological approaches to monitoring the state of financial security of Ukraine. Economic and cyber security : collective monograph. 2023. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 2023. Pp. 123-159. DOI: https://doi.org/10.15587/978-617-7319-98-5.ch5. http://monograph.com.ua/pctc/catalog/book/978-617-7319-98-5.ch5 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 «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 2025-2026 навчальний рік. Розробник програми: доцент В.М. Стамат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2025. 42 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня заочної форми навчання на 2024-2025 навчальний рік. Розробник програми: доцент В.М. Стамат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2024. 42 с. 3. 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, 2024. 32 с. 4. Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами: 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, 2024. 64 с. 5. Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами : 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, 2024. 168 с. 10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”; 1. «Economic Transformation in the Context of Global Challenges: Current Issues», Klaipeda University, Lithuania), 07-08.02.2025, Сертифікат від 07-08 лютого 2025 року. 2. Підвищення кваліфікації за міжнародною науковою програмою «Formation of new economic area: methodology, theory, practices», Klaipeda University, Lithuania) 20–21.09.2024. Сертифікат від 20-21 вересня 2024 року. 3. Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему «Вплив євроінтеграції на процес підготовки фахівців-аграріїв у закладах вищої освіти України» у галузі знань «Аграрні науки та продовольство»,

							Куявський університет у Влоцлавеку, Республіка Польща, 29.07.2024 – 08.09.2024 180 год. / 6 кредитів, Сертифікат № ASI-290806-KSW 4. Університет прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф (Німеччина). Сертифікат. Тема «Methods of Simplified Program planning and automation of enterprise planning processes using the Max software» в межах міжнародного проєкту DAAD № 57565498. 11/04-08/05.2022, 180 годин 5. Academy of Management and Administration in Opole (Poland), Certificate of Training, сертифікат № 165, Міжнародне стажування у за програмою навчальних дисциплін, 2021 рік, Opole, 180 годин (6 кредитів) 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. Стамат В.М., Шевчук Д.В. Соціальна відповідальність як елемент комплаєнсу в стратегіях міжнародного аграрного маркетингу. Цифрова економіка : зб. матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 05-06 червня 2025 р.). Київ : КНЕУ, 2025. С. 449-454. 2. Стамат В. М. Формування професійної майстерності викладачів при підготовці менеджерів аграрної галузі в закладах вищої освіти у контексті євро інтеграційних процесів. Педагогічна майстерність майбутнього вчителя: поступ, становлення, удосконалення і зростання : матеріали

							Міжнар. наук.-практ. форуму (м. Полтава, 05 червня 2025 р.). Полтава : ПНПУ імені В.Г. Короленка, 2025. С. 1049-1052. 3. Стамат В. М. Аграрний менеджмент у контексті забезпечення продовольчої безпеки держави. Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум : доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 28-30 травня 2025 р.) / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2025. С. 241-243. DOI:https://doi.org/10.31521/978-617-7149-86-5-79. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21736 4. Стамат В. М., Романишина А. В. Вибір привабливих закордонних ринків як чинник підвищення експортного потенціалу України в умовах воєнного стану. Сучасні тенденції розвитку економіки, фінансів, обліку та права : збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Ізмаїл, 23 травня 2025 р.). Ізмаїл : ЦФЕНД, 2025. С. 90-92. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21842 5. Стамат В. М., Стільник Ю. А. Використання соціальних мереж як сучасного методу міжнародних маркетингових комунікацій. Сучасні тенденції розвитку економіки, фінансів, обліку та права : збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Ізмаїл, 23 травня 2025 р.). Ізмаїл: ЦФЕНД, 2025. С. 93-95. URL: https://dspace.mnau.ed

							u.ua/jspui/handle/123456789/21844 6. Зізда Н. Є., Стамат В. М. Кейтеринг як новий тренд у ресторанному бізнесі. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : збірник тез доповідей XIV Всеукр. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Одеса, 15-16 травня 2025 року). Одеса : Одеський національний технологічний університет, 2025. С. 193-196. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21926 7. Корюкіна О. С., Стамат В. М. Дослідження трендів просування ресторанів через соціальні мережі в Україні та за кордоном. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : збірник тез доповідей XIV Всеукр. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Одеса, 15-16 травня 2025 року). Одеса : Одеський національний технологічний університет, 2025. С. 184-186. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21923 8. Цап П. В., Стамат В. М. Маркетингові технології розвитку кейтерингу. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : збірник тез доповідей XIV Всеукр. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Одеса, 15-16 травня 2025 року). Одеса : Одеський національний технологічний університет, 2025. С. 190-193. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21924 9. Циганкова Є. О., Стамат В. М. Вплив війни на трансформацію ресторанного бізнесу в Україні. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності :

							збірник тез доповідей XIV Всеукр. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Одеса, 15-16 травня 2025 року). Одеса : Одеський національний технологічний університет, 2025. С. 142-144. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21922 10. Стамат В.М., Гетманцева К.С. Digital-маркетинг в аграрному секторі України: сучасні тенденції та перспективи розвитку. Економіка, фінанси, облік та управління: сучасні виклики та стратегічні пріоритети розвитку : збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. (м. Кропивницький, 10 травня 2025 року). Кропивницький : Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2025. С.23-25. URL:https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21534 11. Стамат В.М., Шаповалов Б.Ю. Інфлюенс-маркетинг в аграрному секторі України: стан, проблеми та перспективи розвитку. Економіка, фінанси, облік та управління: сучасні виклики та стратегічні пріоритети розвитку : збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. (м. Кропивницький, 10 травня 2025 року). Кропивницький : Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2025. С. 25-27. URL:https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21536 12. Стамат В. М., Коваль Є. І. Маркетинг в умовах кризи: проблеми діяльності вітчизняних підприємств та їх вирішення. Наука, технології та управління в умовах глобальних змін: нові горизонти для розвитку суспільства : збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 03 травня 2025року). Рівне : Центр фінансово-

							економічних наукових досліджень, 2025. С.31-33. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21450 13. Стамат В. М., Мальченко А. І. Розвиток еко-готелей в Україні як інноваційних тенденцій індустрії гостинності. Актуальні питання, проблеми та перспективи розвитку науки та освіти : збірник тез доповідей III міжнародної міждисциплінарної науково-практичної конференції (м. Полтава, 24-26квітня 2025 р.). Полтава : Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», 2025. С. 483-485. URL:https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21841 14. Стамат В. Розвиток брендингу туристичних дестинацій в Україні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 62-63. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/213 15. Стамат В. М., Цап П. В. Головні інноваційні тренди маркетингової діяльності та їх практичне застосування. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах : матеріали V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Дніпро, 24 квітня 2025р.). Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2025. С. 316-317. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21304

							16. Стамат В. М. Формування лідерських компетенцій сучасного менеджера. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством : матеріали VIII всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 25 березня 2025 р.). Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2025. Ч. 2. С. 304-305. URL https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21112 17. Стамат В. М., Муленко І. П. Івент-маркетинг в Україні у сфері гостинності: нові завдання, нові перспективи. Стратегічні орієнтири приєднання України до ЄС : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Київ, 21 березня 2025 р.). Львів-Торунь : Liha-Pres, 2025. С. 102-106. DOI: DOI: https://doi.org/10.36059/978-966-397-482-8-23. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21128. 18. Стамат В. М. Маркетингові тенденції розвитку індустрії гостинності. Нові реалії повоєнного суспільства України: управління, бізнес, гостинність, культура : матеріали круглого столу до 30-річчя кафедри менеджменту та фінансів ННІ УДХТУ УДУНТ (м. Дніпро, 09-10 квітня 2025 р.). Дніпро : ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет». 2025. С. 178-179. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22102 19. Стамат В.М., Островерх В.М Психологічні чинники впливу щодо якості управлінського рішення в умовах цифровізації управлінських процесів. Світ

							наукових досліджень : матеріали міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Тернопіль-Ополе, 25 березня 2025 р.). Тернопіль : ФОП Шпак В.Б. 2025. Вип. 39. С. 66-69. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20922 20. Стамат В. М., Бойко Р. Упровадження проєктів в умовах кризового розвитку економіки. Сучасні технології формування конкурентоспроможного менеджера: методологія, практика, перспективи : матеріали Всеукраїнського наукового форуму (м. Полтава, 13-14 березня 2025 р.). Полтава : ПНПУ імені В.Г. Короленка, 2025. С. 202-204. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21532 21. Стамат В. М., Гаджа І. Тенденції розвитку проєктного менеджменту в Україні. Сучасні технології формування конкурентоспроможного менеджера: методологія, практика, перспективи : матеріали Всеукраїнського наукового форуму (м. Полтава, 13-14 березня 2025 р.). Полтава : ПНПУ імені В.Г. Короленка, 2025. С. 205-206. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21533 22. Стамат В. М., Богданова А.О., Корюкіна О.С. Інструменти SMM-маркетингу у сфері гостинності. Сталий економічний розвиток, ефективне управління та фінансово-правові механізми в умовах глобальних трансформацій : збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. (м. Ізмаїл, 28 лютого 2025 року). Ізмаїл : Центр фінансово-економічних наукових

							досліджень, 2025. С. 57-59. URL:https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20783 23. Стамат В. М., Тюренкова К.В. Дослідження споживчих уподобань молоді щодо екологічної продукції. Сталий економічний розвиток, ефективне управління та фінансово-правові механізми в умовах глобальних трансформацій : збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. (м. Ізмаїл, 28 лютого 2025 року). Ізмаїл : Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2025. С. 59-61. URL:https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20784 24. Стамат В. М., Білоус В.В. Цифрові інструменти формування бренду міста в умовах глобалізації. Світ наукових досліджень : матеріали міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Тернопіль-Ополе, 20-21 лютого 2025 р.). Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. 2025. Вип. 38. С. 23-26. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20769. 25. Стамат В. М., Білоус В.В. Емоційний маркетинг як стратегічний інструмент формування територіального бренду. Економіка, облік, фінанси та управління: виклики сучасного інформаційного суспільства : збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. (м. Дрогобич, 20 лютого 2025 року). Дрогобич : Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2025. С. 29-34. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20765. 26. Stamat V., Kotenchuk A. Neuromarketing: trends and development prospects. Economic Transformation in the

							Context of Global Challenges: Current Issues : Conference Proceedings (February 07-08, 2025. Klaipeda, Lithuania). Riga, Lathvia : Baltija Publishing, 2025. P. 182-184. DOI:http://org./10.30525/978-9934-26-529-7-50. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20850 27. Стамат В. М., Тюренкова К. В. Екоактивізм серед молоді: шлях до сталого майбутнього. Світ наукових досліджень : матеріали міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Тернопіль-Ополе, 23-24 січня 2025 р.). Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. 2025. Вип. 37. С. 43-45. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20254 28. Стамат В. М., Дергач Я. О. Роль Інтернет-технологій у маркетинговій діяльності підприємств. Світ наукових досліджень : матеріали міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Тернопіль-Ополе, 23-24 січня 2025 р.). Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. 2025. Вип. 37. С. 39-42. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20255. 29. Стамат В. М. Маркетингова стратегія підприємств сфери гостинності як чинник їх ефективної діяльності. Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти і технологій: збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. (м. Кременчук, 04 січня 2025 року). Кременчук : Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2025. С. 18-20.. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19896 30. Стамат В. М. Психологічні чинники прийняття управлінських рішень.

							Світ наукових досліджень. Випуск 36 : матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Тернопіль, Україна, м.Ополе, Польща, 17-18 грудня 2024 року). / за ред. : О.Патряк, та ін. ГО «Наукова спільнота», WSZIA w Opolu. Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. 2024. С. 119-121. URL : https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19802 31. Стамат В. М. Маркетингова політика розвитку територіальних громад як стратегічний орієнтир їх відновлення. Розвиток територіальних громад: правові, економічні та соціальні аспекти : матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 9 грудня 2024 р.). Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 328-331. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20256 32. Стамат В.М. Медіація та медіаційні компетентності як складові підготовки менеджерів. Медіація & Університети 1.0 : матеріли Міжнародної науково-практичної конференції (м.Чернівці, 15 листопада 2024 р.). Чернівці : Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2024. С.264-268. URL : https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/20094 33. Стамат В. М., Наконечна А. В. Лідерство як необхідна умова ефективного управління підприємствами. Український соціум: соціально-гуманітарний аналіз сучасності та прогноз майбутнього : матеріли XXVII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Харків, 29 листопада 2024 р.). Харків : Право, 2024. С. 5-8.

							URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19500 34. Стамат В. М., Пелюшкевич А. С. Використання цифрового маркетингу для відновлення галузі гостинності та туризму в Україні у повоєнний період. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : зб. тез доповідей II міжнародної наук.-практ. конф. (26-27 листопада 2024 року, м. Харків). Ч. 1. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. С. 332-335. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19692 35. Стамат В. М., Романова А. О. Маркетингові стратегії розвитку підприємств ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : зб. тез доповідей II міжнародної наук.-практ. конф. (26-27 листопада 2024 року, м. Харків). Ч. 1. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. С. 328-332. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19690 36. Стамат В. М., Корольов Д. В. Психологія підвищення кваліфікації персоналу у кризових умовах. Світ наукових досліджень. Випуск 35 : матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Тернопіль, Україна, м. Ополе, Польща, 21-22 листопада 2024 року). / за ред. : О.Патряк, та ін. ГО «Наукова спільнота», WSZIA w Opolu. Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. 2024. С. 157-159. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19377 37. Хомик А. А., Стамат В. М. Діджиталізація в маркетингу: сучасні

							виклики та перспективи. Наукове забезпечення розвитку національної економіки: досягнення теорії та проблеми практики : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих вчених (м. Полтава, 21 листопада 2024 р.). Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2024. С. 401-402. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19277 38. Саітгареєва В. С., Стамат В. М. Роль антикризового маркетингу підприємств в умовах воєнного стану. Наукове забезпечення розвитку національної економіки: досягнення теорії та проблеми практики : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих вчених (м. Полтава, 21 листопада 2024 р.). Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2024. С. 332-334. URL:https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19274 39. Стамат В. М. Інвестиційна безпека як складова системи управління фінансовою безпекою підприємств. Управління механізмами гарантування фінансово-економічної безпеки соціальноекономічних систем різних рівнів функціонування: матеріали III Всеукраїнської наук.-практ. конф., (м. Миколаїв, 20-22 листопада 2024 р.). Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 79-80. URL : https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19232 40. Стамат В. М., Манжелєй С. О. Маркетинговий аудит як складова ефективного менеджменту підприємства. Стратегічні пріоритети розвитку бухгалтерського обліку, аудиту та

							оподаткування в умовах глобалізації : матеріали III Міжнародної науковопрактичної конференції (м. Суми, 19 листопада 2024 р.) / за ред. проф. О. В. Назаренка. Суми : СНАУ, 2024. С. 196-197. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19382 41. Стамат В. М., Морозова А. Р., Ізбаш В. М. Система управління конфліктами в організаціях як чинник ефективного менеджменту підприємств в умовах глобалізації. Стратегічні пріоритети розвитку бухгалтерського обліку, аудиту та оподаткування в умовах глобалізації : матеріали III Міжнародної науковопрактичної конференції (м. Суми, 19 листопада 2024 р.) / за ред. проф. О. В. Назаренка. Суми : СНАУ, 2024. С. 198-200. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19383 42. Стамат В. М., Орешко А. Ф. Адаптивність маркетингової діяльності як складової системи управління підприємством під час воєнного стану. Стратегічні пріоритети розвитку бухгалтерського обліку, аудиту та оподаткування в умовах глобалізації : матеріали III Міжнародної науковопрактичної конференції (м. Суми, 19 листопада 2024 р.) / за ред. проф. О. В. Назаренка. Суми : СНАУ, 2024. С. 201-204. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19384 43. Стамат В. М., Талюта І. О. Стратегії адаптації вітчизняних підприємств до нових ринкових реалій під час криз. Стратегічні пріоритети розвитку бухгалтерського обліку, аудиту та оподаткування в умовах глобалізації : матеріали III

							Міжнародної науковопрактичної конференції (м. Суми, 19 листопада 2024 р.) / за ред. проф. О. В. Назаренка. Суми : СНАУ, 2024. С. 205-207. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19385 44. Стамат В. М., Вишневський П. П. Вплив цифрової трансформації на маркетингові стратегії підприємств. Стратегічні пріоритети розвитку бухгалтерського обліку, аудиту та оподаткування в умовах глобалізації : матеріали III Міжнародної науковопрактичної конференції (м. Суми, 19 листопада 2024 р.) / за ред. проф. О. В. Назаренка. Суми : СНАУ, 2024. С. 193-195. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19381 45. Крижова В. О. Розвиток стратегічного маркетингу під час воєнного стану. Стратегічні пріоритети розвитку бухгалтерського обліку, аудиту та оподаткування в умовах глобалізації : матеріали III Міжнародної науковопрактичної конференції (м. Суми, 19 листопада 2024 р.) / за ред. проф. О. В. Назаренка. Суми : СНАУ, 2024. С. 167-169. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19380 46. Stamat V., Sarkova A. Peculiarities of the competitive environment in the French energy market. Research of young scientists: from idea generation to project implementation : Abstracts of IX International Scientific and Practical Conference (Lyon, France, October 28-30, 2024). Lyon, P. 102-106. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18846 47. Стамат В. М., Лазаренко А. В. Розвиток технологій тайм-менеджменту.

							Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін: збірник наукових праць VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 31 жовтня 2024 р.) / Полтавський державний аграрний університет. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 1308-1310. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19488 48. Стамат В. М., Морозова А. Р. Методи регулювання та попередження конфліктів в організаціях як чинник ефективного менеджменту. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін: збірник наукових праць VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 31 жовтня 2024 р.) / Полтавський державний аграрний університет. Полтава : ПДАУ, 2024 С. 1311-1313. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19489 49. Стамат В. М., Тимченко А. В. Реінжиніринг бізнес-процесів як інструмент підвищення конкурентоспроможності підприємств в умовах цифрової трансформації. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін: збірник наукових праць VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 31 жовтня 2024 р.) / Полтавський державний аграрний університет. Полтава : ПДАУ, 2024 С. 1314-1316. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19490 50. Стамат В. М., Чуча Д. В. Стрес у роботі керівника та шляхи його подолання. Світ наукових досліджень. Випуск 34 : матеріали міжнар. мультидисциплінарної наукової інтернет-

							конференції (м. Тернопіль, Україна, м. Ополе, Польща, 22-23 жовтня 2024 року). / за ред. : О. Патряк та ін. ГО «Наукова спільнота», WSZIA w Opolu. Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. 2024. С. 94-98. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19375 51. Стамат В. М., Цибулькіна А. С. Внутрішньоособистісний конфлікт як чинник психологічного розвитку особистості. Світ наукових досліджень. Випуск 34 : матеріали міжнар. мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Тернопіль, Україна, м. Ополе, Польща, 22-23 жовтня 2024 року). / за ред. : О. Патряк та ін. ГО «Наукова спільнота», WSZIA w Opolu. Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. 2024. 191 с. С. 91-94. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19372 52. Стамат В.М., Політікіна І.В. Сучасні тенденції розвитку світової логістичної системи. Міжнародні економічні відносини у глобальному та регіональному вимірі : матеріали доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Ужгород, 18-19 жовтня 2024 року). Львів-Торунь: Liha-Pres. 2024. С. 233-235. DOI: https://doi.org/10.36059/978-966-397-428-6-64 URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19503 53. Стамат В. М., Піструй А. С. Розвиток логістики в умовах війни. Маркетинг і логістика в системі менеджменту: виклики цифрової глобалізації. Пам’яті професора Євгена Крикавського : матеріали XV-а Міжнародна науково-практична конференція (м. Львів, 17-18 жовтня 2024 року). Львів : Національний університет «Львівська політехніка». 2024. С.

							360-362. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19268 54. Стамат В.М., Вершинін М.П. Маніпулятивні технології у конфліктах. Світ наукових досліджень. Випуск 33 : матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Тернопіль, Україна, м.Ополе, Польща, 19-20 вересня 2024 року). / за ред. : О.Патряк, та ін. ГО «Наукова спільнота», WSZIA w Opolu. Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. 2024. 191 с.; С.105-108. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18847 55. Стамат В.М., Кирило Ю.І. Гендерна психологія в управлінській діяльності. Світ наукових досліджень. Випуск 33 : матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Тернопіль, Україна, м.Ополе, Польща, 19-20 вересня 2024 року). / за ред. : О.Патряк, та ін. ГО «Наукова спільнота», WSZIA w Opolu. Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. 2024. 191 с.; С.109-112 URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18848 56. Stamat V., Izbash V. Conflicts in the sphere of management and their overcoming. The latest developments of specialists for the development of science : Abstracts of VI International scientific and practical conference (Florence, Italy, October 07-09, 2024). Florence, 2024. P. 148-150. URL : . https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18850 57. Stamat V., Minakova T. Artificial Intelligence in Customer Service: Chatbots and their Impact on Customer Experience in Marketing. The latest developments of specialists for the development of science : Abstracts of VI

							International scientific and practical conference (Florence, Italy, October 07-09, 2024). Florence, 2024. P. 68-69. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18849 58. Stamat V. Development of Green and Agritourism in European Countries with Use of Innovative Technologies. International Scientific Conference Formation of new economic area: methodology, theory, practices : Conference Proceedings (September 20-21, 2024. Klaipeda, Lithuania). Riga, Lathvia : Baltija Publishing, 2024. P. 169-171. DOI: https://doi.org/10.30525/978-9934-26-471-9-50. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19493 59. Стамат В.М. Маркетинг ресторанного господарства: світові тенденції розвитку. Новітні підходи до забезпечення економічної стабільності : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Суми, 14 червня 2024 року). Суми: . 2024. С.63-65. URL : https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18791 60. Стамат Вікторія, Єфімова Анастасія Роль відгуків клієнтів у маркетингу готельного та ресторанного бізнесу. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (м. Миколаїв, 24-25 квітня 2024 року). Миколаїв: МНАУ. 2024. С.63-65 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17580 61. Стамат Вікторія, Ізбаш Валентина Інноваційні підходи до інтернет-маркетингу в туристичному бізнесі. Готельно-ресторанний

							та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (м. Миколаїв, 24-25 квітня 2024 року). Миколаїв: МНАУ. 2024. С.55-57 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17565 62. Стамат В.М., Радько Д.Р. Стресостійкість у діяльності державного службовця. Інтеграція науки та практики управління в умовах соціокультурних трансформацій: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 25 квітня 2024 року). Полтава: Луганський національний університет імені Тараса Шевченка. 2024. С. 285-288 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18468 63. Стамат В.М., Зарецька А.С. Специфіка міжнародних конфліктів та шляхи їх подолання. Інтеграція науки та практики управління в умовах соціокультурних трансформацій: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 25 квітня 2024 року). Полтава: Луганський національний університет імені Тараса Шевченка. 2024. С. 352-355 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18473 64. Стамат В.М., Жердецька Т.В. Психологічні аспекти управління персоналом в умовах війни. Інтеграція науки та практики управління в умовах соціокультурних трансформацій: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 25 квітня 2024 року). Полтава: Луганський національний

							університет імені Тараса Шевченка. 2024. С. 564-565 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18478 65. Стамат В.М. Маркетинговий менеджмент в туризмі: світовий досвід. Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики: збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 15 квітня 2024 року). Харків: Харківський національний університет міського господарства імені О.М.Бекетова. 2024. С. 163-165 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17476 66. Стамат В.М., Тимченко А.В. Розвиток глобальних компаній на світових аграрних ринках. Наукові проблеми господарювання на макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях: збірник матеріалів XXII Міжнародної науково-практичної конференції (м.Одеса, 25-26 квітня 2024 року). Одеса: ОНЕУ. 2024. С. 307-308. 67. Стамат В.М., Сидорук Д.В. Розвиток бренд-менеджменту в Україні: виклики сьогодення. Наукові проблеми господарювання на макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях: збірник матеріалів XXII Міжнародної науково-практичної конференції (м.Одеса, 25-26 квітня 2024 року). Одеса: ОНЕУ. 2024. С. 305-306. 68. Стамат В.М., Коропенко М.О. Розвиток соціальної відповідальності та етики в маркетингу. Наукові проблеми господарювання на макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях: збірник матеріалів XXII Міжнародної науково-практичної конференції (м.Одеса, 25-26 квітня 2024 року). Одеса: ОНЕУ. 2024. С. 303-304.

							69. Стамат В.М., Ізбаш В.М. Використання цифрових інструментів у маркетингу аграрних продуктів. Наукові проблеми господарювання на макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях: збірник матеріалів XXII Міжнародної науково-практичної конференції (м.Одеса, 25-26 квітня 2024 року). Одеса: ОНЕУ. 2024. С. 301-302. 70. Стамат В.М., Телещак А.В. Маркетингові стратегії впровадження інноваційних продуктів на ринок. Підприємництво, облік та фінанси: сучасний стан й перспективи повоєнного відродження: матеріали Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Херсон-Кропивницький, 24 квітня 2024 р.). Херсон-Кропивницький : Херсонський державний аграрно-економічний університет. 2024. С.292-295. URL : https://www.ksau.kherson.ua/files/konferencii/2024/05/mater_24_05_24.pdf 71. Стамат Вікторія, Гетманцева Каріна Розвиток готельного бізнесу Туреччини в умовах глобальних викликів. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 28-29 березня 2024 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2024. С. 1095-1097 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17396 72. Стамат Вікторія, Ганженко Антон Розвиток рекреаційного туризму в Україні. Актуальні проблеми

							та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 28-29 березня 2024 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2024. С. 1092-1094 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17395 73. Стамат Вікторія, Галайда Яна Соціокультурні засади розвитку готельної справи в Японії. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 28-29 березня 2024 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2024. С. 1089-1091 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17394 74. Стамат Вікторія, Таранець Єва Використання соціальних медіа в Україні:ефективність рекламних кампаній у Facebook, Instagram, Youtube. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 28-29 березня 2024 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2024. С. 1178-1179 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17400 75. Стамат Вікторія, Єфімова Анастасія Брендинг в аграрному маркетингу. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та

							контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 28-29 березня 2024 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2024. С. 1175-1177 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17399 76. Стамат Вікторія, Грабовська Катерина Аграрний маркетинг в Україні в умовах воєнного стану. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 28-29 березня 2024 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2024. С. 1172-1174 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17398 77. Стамат Вікторія, Воробйова Софія Цифрові технології у маркетингу агросектору: як молодь перетворює сільське господарство. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 28-29 березня 2024 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2024. С. 1169-1171 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17397 78. Стамат В.М., Папіровська В.І. Особливості розвитку територіального маркетингу. Трансформація менеджменту в умовах глобальної макроекономічної нестабільності:

							матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 20-22 березня 2024 року). Миколаїв: Миколаївський національний аграрний університет. 2024. С.50-52. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17344 URL : https://www.mnau.edu.ua/files/nauk_prof_konf/zbirnyk-tez-22-03-24.pdf 79. Стамат В.М., Матвієнко С.В. Стан та перспективи розвитку територіального маркетингу. Управління розвитком соціально-економічних систем: матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 21-22 березня 2024 р.). Харків : Державний біотехнологічний університет. 2024. С.535-537 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18573 80. Стамат В.М., Пешкова Б.Р. Роль паблік рілейшнз у зміцненні репутації компанії та створенні позитивного іміджу. Збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції з економічних та гуманітарних питань (м. Дніпро, 14-15 березня 2024 р.). Дніпро : ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет». 2024. С.104-105 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17568 81. Стамат В.М., Кравченко А.Є. Зелений туризм в Україні: виклики сьогодення. Збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції з економічних та гуманітарних питань (м. Дніпро, 14-15 березня 2024 р.). Дніпро : ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний

							університет». 2024. С.130-132 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/1757 82. Стамат В., Лесік М. Сучасні тенденції розвитку маркетингових досліджень в галузі харчових технологій. Бізнес-аналітика: моделі, інструменти та технології: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 05-06 березня 2024 р.). Київ : Національний авіаційний університет. 2024. С.398-403 83. Стамат В.М., Брильова М.О. Формування маркетингової стратегії вітчизняних підприємств в умовах кризи. Актуальні проблеми фінансів, економіки, обліку і менеджменту: теорія і практика: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Кропивницький, 27 січня 2024 року). Кропивницький: Центр фінансово-економічних наукових досліджень. 2024. С. 45-47. 84. Стамат В.М., Балицька Д.О. Формування комунікаційної стратегії бренду у кризових умовах. Актуальні проблеми фінансів, економіки, обліку і менеджменту: теорія і практика: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Кропивницький, 27 січня 2024 року). Кропивницький: Центр фінансово-економічних наукових досліджень. 2024. С. 43-45. 85. Стамат В.М., Добровольська П.А. Екологічний маркетинг як основна концепція розвитку регіонів. Міжгалузеві наукові дослідження: можливості та варіанти впровадження : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Ніжин, 07 грудня

							2023 р.). Ніжин : Відокремлений підрозділ НУБіП «Ніжинський агротехнічний інститут». 2023. С.19-21 86. Стамат В.М., Рагуліна А.О. Вплив цифровізації на оптимізацію продуктивності аналітичного забезпечення аграрної сфери. Міжгалузеві наукові дослідження: можливості та варіанти впровадження : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Ніжин, 07 грудня 2023 р.). Ніжин : Відокремлений підрозділ НУБіП «Ніжинський агротехнічний інститут». 2023. С.117-120 87. Стамат В.М., Слободян Т.А. Обліково-аналітичне забезпечення управління економічною безпекою підприємства. Міжгалузеві наукові дослідження: можливості та варіанти впровадження : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Ніжин, 07 грудня 2023 р.). Ніжин : Відокремлений підрозділ НУБіП «Ніжинський агротехнічний інститут». 2023. С.123-126 88. Стамат В.М., Терянік Д.О. Особливості впливу маркетингових процесів в продовольчому секторі в умовах воєнного стану. Міжгалузеві наукові дослідження: можливості та варіанти впровадження : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Ніжин, 07 грудня 2023 р.). Ніжин : Відокремлений підрозділ НУБіП «Ніжинський агротехнічний інститут». 2023. С.48-51

							89. Стамат В.М., Брильова М.О. Залучення молоді до розвитку територіальної громади. Розвиток територіальних громад: правові, економічні та соціальні аспекти : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 02-03 листопада 2023 р.). Миколаїв : МНАУ. 2023. С.206-208 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16321 90. Стамат В.М., Дяченко А.Р. Комунікація органів державної влади та місцевого самоврядування у контексті розвитку аграрних підприємств. Розвиток територіальних громад: правові, економічні та соціальні аспекти : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 02-03 листопада 2023 р.). Миколаїв : МНАУ. 2023. С. 41-42 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16122 91. Стамат В.М., Осипенко К.В. Механізм формування іміджу керівника в органах виконавчої влади. Розвиток територіальних громад: правові, економічні та соціальні аспекти : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 02-03 листопада 2023 р.). Миколаїв : МНАУ. 2023. С. 43-44 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16123 92. Стамат В.М., Лесік М.А. Внутрішньо-групові конфлікти та соціально-психологічний клімат в колективі. Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб’єктів господарювання: глобалізаційні та євроінтеграційні аспекти: матеріали VIII Міжнар. наук.-

							практ. конф. (м. Миколаїв,15-16 листопада 2023 р.). Миколаїв : МНАУ. 2023. С.99-103. URL : https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16387 https://www.mnau.edu.ua/files/nauk_prof_konf/zbirnyk-tez-16-11-23.pdf 93. Стамат В.М., Безпольотов Д.Є. Комунікабельність керівника як умова його професійного зростання. Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: глобалізаційні та євроінтеграційні аспекти: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв,15-16 листопада 2023 р.). Миколаїв : МНАУ. 2023. С.90-92. URL : https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16384 https://www.mnau.edu.ua/files/nauk_prof_konf/zbirnyk-tez-16-11-23.pdf 94. Стамат В.М., Іванова Р.С. Формування маркетингової стратегії підприємств: теоретико-методичні аспекти. Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: глобалізаційні та євроінтеграційні аспекти: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв,15-16 листопада 2023 р.). Миколаїв : МНАУ. 2023.С. 93-96. URL : https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16385 https://www.mnau.edu.ua/files/nauk_prof_konf/zbirnyk-tez-16-11-23.pdf 95. Стамат В.М., Калошин Н.О. Демотивуючий вплив конфліктів в управлінні персоналом. Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: глобалізаційні та євроінтеграційні аспекти: матеріали

							VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв,15-16 листопада 2023 р.). Миколаїв : МНАУ. 2023. С.96-99. URL : https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16386 96. Стамат В.М., Трифонова В.І. Розвиток екологічного маркетингу в Україні. Наукове забезпечення розвитку національної економіки: досягнення теорії та проблеми практики : матеріали X Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих вчених (м.Полтава, 09 листопада 2023 р.). Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2023. С. 310-312 97. Стамат В.М., Брильова М.О. Вплив діджиталізації на сучасний маркетинг. Наукове забезпечення розвитку національної економіки: досягнення теорії та проблеми практики : матеріали X Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих вчених (м.Полтава, 09 листопада 2023 р.). Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2023. С. 312-314 98. Стамат В.М., Маркіна С.В. Особливості розвитку готельного бізнесу в Італії. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. 26 жовтня 2023 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2023. С. 845-847 99. Стамат В.М., Шаркова В.Ю. Тенденції розвитку готельного бізнесу Польщі. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. 26

							жовтня 2023 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2023. С. 848-850 100. Стамат В.М., Рагуліна А.О. Роль Public Relations у формуванні та збереженні корпоративної репутації. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. 26 жовтня 2023 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2023. С.538-540 101. Стамат В.М., Слободян Т.А. Роль маркетингової стратегії у формуванні конкурентних переваг підприємства. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. 26 жовтня 2023 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2023. С. 541-543 102. Стамат В.М., Бричук С.М. Психологічні особливості впливу керівника на підлеглих. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. 26 жовтня 2023 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2023. С. 718-720 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18733 103. Стамат В.М., Кир'янова К.В. Психологічні особливості жіночого та чоловічого стилів управління. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. 26 жовтня 2023 р., м.

							Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2023. С.725-727 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18735 104. Стамат В.М., Дяченко В.В. Роль вербальних та невербальних комунікацій у менеджменті. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. 26 жовтня 2023 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2023. С.721-724 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18734 105. 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. 106. Стамат В.М., Нечипоренко Ю.О. Аналіз ринку та конкурентів в маркетингових стратегіях. Економіка, облік, фінанси та право: аналіз тенденцій та перспектив розвитку: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Рівне, 28 квітня 2023 р.). Рівне: Центр фінансово-економічних наукових досліджень. 2023. С. 52-53. 107. 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. С.212-216 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18728 108. 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. С.217-220 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18729 109. 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. С.194-195. URL: http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/16951 110. 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. С. 192-193. URL: http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/16951 111. Стамат В.М.,

							Флакей М.Г. Стратегії бренд-комунікацій в умовах євроінтеграційнх процесів. 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. С. 196-197. URL: http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/16951 112. Стамат В.М., Матвієнко СВ. Розвиток рекреаційного туризму 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. 32-33. 113. 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. 114. 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. 115. Стамат В.М., Каур Т.О. Event-маркетинг у світі: проблеми та перспективи.

							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. 62-63. 116. Стамат В.М., Зозуля О.В. Особливості дослідження поведінки споживачів. 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. 402-404. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16702 117. Стамат В.М., Крамарчук М.В. Особливості просування товарів та послуг у мережі Інтернет. 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. 405-408. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16703 118. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16704 119. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16705 120. Стамат В.М., Гетманцева К.С. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 30-31 березня 2023 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2023. С. 606-608. 121. Стамат В.М., Гриб В.О. Розвиток ділового туризму: світові тенденції. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 30-31 березня 2023 року). Полтава: Полтавський державний аграрний

							університет. 2023. С. 609-610. 122. Стамат В.М., Калюжна М.О. Розвиток ресторанного бізнесу у світі: виклики та тенденції. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 30-31 березня 2023 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2023. С. 611-612. 123. Стамат В.М., Лесік М.А. Вплив сучасних технологій на управління туристичною сферою. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 30-31 березня 2023 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2023. С. 613-614. 124. Стамат В.М., Шаркова В.Ю. Розвиток рекреаційного туризму у світі. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 30-31 березня 2023 року). Полтава: Полтавський державний аграрний університет. 2023. С. 615-617. 125. 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.262-265 126. Крижова В.А., Стамат В.М. Діяльність атомних електростанцій у контексті забезпечення екологічної безпеки. Інформаційно-психологічна та техногенна безпека: історичні аспекти, особливості захисту суспільства та особистості: матеріали круглого столу (м.Миколаїв, 09 грудня 2022 р.). Миколаїв : МНАУ. 2022. С.5-7 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12060 127. Стамат В.М. Розвиток світової індустрії туризму. Актуальні питання світової економічної науки : збірник матеріалів V Всеукр. наук.-практ. конф. (м.Полтава, 06 грудня 2022 р.). Полтава. 2022. С. 223-225. 128. 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.408-409 129. Скорук А.Ю., Стамат В.М. Перспективи розвитку ресторанного та готельного бізнесу Іспанії на світовій арені. 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. С. 359-361 130. Стамат В.М., Чупрун К.Г. Особливості розвитку готельного бізнесу Італії. 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. С. 362-364 131. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18719 132. 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. 133. Стамат В.М., Жуковська Т.С. Теоретичні та практичні аспекти ефективності маркетингу. 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.105-110. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13030 134. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13032 135. Стамат В.М., Юзик А.А. Гендерні особливості в управлінській діяльності. 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.114-119. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13033 136. Стамат В.М., Асєнкова А.С. Особливості розвитку готельного бізнесу Литви. 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.100-105. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13029 137. Стамат В.М., Філімонова С.О. Сучасна модель менеджера. Наукове забезпечення розвитку національної економіки: досягнення теорії та проблеми практики : матеріали IX Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції молодих вчених (м.Полтава, 10 листопада 2022 р.). Полтава : Полтавський державний аграрний

							університет, 2022. С. 115-117 138. Стамат В.М., Бєляєва Х.С. Лідерство та керівництво як вимоги до сучасної моделі менеджера. Наукове забезпечення розвитку національної економіки: досягнення теорії та проблеми практики. Матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих вчених, 10 листопада 2022 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2022. С. 110-112 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18724 139. Стамат В.М., Ковальова Є.С. Перспективи удосконалення економічної безпеки в соціальному секторі України в умовах євроінтеграції. Наукове забезпечення розвитку національної економіки: досягнення теорії та проблеми практики. Матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих вчених, 10 листопада 2022 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2022. С. 113-114 134. Стамат В.М., Гончар Є.А. Розвиток цифрових технологій у маркетингу. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. 27 жовтня 2022 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2022. С.1143-1145 https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/16729/1/Nesterenko_mat_konf_PDAU_22.pdf 135. Стамат В.М., Зосімова В.Р. Розвиток готельного бізнесу Великої Бр https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/16729/1/Nesterenko_mat_konf_PDAU_22.

							pdfитанії: особливості та проблеми. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 жовтня 2022 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2022. С. 1440-1442 https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/16729/1/Nesterenko_mat_konf_PDAU_22.pdf 136. Стамат В.М., Мельник Г.С. Особливості розвитку готельного бізнесу Естонії. Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 жовтня 2022 р., м. Полтава. Полтава : Полтавський державний аграрний університет, 2022. С.1443-1445 https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/16729/1/Nesterenko_mat_konf_PDAU_22.pdf 137. 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-прогнозний аспект. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, 05-06 жовтня 2022 р., м.Київ. Київ : НУБіП, 2022. С.146-148 URL : https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u210/zb._tez_dop._.pdf 138. Стамат В.М., Красноноженко В.О. Маркетингові бізнес-ідеї як чинник інноваційного забезпечення управління стратегічним розвитком підприємств. Стратегія інноваційного розвитку аграрних формувань України: аналітико-прогнозний аспект. Матеріали IV Міжнародної науково-

							практичної конференції, 05-06 жовтня 2022 р., м.Київ. Київ : НУБіП, 2022. С. 90-92. URL : https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u210/zb._tez_dop._.pdf 139. 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 ІІ. Дубляни : ЛНУП, 2022. С. 193-196 140. Стамат В.М., Юзик А.А. Міжнародне соціально-культурне середовищу країн V-4: 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 ІІ. Дубляни : ЛНУП, 2022. С. 196-199 141. Стамат В.М., Феттер АА. Державно-приватне партнерство з використанням інтернет-маркетингу в аграрній сфері економіки України. Міжнародний форум. Інноваційно-інвестиційний розвиток аграрної сфери – запорука продовольчої безпеки країни: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (26-28 травня 2022 р., м.Миколаїв). – Миколаїв : МНАУ, 2022. С.127-130. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14138 142. Стамат В.М. Лідерство як сучасна вимога професійного зростання менеджера. Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект:

							матеріали VI Всеукр. наук.-практ. конф. (29 квітня 2022 р., м.Миколаїв). Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 16-19. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/1234 143. Стамат В.М. Ядерна безпека: глобалізаційні аспекти запобігання міжнародним конфліктам. Інформаційно-психологічна та техногенна безпека: історичні аспекти, особливості захисту суспільства та особистості : круглий стіл з питань інформаційно-психологічної та техногенної безпеки, 9 грудня 2021 р., Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2021. С.14-17. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10793 144. Стамат В.М., Нестерчук І.В. Маркетингові тренди у туристичному бізнесі. 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. 147-150. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10569 145. Стамат В.М., Зосімова В.Р. Маркетингові інновації у готельному господарстві. 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. 138-141. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10549 146. Стамат В.М., Скорук А.Ю. Маркетингові інновації у ресторанному

							господарстві. 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. 141-144. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10553 147. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10568 148. Стамат В.М., Недбайло І.І. Розвиток маркетингу на основі діджиталізації. 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. 150-154. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10578 149. Стамат В.М. Формування стратегій міжнародного аграрного маркетингу. Тенденції та перспективи розвитку менеджменту в умовах глобальних викликів: матеріали І Міжнар. наук.-практ. конф. (м.Херсон , 28 травня 2021 р.). Херсон : Книжкове видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2021. С.368-370. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/1234

							56789/10895 150. 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. http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8278 151. Стамат В.М., Пінчук О.О. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18575 152. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18574 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської

							олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. Саркова Анастасія Миколаївна – 2 місце у Міжнародному

							конкурсі студентських наукових робіт у 2024-2025 навчальному році зі спеціальності «Менеджмент» 2. Корюкіна Олександра Сергіївна, Богданова Аліна Олександрівна – 3 місце у Всеукраїнському фаховому конкурсі студентських наукових проєктів з готельно-ресторанної справи у 2024-2025 навчальному році 3. Білоус Вікторія В'ячславівна – 1 місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «Маркетинг» у 2024-2025 навчальному році 4. Дяченко Анастасія Романівна – 2 місце у Всеукраїнському конкурсі кваліфікаційних робіт студентів закладів вищої освіти зі спеціальності 073 «Менеджмент» зі спеціалізації «Менеджмент бізнес-структур» у 2024-2025 навчальному році на базі Київського національного університету технологій та дизайну (м.Київ) 5. Дяченко Анастасія Романівна – 3 місце у Всеукраїнському конкурсі кваліфікаційних робіт зі спеціальності 073 «Менеджмент» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти у 2024-2025 навчальному році на базі Державного університету інтелектуальних технологій та зв'язку (м.Одеса) 6. Балицька Діана Олександрівна – 3 місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «Маркетинг» у 2023-2024 навчальному році 7. Битко Діана Костянтинівна – 1 місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт у 2022-2023 навчальному році зі спеціальності «Менеджмент» 19) діяльність за

							спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; 1.Заступник Голови ГО «Громадські ініціативи» з 2017 року Відкритий Університет «ВУMonline», сертифікат № 026593, Курс «Академічна доброчесність в університеті», 23.04.2020 р. (1 год / 0,03 кред. ЄКТС) ТОВ «Наукові публікації – Publ.Science», сертифікат №АА1125, цикл навчальних вебінарів з наукометрії «Головні метрики сучасної науки. Scopus та Web of Science», 21.08.2020 р. (8 годин / 0,07 кредиту ЄКТС) Національна академія педагогічних наук України, ЦІПО ДЗВО «Університет менеджменту освіти», свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №358360447/1705-20 за напрямом «Підвищення кваліфікації для керівних кадрів закладів освіти», тема: «Індивідуальна освітня траєкторія як персональний шлях реалізації особистісного потенціалу здобувача освіти», 02.10.2020 р., 210 годин/ 7 кред. ЄКТС Academy of Management and Administration in Opole (Poland), Certificate of Training, сертифікат № 165, Міжнародне стажування у за програмою навчальних дисциплін, 2021 рік, Opole, 180 годин (6 кредитів ЄКТС) UCAB, Асоціація «Український клуб аграрного бізнесу», освітній проєкт «Агрокебети», свідоцтво №13 від 28.07.2021. Підвищення кваліфікації в рамках

							освітнього проєкту «Агрокебети» на тему: «Сучасні підходи до викладання дисциплін за оновленою магістерською програмою «Агрономія», 90 годин / 3 кред. ЄКТС Університет прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф (Німеччина). Сертифікат. Тема «Methods of Simplified Program planning and automation of enterprise planning processes usin g the Max software» в межах проєкту DAAD № 57565498. 11/04-08/05.2022, 180 годин /6 кред. ЄКТС Форум академічної доброчесності від Unichek та Національного агентства із забезпечення якості освіти, 4 жовтня 2022 рік, сертифікат №4894, 3 год /0,1 кред. ЄКТС Полтавська державна аграрна академія, підвищення кваліфікації на тему «Адаптація під час війни», 13 жовтня 2022 рік, 3 год / 0,1 кред. ЄКТС (сертифікат №СС00492014/00045 3-22) Проєкт Uni-Biz Bridge від UGEN на тему «Сучасний викладач». 27-29 лютого 2024 р 12 навчальних годин, 0,4 кредита ЄКТС . Сертифікат №843 Український державний хіміко-технологічний університет, м.Дніпро, Тренувальна програма «Інноваційні форми сучасного маркетингу, зв'язків з громадськістю та логістики в умовах глобалізації. Розвиток індустрій гостинності: тенденції сьогодення»», 14-15 березня 2024 року, обсяг 30 год./1 кредит ЄКТС (сертифікат ЕГП-1026-2024) Куявський університет у Влоцлавеку, Республіка Польща

							Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему «Вплив євроінтеграції на процес підготовки фахівців-аграріїв у закладах вищої освіти України» у галузі знань «Аграрні науки та продовольство», 29.07.2024 – 08.09.2024 180 год. / 6 кредитів ЄКТС Сертифікат № ASI-290806-KSW Підвищення кваліфікації: за міжнародною науковою програмою «Трансформаційна економіка в умовах глобальних викликів: актуальні питання» («Economic Transformation in the Context of Global Challenges: Current Issues», Klaipeda University, Lithuania), Університет Клайпеди (Клайпеда, Литовська Республіка), Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій (Одеса, Україна), 07-08.02.2025, 15 год. / 0,5 кредитів ЄКТС, Сертифікат від 07-08 лютого 2025 року Підвищення кваліфікації: програма підвищення кваліфікації «Профілактика психічних розладів в умовах воєнного стану», Сумський державний університет, 05.11.2024 – 11.11.2024, 30 год. / 1 кредит, Сертифікат СП №054008289/2564-24 від 11.11.2024 Підвищення кваліфікації: програма підвищення кваліфікації «З інноваційної педагогічної майстерності», Сумський державний університет, 14.10.2024 – 28.10.2024, 180 год. / 6 кредитів ЄКТС , Сертифікат СП №054008289/2294-24 від 31.10.2024 Підвищення кваліфікації за міжнародною науковою програмою «Формування нового економічного простору:

							методологія, теорія, практика» («Formation of new economic area: methodology, theory, practices», Klaipeda University, Lithuania) Університет Клайпеди (Клайпеда, Литовська Республіка), Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій (Одеса, Україна), 20–21.09.2024, 15 год. / 0,5 кредитів ЄКТС, Сертифікат від 20-21 вересня 2024 року
316632	Трибрат Руслан Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 020461, виданий 30.10.2008	25	Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видам та результатам професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12, 14), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 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. Kovalova, O., Vasylieva, N., Zhulinska, O., Balandina, I., Zhukova, L., Bezpal'ko, V., Horiainova, V., Trybrat, R., Zazymko, O., & Barkar, Y. (2024). Development of lentil malt production technology using plasma-chemically

							activated aqueous solutions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (130)), 76–86. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.308298 2. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.58 3. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 4. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 5. Luhovyi, S., Kalynychenko, H., Trybrat, R., & Tymofiiv, M. (2025). Use of the probiotic preparation “SVITECO-PWC” in the cultivation of broiler chickens. Animal Science and Food Technology, 16(1), 38-54. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.38 6. Petrova O. I., Kachanova T. V., Manuchkina T. M. , Trybrat R. O. (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science). 7. 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) 8. 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 9. Mykhalko O., Povod M., Gutyj B., Trybrat R., Kalynychenko H., Gill M., ... Karatieieva O. (2023). Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin. Scientific Papers. Series D. Animal Science, LXVI, 1, 448-458. https://animalsciencejournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current?id=1234 10. Mammadov, S., Luhovyi, S., Starodubets, O., Kalynychenko, H., & Trybrat, R. (2024). Collateral ecocide. The impact of war on Ukrainian flora and fauna. International Journal of Environmental Studies, 1–9. https://doi.org/10.1080/00207233.2024.2314851 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

							прктикум» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 20245-2026 навчальний рік. Розробник програми: Н.П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2025. 25 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Методологія наукової творчості» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 2025-2026 навчальний рік. Розробник програми: Н.П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2025. 24 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 2025-2026 навчальний рік. Розробник програми: Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2025. 26 с. 4. Науково-дослідницький практикум : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 95 с. 5. Науково-дослідницький практикум : методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 65 с. 6. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 75 с. 7. Методологія наукової творчості : методичні рекомендації для проведення для проведення практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 55 с. 8. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 9. 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. 10. Управління якістю та безпечністю

							продукції: курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Р. О. Трибрат, І. В. Каницька. Миколаїв: МНАУ, 2023. 83 с. 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій 1. Трибрат Р. О., Боднарчук Я., Шевчук Н. П. Технологія виробництва кефіру зі спіруліною. Scientific research: modern challenges and future prospects: The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 163-166. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22194 2. Шевчук Н. П., Трибрат Р. О., Бебло В. А. Удосконалення

							технології виробництва розсільних сирів в умовах ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» м. Миколаїв. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2024. Pp. 21-27. URL: https://sci-conf.com.ua/v-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-current-trendsin-scientific-research-development-12-14-12-2024-boston-ssha-arhiv/ 3. Kalynychenko G.I., Tribrat R.O. The influence of genotypic factors on the hematological indicators of the blood of pigs. Sworld Journal, 2(4). 2020. С. 99-104. 4. Shahini, E., Luhovyi, S., Kalynychenko, H., Starodubets, O., & Trybrat, R. (2023). Rational use of oilseed waste to increase dairy productivity. International Journal of Environmental Studies, 80(2), 442-450. doi:10.1080/00207233.2022.2147727 5. Kovalova, O., Vasylieva, N., Zhulinska, O., Balandina, I., Zhukova, L., Bezpal'ko, V., Horiainova, V., Trybrat, R., Zazymko, O., & Barkar, Y. (2024). Development of lentil malt production technology using plasma-chemically activated aqueous solutions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (130)), 76–86. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.308298 6. 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 7. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїн-ського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів);

							керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1.Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія бродильних виробництв» для студентів ОС 181 - «Харчові технології» 2. Підготовлено 2 роботи на Всеукраїнський конкурс наукових робіт: - Коваленко А.С., ХТ 4/1 «Технологія приготування пельменів», 2023 р. - Святелик К.Ю., ХТ 4/1 «Технологія виробництва млинчиків з сиром рікота», 2023 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 ЄКТС (210 год.) Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», сертифікат від 30.09.2021 р.,(60 год./ 2 кред. ЄКТС)

							ТОВ «Терновський хлібзавод», м.Миколаїв,15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./ 6 кред ЄКТС)
316632	Трибрат Руслан Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 020461, виданий 30.10.2008	25	Методологія наукової творчості	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видам та результатам професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12, 14), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 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. Kovalova, O., Vasylieva, N., Zhulinska, O., Balandina, I., Zhukova, L., Bezpal'ko, V., Horiainova, V., Trybrat, R., Zazymko, O., & Barkar, Y. (2024). Development of lentil malt production technology using plasma-chemically activated aqueous solutions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (130)), 76–86. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.308298 2. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the

							competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.583. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 4. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 5. Luhovyi, S., Kalynychenko, H., Trybrat, R., & Tymofiiv, M. (2025). Use of the probiotic preparation “SVITECO-PWC” in the cultivation of broiler chickens. Animal Science and Food Technology, 16(1), 38-54. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.38 6. Petrova O. I., Kachanova T. V., Manuchkina T. M. , Trybrat R. O. (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science). 7. 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) 8. 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 9. Mykhalko O., Povod M., Gutyj B., Trybrat R., Kalynychenko H., Gill M., ... Karatieieva O. (2023). Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin. Scientific Papers. Series D. Animal Science, LXVI, 1, 448-458. https://animalsciencejournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current?id=1234 10. Mammadov, S., Luhovyi, S., Starodubets, O., Kalynychenko, H., & Trybrat, R. (2024). Collateral ecocide. The impact of war on Ukrainian flora and fauna. International Journal of Environmental Studies, 1–9. https://doi.org/10.1080/00207233.2024.2314851 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 прктикум» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 20245-2026 навчальний рік. Розробник програми: Н.П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет.

							МНАУ, 2025. 25 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Методологія наукової творчості» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 2025-2026 навчальний рік. Розробник програми: Н.П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2025. 24 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 2025-2026 навчальний рік. Розробник програми: Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2025. 26 с. 4. Науково-дослідницький практикум : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 95 с. 5. Науково-дослідницький практикум : методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 65 с. 6. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 75 с. 7. Методологія наукової творчості : методичні рекомендації для проведення для проведення практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 55 с. 8. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 9. 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. 10. Управління якістю та безпечністю продукції: курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Р. О. Трибрат, І. В. Каницька. Миколаїв: МНАУ, 2023. 83 с.

							8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій 1. Трибрат Р. О., Боднарчук Я., Шевчук Н. П. Технологія виробництва кефіру зі спіруліною. Scientific research: modern challenges and future prospects: The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 163-166. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22194 2. Шевчук Н. П., Трибрат Р. О., Бебло В. А. Удосконалення технології виробництва розсільних сирів в умовах ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» м. Миколаїв. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2024. Pp. 21-27. URL: https://sci-conf.com.ua/v-mizhnarodna-naukovo-

							praktichna-konferentsiya-current-trendsin-scientific-research-development-12-14-12-2024-boston-ssha-arhiv/ 3. Kalynychenko G.I., Tribrat R.O. The influence of genotypic factors on the hematological indicators of the blood of pigs. Sworld Journal, 2(4). 2020. C. 99-104. 4. Shahini, E., Luhovyi, S., Kalynychenko, H., Starodubets, O., & Trybrat, R. (2023). Rational use of oilseed waste to increase dairy productivity. International Journal of Environmental Studies, 80(2), 442-450. doi:10.1080/00207233.2022.2147727 5. Kovalova, O., Vasylieva, N., Zhulinska, O., Balandina, I., Zhukova, L., Bezpal'ko, V., Horiainova, V., Trybrat, R., Zazymko, O., & Barkar, Y. (2024). Development of lentil malt production technology using plasma-chemically activated aqueous solutions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (130)), 76–86. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.308298 6. 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 7. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.5640

							7/bs.agrarian/2.2024.65 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїн-ського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов’язків тренера, помічника тренера національної

							збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1.Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія бродильних виробництв» для студентів ОС 181 - «Харчові технології» 2. Підготовлено 2 роботи на Всеукраїнський конкурс наукових робіт: - Коваленко А.С., ХТ 4/1 «Технологія приготування пельменів», 2023 р. - Святелик К.Ю., ХТ 4/1 «Технологія виробництва млинчиків з сиром рікота», 2023 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 ЄКТС (210 год.) Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», сертифікат від 30.09.2021 р.,(60 год./ 2 кред. ЄКТС) ТОВ «Терновський хлібзавод», м.Миколаїв,15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./ 6 кред ЄКТС)
464113	Петрова Олена Іванівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,	Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових	19	Наукові основи безвідходних технологій	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують

			стандартизації та біотехнології	технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 152 Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка, Диплом доктора філософії ДК 057765, виданий 12.07.2010, Диплом кандидата наук ДК 057765, виданий 10.03.2010, Атестат доцента 12ДЦ 030605, виданий 17.02.2012			виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 7 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Pshychenko, V. V., Cherno, V. S., Larycheva, O. M., Chebotar, L. D., & Petrova, O. I. (2025). Changes in the prooxidant-antioxidant system of rat hearts under the complex influence of food additives and their correction with melatonin. World of Medicine and Biology, 21(91), 181. https://doi.org/10.26724/2079-8334-2025-1-91-181-185 2. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskyi, Y., Petrova, O., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Development of a strategy for using the bispectrum of dangerous parameters to determine an informative signs of detection of materials inflammation. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 3. Saveliev, D., Rotar, V., Kravtsov, M., Petrova, O., Ziuzko, A., Shevchuk, N., Velma, S., Rozumenko, A., Demenko, V., & Samchenko, T. (2024). Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste. Eastern-European Journal of Enterprise

							Technologies, 2(6 (128)), 14–19. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418 4. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.58 5. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 6. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. Animal Science and Food Technology, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.92 7. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 8. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 9. 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 10. 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 12. 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 13. 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 14. 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). 15. Divising 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) 16. 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. 17. 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 18. 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 19. Clonal micropropagation in vitro of essential oil plants of the family Lamiacceae 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 20. O. I. Petrova, T. V. Kachanova, T. M. Manuchkina, R. O. Trybrat (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science) 21. 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 22. Productivity of kabuli chickpeas depending on the weather conditions of the year, varieties and methods of sowing in Ukraine (2021) / Kachanova, T., Manushkina, T., SamoiLenko, N., Petrova E., // Bulgarien Journal jf Agricultural Science, 27(5), 919-925. 23. Technology development of fatty acids obtaining from soapstok using saponification (2021) / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(6), (113), 16-23. (Scopus). Doi:10.15587/1729-4061.2021.241942. 24. 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 jf Agricultural Science, 27(5), 2021. 919-925. (Scopus). 25. Petrova O. Information support for development of rural green tourism rnterprises 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. 26. 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. 27. 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. 28. Забезпечення якості сирокопчених ковбас / О.І. Петрова, О.М. Сморочинський, Л.О. Стріха, О.Д. Берсан // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 111. С. 210-216. 29. 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 30. Петрова О. І., Стріха Л. О., Сморочинський О. М., Мєлікаєв Д. О. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних

							виробів //Modernscience: problems and innovations. Stocholm, Sweden, 2020. P. 37-41. 31. 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. 32. 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. 33. 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 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 программ виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № c202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. https://sis.ukrpatent.org. 3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора) 1.Формування м'ясної продуктивності та якість яловичини за маломолочного вирощування телят: монографія / Костенко В. І., Петрова О. І. Київ. 2021. 194 с. 2. Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с. 4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих 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

							2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2025. 30 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технології виробництва органічно продукції». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, Т.В. Олійниченко. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Наукові основи безвідходних технологій». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, Т.В. Олійниченко. Миколаїв : МНАУ, 2025. 16 с. 4. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 42 с. 5. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 86 с. 6. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня

							вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 130 с. 7. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 104 с. 8. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості : методичні рекомендації для лабораторних та практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 19 с. 9. Інноваційні технології галузі : 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, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 10. 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. 11. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для проведення практичних робіт 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, 2024. 66 с. 12. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834 13. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с. 14. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 85 с. 15. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні

							технології галузі» для здобувачів другого (магістерського)рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій 1. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Швець К. Д. Визначення та усунення критичних контрольних точок при заморожуванні риби. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 306-310. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22213 2. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Черних

							Д. О. Оцінка якості і безпечності морозива. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 301-305. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22212 3. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лантух С. В. Розробка рецептури виробництва аерованих десертів. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 306-312. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22192 4. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Бензар Н. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 236-239. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22198 5. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Мартинова О. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 283-287. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22209 6. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Головенко О. М. Розробка рецептури печива на основі лляного та рисового

							борошна. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 261-268. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22206 7. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лебедєв А. В. Технологія виробництва йогурту із заміною цукру на мед. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 313-318. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22193 8. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Мажаровський І. В. Удосконалення технології виробництва напівфабрикатів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 276-282. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22208 9. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Глазко С. Г. Удосконалення технологічних процесів для покращення якості напівфабрикатів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 252-260. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22200 10. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Павлійчук І. Д. Удосконалення технології виробництва м’ясо-

							рослинних паштетів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 295-300. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22211 11. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Шкулєпова Я. М. Удосконалення технології виробництва соусів. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 92-99. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22180 12. Петрова О. І., Леонова В. В. Управління технологічними ризиками при виробництві питного молока. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 221-224. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22196 13. Стріха Л.О., Петрова О.І., Синишин В.А. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м’ясних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Modern science: problems and innovations. Stocholm, Sweden. 2020. Вип. 65 (5). С. 37-42. 14. Стріха Л.О., Петрова О.І., Мелікаєв Д.О. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Eurasians cientific congress. Barselona, Spain. 2020. Вип. 47 (4). С. 33-39.

							15. 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. 16. 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-yaponiya-arhiv/ 17. 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 18. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Дзюб Я.М. Впровадження системи управління безпечністю продукції яєчного птахівництва. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 471-473. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 19. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Редько О.В. Розроблення програми проведення

							внутрішнього аудиту в умовах ковбасного цеху. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 474-477. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 20. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Коваленко В.В. Органолептична оцінка хліба з додаванням функціональної добавки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 495-498. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv 21. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Врадій Я.Г. Оцінка технології виробництва напівфабрикатів. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 22. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Островерхов С.В. Оцінка технології виробництва копченостей із свинини. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th

							International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 337-339. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 23. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Шишкіна Н.Д. Удосконалення технології виробництва хліба з використанням гречаного, кукурудзяного та рисового борошна. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 340-344. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/ 24. Квасницька К.Є., Петрова О.І., Шевчук Н.П.Технологія виробництва пшеничного хліба функціонального призначення. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2024. Pp. 178-186. URL: https://sci-conf.com.ua/viii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-18-20-04-2024-tokio-yaponiya-arhiv/ 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських

							наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов’язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов’язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі

							організаційного комітету, суддівського корпусу 1.Участь у галузевій конкурсній комісії ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності 204-«ТВППТ», член журі секції «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаїв, 2018-2024 рр.). 2. Погребняк Д. Технологія виробництва хліба «Бородинський» в умовах ТОВ «Терновський хлібзавод», ІІІ місце у Міжнародному конкурсі наукових робіт «Black Sea Science», 2023 р. 3. Керівництво гуртком «Технологія переробки продукції тваринництва» Підвищення кваліфікації у рамках прєкту Еразмус+, модуль Жан Моне «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР», сертифікат від 15.12.2021р., (120 год./ 4 кред. ЄКТС) ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р.(180 год./ 6 кред. ЄКТС) Навчальний онлайн-курс (вебінар) «Сучасне та ефективне мясопереробне підприємство: від ідеї до запуску», 22.04.2022 р., СВ-04.22.2011 (120 год/ 4 кред. ЄКТС) International Summer school «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities», 5-14.07.2022р., (90 год./ 3 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року,

							сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин/4 кред. ЄКТС)
316632	Трибрат Руслан Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 020461, виданий 30.10.2008	25	Науково-дослідницький практикум	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видам та результатам професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12, 14), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 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. Kovalova, O., Vasylieva, N., Zhulinska, O., Balandina, I., Zhukova, L., Bezpal'ko, V., Horiainova, V., Trybrat, R., Zazymko, O., & Barkar, Y. (2024). Development of lentil malt production technology using plasma-chemically activated aqueous solutions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (130)), 76–86. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.308298 2. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika

							APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.58 3. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 4. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 5. Luhovyi, S., Kalynychenko, H., Trybrat, R., & Tymofiiv, M. (2025). Use of the probiotic preparation “SVITECO-PWC” in the cultivation of broiler chickens. Animal Science and Food Technology, 16(1), 38-54. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.38 6. Petrova O. I., Kachanova T. V., Manuchkina T. M. , Trybrat R. O. (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science). 7. 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) 8. 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 9. Mykhalko O., Povod M., Gutyj B., Trybrat R., Kalynychenko H., Gill M., ... Karatieieva O. (2023). Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin. Scientific Papers. Series D. Animal Science, LXVI, 1, 448-458. https://animalsciencejournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current?id=1234 10. Mammadov, S., Luhovyi, S., Starodubets, O., Kalynychenko, H., & Trybrat, R. (2024). Collateral ecocide. The impact of war on Ukrainian flora and fauna. International Journal of Environmental Studies, 1–9. https://doi.org/10.1080/00207233.2024.2314851 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 прктикум» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 20245-2026 навчальний рік. Розробник програми: Н.П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2025. 25 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни

							«Методологія наукової творчості» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 2025-2026 навчальний рік. Розробник програми: Н.П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2025. 24 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної форми навчання на 2025-2026 навчальний рік. Розробник програми: Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2025. 26 с. 4. Науково-дослідницький практикум : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 95 с. 5. Науково-дослідницький практикум : методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 65 с. 6. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 75 с. 7. Методологія наукової творчості : методичні рекомендації для проведення для проведення практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) 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, 2024. 55 с. 8. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 9. 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. 10. Управління якістю та безпечністю продукції: курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Р. О. Трибрат, І. В. Каницька. Миколаїв: МНАУ, 2023. 83 с. 8) виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або

							відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій 1. Трибрат Р. О., Боднарчук Я., Шевчук Н. П. Технологія виробництва кефіру зі спіруліною. Scientific research: modern challenges and future prospects: The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 163-166. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22194 2. Шевчук Н. П., Трибрат Р. О., Бебло В. А. Удосконалення технології виробництва розсільних сирів в умовах ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» м. Миколаїв. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2024. Pp. 21-27. URL: https://sci-conf.com.ua/v-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-current-trendsin-scientific-research-development-

							12-14-12-2024-boston-ssha-arhiv/ 3. Kalynychenko G.I., Tribrat R.O. The influence of genotypic factors on the hematological indicators of the blood of pigs. Sworld Journal, 2(4). 2020. С. 99-104. 4. Shahini, E., Luhovyi, S., Kalynychenko, H., Starodubets, O., & Trybrat, R. (2023). Rational use of oilseed waste to increase dairy productivity. International Journal of Environmental Studies, 80(2), 442-450. doi:10.1080/00207233.2022.2147727 5. Kovalova, O., Vasylieva, N., Zhulinska, O., Balandina, I., Zhukova, L., Bezpal'ko, V., Horiainova, V., Trybrat, R., Zazymko, O., & Barkar, Y. (2024). Development of lentil malt production technology using plasma-chemically activated aqueous solutions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (130)), 76–86. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.308298 6. 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 7. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 14) керівництво

							студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїн-ського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов’язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов’язків головного

							секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1.Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія бродильних виробництв» для студентів ОС 181 - «Харчові технології» 2. Підготовлено 2 роботи на Всеукраїнський конкурс наукових робіт: - Коваленко А.С., ХТ 4/1 «Технологія приготування пельменів», 2023 р. - Святелик К.Ю., ХТ 4/1 «Технологія виробництва млинчиків з сиром рікота», 2023 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 ЄКТС (210 год.) Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», сертифікат від 30.09.2021 р.,(60 год./ 2 кред. ЄКТС) ТОВ «Терновський хлібзавод», м.Миколаїв,15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./ 6 кред ЄКТС)
464113	Петрова Олена Іванівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність:	19	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та

				0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 152 Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка, Диплом доктора філософії ДК 057765, виданий 12.07.2010, Диплом кандидата наук ДК 057765, виданий 10.03.2010, Атестат доцента 12ДЦ 030605, виданий 17.02.2012			професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 7 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Pshychenko, V. V., Cherno, V. S., Larycheva, O. M., Chebotar, L. D., & Petrova, O. I. (2025). Changes in the prooxidant-antioxidant system of rat hearts under the complex influence of food additives and their correction with melatonin. World of Medicine and Biology, 21(91), 181. https://doi.org/10.26724/2079-8334-2025-1-91-181-185 2. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskyi, Y., Petrova, O., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Development of a strategy for using the bispectrum of dangerous parameters to determine an informative signs of detection of materials inflammation. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 3. Saveliev, D., Rotar, V., Kravtsov, M., Petrova, O., Ziuzko, A., Shevchuk, N., Velma, S., Rozumenko, A., Demenko, V., & Samchenko, T. (2024). Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(6 (128)), 14–19. https://doi.org/10.15587/1729-

							4061.2024.301418 4. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.58 5. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 6. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. Animal Science and Food Technology, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.92 7. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 8. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 9. 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 10. 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 12. 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 13. 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 14. 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). 15. Divising 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) 16. 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. 17. 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 18. 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 19. Clonal micropropagation in vitro of essential oil plants of the family Lamiacceae 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 20. O. I. Petrova, T. V. Kachanova, T. M. Manuchkina, R. O. Trybrat (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science) 21. 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 22. Productivity of kabuli chickpeas depending on the weather conditions of the year, varieties and methods of sowing in Ukraine (2021) / Kachanova, T., Manushkina, T., SamoiLenko, N., Petrova E., // Bulgarien Journal jf Agricultural Science, 27(5), 919-925. 23. Technology development of fatty acids obtaining from soapstok using saponification (2021) / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(6), (113), 16-23. (Scopus). Doi:10.15587/1729-4061.2021.241942. 24. 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 jf Agricultural Science, 27(5), 2021. 919-925.

							(Scopus). 25. Petrova O. Information support for development of rural green tourism rnterprises 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. 26. 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. 27. 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. 28. Забезпечення якості сирокопчених ковбас / О.І. Петрова, О.М. Сморочинський, Л.О. Стріха, О.Д. Берсан // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 111. С. 210-216. 29. 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 30. Петрова О. І., Стріха Л. О., Сморочинський О. М., Мєлікаєв Д. О. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів //Modernscience: problems and innovations. Stocholm,

							Sweden, 2020. P. 37-41. 31. 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. 32. 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. 33. 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 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 программ виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № c202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. https://sis.ukrpatent.org. 3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора) 1.Формування м'ясної продуктивності та якість яловичини за маломолочного вирощування телят: монографія / Костенко В. І., Петрова О. І. Київ. 2021. 194 с. 2. Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с. 4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих 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 2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ,

							2025. 30 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технології виробництва органічно продукції». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, Т.В. Олійниченко. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Наукові основи безвідходних технологій». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, Т.В. Олійниченко. Миколаїв : МНАУ, 2025. 16 с. 4. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 42 с. 5. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 86 с. 6. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 – «Харчові технології» денної

							форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 130 с. 7. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 104 с. 8. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості : методичні рекомендації для лабораторних та практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 19 с. 9. Інноваційні технології галузі : 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, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 10. 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. 11. Біологічно активні речовини в харчових

							технологіях : методичні рекомендації для проведення практичних робіт 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, 2024. 66 с. 12. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834 13. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с. 14. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 85 с. 15. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського)рівня вищої освіти ОПП

							«Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій 1. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Швець К. Д. Визначення та усунення критичних контрольних точок при заморожуванні риби. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 306-310. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22213 2. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Черних Д. О. Оцінка якості і безпечності морозива. Scientific research:modern

							challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 301-305. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22212 3. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лантух С. В. Розробка рецептури виробництва аерованих десертів. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 306-312. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22192 4. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Бензар Н. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 236-239. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22198 5. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Мартинова О. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 283-287. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22209 6. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Головенко О. М. Розробка рецептури печива на основі лляного та рисового борошна. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th

							International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 261-268. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22206 7. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лебедєв А. В. Технологія виробництва йогурту із заміною цукру на мед. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 313-318. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22193 8. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Мажаровський І. В. Удосконалення технології виробництва напівфабрикатів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 276-282. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22208 9. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Глазко С. Г. Удосконалення технологічних процесів для покращення якості напівфабрикатів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 252-260. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22200 10. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Павлійчук І. Д. Удосконалення технології виробництва м’ясо-рослинних паштетів. Scientific research:modern challenges and future

							prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 295-300. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22211 11. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Шкулєпова Я. М. Удосконалення технології виробництва соусів. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 92-99. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22180 12. Петрова О. І., Леонова В. В. Управління технологічними ризиками при виробництві питного молока. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 221-224. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22196 13. Стріха Л.О., Петрова О.І., Синишин В.А. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м’ясних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Modern science: problems and innovations. Stocholm, Sweden. 2020. Вип. 65 (5). С. 37-42. 14. Стріха Л.О., Петрова О.І., Мелікаєв Д.О. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Eurasians cientific congress. Barselona, Spain. 2020. Вип. 47 (4). С. 33-39. 15. 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. 16. 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-yaponiya-arhiv/ 17. 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 18. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Дзюб Я.М. Впровадження системи управління безпечністю продукції яєчного птахівництва. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 471-473. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 19. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Редько О.В. Розроблення програми проведення внутрішнього аудиту в умовах ковбасного цеху. Innovative development of science,

							technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 474-477. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 20. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Коваленко В.В. Органолептична оцінка хліба з додаванням функціональної добавки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 495-498. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv 21. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Врадій Я.Г. Оцінка технології виробництва напівфабрикатів. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 22. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Островерхов С.В. Оцінка технології виробництва копченостей із свинини. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group.

							Tokyo, Japan. 2023, 337-339. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 23. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Шишкіна Н.Д. Удосконалення технології виробництва хліба з використанням гречаного, кукурудзяного та рисового борошна. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 340-344. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/ 24. Квасницька К.Є., Петрова О.І., Шевчук Н.П.Технологія виробництва пшеничного хліба функціонального призначення. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2024. Pp. 178-186. URL: https://sci-conf.com.ua/viii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-18-20-04-2024-tokio-yaponiya-arhiv/ 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі

								Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов’язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов’язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу 1.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, 2018-2024 рр.). 2. Погребняк Д. Технологія виробництва хліба «Бородинський» в умовах ТОВ «Терновський хлібзавод», III місце у Міжнародному конкурсі наукових робіт «Black Sea Science», 2023 р. 3. Керівництво гуртком «Технологія переробки продукції тваринництва» Підвищення кваліфікації у рамках прєкту Еразмус+, модуль Жан Моне «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР», сертифікат від 15.12.2021р., (120 год./ 4 кред. ЄКТС) ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р.(180 год./ 6 кред. ЄКТС) Навчальний онлайн-курс (вебінар) «Сучасне та ефективне мясопереробне підприємство: від ідеї до запуску», 22.04.2022 р., СВ-04.22.2011 (120 год/ 4 кред. ЄКТС) International Summer school «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities», 5-14.07.2022р., (90 год./ 3 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин/4 кред. ЄКТС)

73377	Шевчук Наталя Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021	5	Дієтологія	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskyi, Y., Petrova, O., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Development of a strategy for using the bispectrum of dangerous parameters to determine an informative signs of detection of materials inflammation. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 2. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.58 3. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147.

							https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 4. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. Animal Science and Food Technology, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.92 5. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 6. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 7. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 8. Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste / Saveliev D., Rotar V., Kravtsov V., Petrova O., Ziuzko A., Shevchuk N., Velma S., Rozumenko A., Demenko V., Samchenko T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024. 2(6(128)), 14-19 doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418 9. Shevchuk N. The current status and

							prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 10. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O. // Sydoryka I.Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82 doi: 10/48077/scihor8.2023.72 11. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110 doi: 10.4028/p-Bnrf9F 12. Improving the technology of waxes obtaining from oil and fat waste / Saveliev D., Petrova O., Kovalov P., Cherkashyn O., Shevchuk N., Markova N., Ziuzko A., Pidhorodetskyi M., Rozumenko A., Ivashchuk O. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 6(6(123)), 17-22. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.292182 13. 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 14. Devising 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. 15. 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 16. 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 17. 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 18. 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 19. Особливості регресійної залежності ознак у корів голштинської породи різної селекції / Т. В. Підпала, Л. О.

							Стріха, Н. П. Шевчук, Є. М. Зайцев // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми : СНАУ, 2021. Вип. 2(45). С. 121-126. DOI: https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.2.18 2) Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір 1. Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих водосховищ Причорномор'я» / Г.А. Данильчук, Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, Н.П. Шевчук (Україна) 2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного программ 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) Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с.

								4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування 1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технології 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 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 24 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Спеціальні технології харчових виробництв». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 31 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 26 с. 4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Нутриціологія».

							Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 5. Робоча програма з навчальної дисципліни «Дієтологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 6. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 42 с. 7. 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. 8. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 86 с. 9. Методологія наукової творчості :

								конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 130 с. 10. Інноваційні технології галузі : 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, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 11. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 115 с. 12. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 115 с. 13. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: методичні рекомендації для проведення лабораторно-практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП

							«Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с. 14. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14272 15. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського)рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. 16. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 85 с. 17. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П.

							Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834 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». 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Тян А., Шевчук Н. Веганство та його особливості в харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали

							Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 111-112. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21407 2. Вакараш О., Шевчук Н. Вегетеріанські дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 115-117. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21411 3. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Швець К. Д. Визначення та усунення критичних контрольних точок при заморожуванні риби. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 306-310. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22213 4. Матющенко О., Шевчук Н. Десерти у збалансованому харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 105-106. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21404 5. Черноморець І.,

								Шевчук Н. Дитяче харчування: нові наукові підходи. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 113-114. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21409 6. Кольцова К., Шевчук Н. Матча та її вплив на організм людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 109-110. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21406 7. Перило В., Шевчук Н. Найпоширеніші дієти та їх особливості. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 118-119. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21413 8. Лебідь С., Шевчук Н. Наукові підходи в геронтологічному харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності :

							матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 125-126. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21416 9. Козлова К., Шевчук Н. Особливості детокс-дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 107-108. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21405 10. Шевчук Н. Оцінка якості глазурованих сирків з додавання сиропу меду, екстракту зеленого чаю, ромашки. Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах Євроінтеграції: до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Коваленко Віталія Петровича: тези доповідей Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Херсон, 19 вересня 2024 р. Кропивницький : ХДАЕУ, 2024. С. 70-72. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22177 11. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Черних Д. О. Оцінка якості і безпечності морозива. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 301-305. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22212

							12. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лантух С. В. Розробка рецептури виробництва аерованих десертів. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 306-312. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22192 13. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Бензар Н. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 236-239. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22198 14. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Головенко О. М. Розробка рецептури печива на основі лляного та рисового борошна. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 261-268. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22206 15. Ємець А., Шевчук Н. Рослинне харчування. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 103-104. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/1234

							56789/21403 16. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лебедєв А. В. Технологія виробництва йогурту із заміною цукру на мед. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 313-318. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22193 17. Трибрат Р. О., Боднарчук Я., Шевчук Н. П. Технологія виробництва кефіру зі спіруліною. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 163-166. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22194 18. Єгорова У., Шевчук Н. Технологія виробництва сиркових десертів з додаванням чорної смородини, чорниці та базиліку. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 120-121. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21414 19. Шевчук Н. П., Недайвода А. В. Технологія м’ятного печива з використанням кунжутного борошна. European congress of scientific achievements : The 12th International scientific and practical conference, December 2-4, 2024. Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2024. С. 275-280. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/1234

							56789/22185 20. Квасницька К. Є., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Удосконалена технологія виробництва хліба з пектиновими розчинами. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 333-339. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22182 21. Мельниченко Р., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з шоколадом та перцем чилі. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства : матеріали II Всеукраїнської науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, м. Луцьк, 24 квітня 2025 року. Луцьк : Луцький національний технічний університет, 2025. С. 18-19. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22215 22. Негреско А. Є., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сушених овочів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 210-216. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22195 23. Одробинська О., Шевчук Н. Ферментовані овочі в харчуванні людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції,

							м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 122-123. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21415 24. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Шкулєпова Я. М. Удосконалення технології виробництва соусів. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 92-99. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22180 25. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Дзюб Я.М. Впровадження системи управління безпечністю продукції яєчного птахівництва. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 471-473. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 26. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Редько О.В. Розроблення програми проведення внутрішнього аудиту в умовах ковбасного цеху. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 474-477. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 27. Водовозов А. М., Шевчук Н. П. Органолептична

							оцінка глазурованих сирків з додаванням сиропу меду та екстракту зеленого чаю, ромашки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 487-494. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 28. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Коваленко В.В. Органолептична оцінка хліба з додаванням функціональної добавки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 495-498. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv 29. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Врадій Я.Г. Оцінка технології виробництва напівфабрикатів. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 30. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Островерхов С.В. Оцінка технології виробництва копченостей із свинини. Topical

							aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 337-339. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 31. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Шишкіна Н.Д. Удосконалення технології виробництва хліба з використанням гречаного, кукурудзяного та рисового борошна. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 340-344. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 32. Хомич А.М., Шевчук Н.П. Удосконалення технології виробництва рибної консерви. Perspectives of contemporary science: theory and practice. Proceeding of the 2nd International scientific and practical conference. SPC Sci-conf.com.ua. Lviv, Ukraine. 2024. Pp. 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf 33. 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 34. 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 35. Негреско А., Шевчук Н. Грузинська кухня: традиції та підхід до іновацій. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 41-43 36. 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 37. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192. https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/SCIENCE-AND-TECHNOLOGY-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-13-15.04.23.pdf 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади

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

								делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. Хомич А. Удосконалення технології рибної консерви, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2024 р. 2. Єгорова У. Розробка технології виробництва вареноковбасних виробів з використанням рослинного білково-мінерального комплексу, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2023 р. 3. Погребняк Д. Production technology of «Boorodinsky» bread in the terms of «Ternovsky hlibsavod» LLC, II місце, Міжнародний конкурс студентськихнаукових робіт «Black Sea Science 2023», 2 тур секція «Харчова наука і технології», Одеський національний технологічний університет, 2023 р. 4. Врадій 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. 5. Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», 1 місце, II тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р. 6. Науковий гурток «Технологія виробництва кулінарної продукції»

							Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.) 1,5 кред. ЄКТС Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №1911/2020, «THE REMOTE AND MIXED FORMS OF STUDYING FOR THE MASTERS AND POSTGRADUATE STUDENTS», 26.10.2020 р. (45 год./ 1,5 кред. ЄКТС) Міжнародний фонд відродження «BYM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061319, (3 год./0,1 кред.) ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./6 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Якість вищої освіти – світовий досвід», Poltava University of Economics and Trade, 21 лютого 2023 року, СТ №044/21022023; (6 год./0,2 кред. ЄКТС) 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./0,1 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Критичні контрольні

							точки і критичні межі в системі НАССР», 28 вересня 2023 року, сертифікат №06268 (2 год. / кредитів 0,06 ЄКТС) Підвищення кваліфікації в International education center ExpertX за програмою Основи дієтології та нутриціології, 13.10.2023 р., сертифікат KHGR 7452 (150 год./5 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «4 кроки до здорового харчування» на платформі Prometheus, сертифікат виданий 11 лютого 2025 року (30 годин/1,0 кредит ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Ефективна організація харчування в закладі освіти» на платформі Prometheus, сертифікат виданий 31 серпня 2025 року (30 годин/1,0 кредит ЄКТС)
73377	Шевчук Наталя Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021	5	Нутриціологія	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskyi, Y., Petrova,

							O., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Development of a strategy for using the bispectrum of dangerous parameters to determine an informative signs of detection of materials inflammation. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 2. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.58 3. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 4. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. Animal Science and Food Technology, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.92 5. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 6. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed

							using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 7. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 8. Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste / Saveliev D., Rotar V., Kravtsov V., Petrova O., Ziuzko A., Shevchuk N., Velma S., Rozumenko A., Demenko V., Samchenko T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024. 2(6(128)), 14-19 doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418 9. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 10. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O. // Sydoryka I.Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82 doi: 10/48077/scihor8.2023.72 11. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110 doi: 10.4028/p-Bnrf9F 12. Improving the technology of waxes obtaining from oil and fat waste / Saveliev D., Petrova O., Kovalov P., Cherkashyn O., Shevchuk N., Markova

							N., Ziuzko A., Pidhorodetskyi M., Rozumenko A., Ivashchuk O. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 6(6(123)), 17-22. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.292182 13. 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 14. Devising 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. 15. 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 16. 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 17. 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 18. 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 19. Особливості регресійної залежності ознак у корів голштинської породи різної селекції / Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук, Є. М. Зайцев // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми : СНАУ, 2021. Вип. 2(45). С. 121-126. DOI: https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.2.18 2) Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір 1. Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих водосховищ Причорномор'я» / Г.А. Данильчук, Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, Н.П. Шевчук (Україна) 2. Свідоцтво про реєстрацію

							авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного программ 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) Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с. 4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування 1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технології 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 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ,

							2025. 24 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Спеціальні технології харчових виробництв». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 31 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 26 с. 4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Нутриціологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 5. Робоча програма з навчальної дисципліни «Дієтологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 6. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 –

								«Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 42 с. 7. 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. 8. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 86 с. 9. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 130 с. 10. Інноваційні технології галузі : 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, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 11. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 –

								«Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 115 с. 12. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 115 с. 13. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: методичні рекомендації для проведення лабораторно-практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с. 14. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14272 15. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського)рівня вищої освіти ОПП

							«Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. 16. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 85 с. 17. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834 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». 8) виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових

							видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Тян А., Шевчук Н. Веганство та його особливості в харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 111-112. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21407 2. Вакараш О., Шевчук Н. Вегетеріанські дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 115-117. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21411 3. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Швець К. Д. Визначення та усунення критичних

							контрольних точок при заморожуванні риби. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 306-310. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22213 4. Матющенко О., Шевчук Н. Десерти у збалансованому харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 105-106. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21404 5. Черноморець І., Шевчук Н. Дитяче харчування: нові наукові підходи. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 113-114. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21409 6. Кольцова К., Шевчук Н. Матча та її вплив на організм людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв :

							Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 109-110. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21406 7. Перило В., Шевчук Н. Найпоширеніші дієти та їх особливості. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 118-119. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21413 8. Лебідь С., Шевчук Н. Наукові підходи в геронтологічному харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 125-126. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21416 9. Козлова К., Шевчук Н. Особливості детокс-дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 107-108. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21405 10. Шевчук Н. Оцінка якості глазурованих сирків з додавання

							сиропу меду, екстракту зеленого чаю, ромашки. Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах Євроінтеграції: до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Коваленко Віталія Петровича: тези доповідей Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Херсон, 19 вересня 2024 р. Кропивницький : ХДАЕУ, 2024. С. 70-72. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22177 11. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Черних Д. О. Оцінка якості і безпечності морозива. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 301-305. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22212 12. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лантух С. В. Розробка рецептури виробництва аерованих десертів. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 306-312. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22192 13. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Бензар Н. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 236-239. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22198 14. Шевчук Н. П.,

							Петрова О. І., Головенко О. М. Розробка рецептури печива на основі лляного та рисового борошна. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 261-268. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22206 15. Ємець А., Шевчук Н. Рослинне харчування. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 103-104. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21403 16. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лебедєв А. В. Технологія виробництва йогурту із заміною цукру на мед. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 313-318. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22193 17. Трибрат Р. О., Боднарчук Я., Шевчук Н. П. Технологія виробництва кефіру зі спіруліною. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 163-166. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22194 18. Єгорова У., Шевчук Н. Технологія

							виробництва сиркових десертів з додаванням чорної смородини, чорниці та базиліку. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 120-121. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21414 19. Шевчук Н. П., Недайвода А. В. Технологія м'ятного печива з використанням кунжутного борошна. European congress of scientific achievements : The 12th International scientific and practical conference, December 2-4, 2024. Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2024. С. 275-280. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22185 20. Квасницька К. Є., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Удосконалена технологія виробництва хліба з пектиновими розчинами. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 333-339. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22182 21. Мельниченко Р., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з шоколадом та перцем чилі. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства : матеріали II Всеукраїнської науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, м. Луцьк, 24

							квітня 2025 року. Луцьк : Луцький національний технічний університет, 2025. С. 18-19. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22215 22. Негреско А. Є., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сушених овочів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 210-216. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22195 23. Одробинська О., Шевчук Н. Ферментовані овочі в харчуванні людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 122-123. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21415 24. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Шкулєпова Я. М. Удосконалення технології виробництва соусів. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 92-99. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22180 25. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Дзюб Я.М. Впровадження системи управління безпечністю продукції яєчного птахівництва. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical

							conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 471-473. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 26. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Редько О.В. Розроблення програми проведення внутрішнього аудиту в умовах ковбасного цеху. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 474-477. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 27. Водовозов А. М., Шевчук Н. П. Органолептична оцінка глазурованих сирків з додаванням сиропу меду та екстракту зеленого чаю, ромашки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 487-494. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 28. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Коваленко В.В. Органолептична оцінка хліба з додаванням функціональної добавки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 495-498.

							URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv 29. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Врадій Я.Г. Оцінка технології виробництва напівфабрикатів. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 30. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Островерхов С.В. Оцінка технології виробництва копченостей із свинини. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 337-339. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 31. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Шишкіна Н.Д. Удосконалення технології виробництва хліба з використанням гречаного, кукурудзяного та рисового борошна. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 340-344. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-

							mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 32. Хомич А.М., Шевчук Н.П. Удосконалення технології виробництва рибної консерви. Perspectives of contemporary science: theory and practice. Proceeding of the 2nd International scientific and practical conference. SPC Sci-conf.com.ua. Lviv, Ukraine. 2024. Pp. 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf 33. 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 34. 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 35. Негреско А., Шевчук Н. Грузинська кухня: традиції та підхід до іновацій. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 41-43 36. 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 37. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192. https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/SCIENCE-AND-TECHNOLOGY-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-13-15.04.23.pdf 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став

							призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. Хомич А. Удосконалення технології рибної консерви, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2024 р. 2. Єгорова У. Розробка технології виробництва вареноковбасних виробів з використанням рослинного білково-мінерального комплексу, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2023 р. 3. Погребняк Д. Production technology of «Boorodinsky» bread in the terms of «Ternovsky hlibsavod» LLC, II місце, Міжнародний конкурс студентськихнаукових робіт «Black Sea

							Science 2023», 2 тур секція «Харчова наука і технології», Одеський національний технологічний університет, 2023 р. 4. Врадій Я. Г. Технологія виробництва м'ясопродуктів з тушок курчат-бройлерів, І місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Всеукраїнський конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2022 р. 5. Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», 1 місце, ІІ тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р. 6. Науковий гурток «Технологія виробництва кулінарної продукції» Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.) 1,5 кред. ЄКТС Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №1911/2020, «THE REMOTE AND MIXED FORMS OF STUDYING FOR THE MASTERS AND POSTGRADUATE STUDENTS», 26.10.2020 р. (45 год./ 1,5 кред. ЄКТС) Міжнародний фонд відродження «BYM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в

							університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061319, (3 год./0,1 кред.) ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./6 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Якість вищої освіти – світовий досвід», Poltava University of Economics and Trade, 21 лютого 2023 року, СТ №044/21022023; (6 год./0,2 кред. ЄКТС) 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./0,1 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Критичні контрольні точки і критичні межі в системі НАССР», 28 вересня 2023 року, сертифікат №06268 (2 год. / кредитів 0,06 ЄКТС) Підвищення кваліфікації в International education center ExpertX за програмою Основи дієтології та нутриціології, 13.10.2023 р., сертифікат KHGR 7452 (150 год./5 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «4 кроки до здорового харчування» на платформі Prometheus, сертифікат виданий 11 лютого 2025 року (30 годин/1,0 кредит ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Ефективна організація харчування в закладі освіти» на платформі Prometheus, сертифікат виданий 31 серпня 2025 року (30 годин/1,0 кредит

							ЄКТС)
73377	Шевчук Наталя Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021	5	Спеціальні технології харчових виробництв	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskyi, Y., Petrova, O., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Development of a strategy for using the bispectrum of dangerous parameters to determine an informative signs of detection of materials inflammation. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 2. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.583 3. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and

							Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 4. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. Animal Science and Food Technology, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.92 5. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 6. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 7. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 8. Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste / Saveliev D., Rotar V., Kravtsov V., Petrova O., Ziuzko A., Shevchuk N., Velma S., Rozumenko A., Demenko V., Samchenko T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024. 2(6(128)), 14-19 doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418

							9. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 10. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O. // Sydoryka I.Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82 doi: 10/48077/scihor8.2023.72 11. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110 doi: 10.4028/p-Bnrf9F 12. Improving the technology of waxes obtaining from oil and fat waste / Saveliev D., Petrova O., Kovalov P., Cherkashyn O., Shevchuk N., Markova N., Ziuzko A., Pidhorodetskyi M., Rozumenko A., Ivashchuk O. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 6(6(123)), 17-22. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.292182 13. 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 14. Devising 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. 15. 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 16. 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 17. 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 18. 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 19. Особливості регресійної залежності ознак у корів голштинської

							породи різної селекції / Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук, Є. М. Зайцев // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми : СНАУ, 2021. Вип. 2(45). С. 121-126. DOI: https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.2.18 2) Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір 1. Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих водосховищ Причорномор'я» / Г.А. Данильчук, Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, Н.П. Шевчук (Україна) 2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного программ 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) Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування.

								Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с. 4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування 1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технології 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 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 24 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Спеціальні технології харчових виробництв». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 31 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 26 с. 4. Робоча програма з навчальної

							дисципліни «Нутриціологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 5. Робоча програма з навчальної дисципліни «Дієтологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 6. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 42 с. 7. 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. 8. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 86 с.

							9. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 130 с. 10. Інноваційні технології галузі : 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, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 11. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 115 с. 12. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 115 с. 13. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: методичні рекомендації для проведення лабораторно-практичних робіт для здобувачів другого

							(магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с. 14. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14272 15. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського)рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. 16. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 85 с. 17. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти

							/ уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834 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». 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Тян А., Шевчук Н. Веганство та його особливості в харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної

							ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 111-112. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21407 2. Вакараш О., Шевчук Н. Вегетеріанські дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 115-117. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21411 3. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Швець К. Д. Визначення та усунення критичних контрольних точок при заморожуванні риби. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 306-310. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22213 4. Матющенко О., Шевчук Н. Десерти у збалансованому харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 105-106. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/1234

							56789/21404 5. Черноморець І., Шевчук Н. Дитяче харчування: нові наукові підходи. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 113-114. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21409 6. Кольцова К., Шевчук Н. Матча та її вплив на організм людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 109-110. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21406 7. Перило В., Шевчук Н. Найпоширеніші дієти та їх особливості. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 118-119. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21413 8. Лебідь С., Шевчук Н. Наукові підходи в геронтологічному харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-

							культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 125-126. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21416 9. Козлова К., Шевчук Н. Особливості детокс-дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 107-108. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21405 10. Шевчук Н. Оцінка якості глазурованих сирків з додавання сиропу меду, екстракту зеленого чаю, ромашки. Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах Євроінтеграції: до дня пам’яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Коваленко Віталія Петровича: тези доповідей Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Херсон, 19 вересня 2024 р. Кропивницький : ХДАЕУ, 2024. С. 70-72. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22177 11. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Черних Д. О. Оцінка якості і безпечності морозива. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 301-305. https://dspace.mnau.ed

							u.ua/jspui/handle/123456789/22212 12. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лантух С. В. Розробка рецептури виробництва аерованих десертів. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 306-312. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22192 13. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Бензар Н. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 236-239. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22198 14. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Головенко О. М. Розробка рецептури печива на основі лляного та рисового борошна. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 261-268. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22206 15. Ємець А., Шевчук Н. Рослинне харчування. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 103-104.

							https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21403 16. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лебедєв А. В. Технологія виробництва йогурту із заміною цукру на мед. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 313-318. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22193 17. Трибрат Р. О., Боднарчук Я., Шевчук Н. П. Технологія виробництва кефіру зі спіруліною. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 163-166. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22194 18. Єгорова У., Шевчук Н. Технологія виробництва сиркових десертів з додаванням чорної смородини, чорниці та базиліку. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 120-121. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21414 19. Шевчук Н. П., Недайвода А. В. Технологія м’ятного печива з використанням кунжутного борошна. European congress of scientific achievements : The 12th International scientific and practical conference, December 2-4, 2024. Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2024. С. 275-280.

							https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22185 20. Квасницька К. Є., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Удосконалена технологія виробництва хліба з пектиновими розчинами. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 333-339. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22182 21. Мельниченко Р., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з шоколадом та перцем чилі. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства : матеріали II Всеукраїнської науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, м. Луцьк, 24 квітня 2025 року. Луцьк : Луцький національний технічний університет, 2025. С. 18-19. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22215 22. Негреско А. Є., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сушених овочів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 210-216. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22195 23. Одробинська О., Шевчук Н. Ферментовані овочі в харчуванні людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської

							науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 122-123. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21415 24. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Шкулєпова Я. М. Удосконалення технології виробництва соусів. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 92-99. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22180 25. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Дзюб Я.М. Впровадження системи управління безпечністю продукції яєчного птахівництва. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 471-473. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 26. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Редько О.В. Розроблення програми проведення внутрішнього аудиту в умовах ковбасного цеху. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 474-477. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 27. Водовозов А. М.,

							Шевчук Н. П. Органолептична оцінка глазурованих сирків з додаванням сиропу меду та екстракту зеленого чаю, ромашки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 487-494. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 28. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Коваленко В.В. Органолептична оцінка хліба з додаванням функціональної добавки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 495-498. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv 29. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Врадій Я.Г. Оцінка технології виробництва напівфабрикатів. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 30. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Островерхов С.В. Оцінка технології виробництва

копченостей із свинини. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 337-339. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/.
31. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Шишкіна Н.Д. Удосконалення технології виробництва хліба з використанням гречаного, кукурудзяного та рисового борошна. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 340-344. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/.
32. Хомич А.М., Шевчук Н.П. Удосконалення технології виробництва рибної консерви. Perspectives of contemporary science: theory and practice. Proceeding of the 2nd International scientific and practical conference. SPC Sci-conf.com.ua. Lviv, Ukraine. 2024. Pp. 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf
33. 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 34. 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 35. Негреско А., Шевчук Н. Грузинська кухня: традиції та підхід до іновацій. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 41-43 36. 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 37. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192. https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/SCIENCE-AND-TECHNOLOGY-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-13-15.04.23.pdf 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської

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

							змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. Хомич А. Удосконалення технології рибної консерви, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2024 р. 2. Єгорова У. Розробка технології виробництва вареноковбасних виробів з використанням рослинного білково-мінерального комплексу, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2023 р. 3. Погребняк Д. Production technology of «Boorodinsky» bread in the terms of «Ternovsky hlibsavod» LLC, II місце, Міжнародний конкурс студентськихнаукових робіт «Black Sea Science 2023», 2 тур секція «Харчова наука і технології», Одеський національний технологічний університет, 2023 р. 4. Врадій 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. 5. Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», 1 місце, II тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р. 6. Науковий гурток «Технологія виробництва

							кулінарної продукції» Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.) 1,5 кред. ЄКТС Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №1911/2020, «THE REMOTE AND MIXED FORMS OF STUDYING FOR THE MASTERS AND POSTGRADUATE STUDENTS», 26.10.2020 р. (45 год./ 1,5 кред. ЄКТС) Міжнародний фонд відродження «BYM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061319, (3 год./0,1 кред.) ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./6 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Якість вищої освіти – світовий досвід», Poltava University of Economics and Trade, 21 лютого 2023 року, СТ №044/21022023; (6 год./0,2 кред. ЄКТС) 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./0,1 кред. ЄКТС) Підвищення

							кваліфікації на тему: «Критичні контрольні точки і критичні межі в системі НАССР», 28 вересня 2023 року, сертифікат №06268 (2 год. / кредитів 0,06 ЄКТС) Підвищення кваліфікації в International education center ExpertX за програмою Основи дієтології та нутриціології, 13.10.2023 р., сертифікат KHGR 7452 (150 год./5 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «4 кроки до здорового харчування» на платформі Prometheus, сертифікат виданий 11 лютого 2025 року (30 годин/1,0 кредит ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Ефективна організація харчування в закладі освіти» на платформі Prometheus, сертифікат виданий 31 серпня 2025 року (30 годин/1,0 кредит ЄКТС)
73377	Шевчук Наталя Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021	5	Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y.,

							Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskyi, Y., Petrova, O., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Development of a strategy for using the bispectrum of dangerous parameters to determine an informative signs of detection of materials inflammation. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 2. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.58 3. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 4. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. Animal Science and Food Technology, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.92 5. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 6. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024).

							Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 7. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 8. Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste / Saveliev D., Rotar V., Kravtsov V., Petrova O., Ziuzko A., Shevchuk N., Velma S., Rozumenko A., Demenko V., Samchenko T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024. 2(6(128)), 14-19 doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418 9. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 10. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O. // Sydoryka I.Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82 doi: 10/48077/scihor8.2023.72 11. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110 doi: 10.4028/p-Bnrf9F 12. Improving the technology of waxes obtaining from oil and fat waste / Saveliev D.,

							Petrova O., Kovalov P., Cherkashyn O., Shevchuk N., Markova N., Ziuzko A., Pidhorodetskyi M., Rozumenko A., Ivashchuk O. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 6(6(123)), 17-22. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.292182 13. 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 14. Devising 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. 15. 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 16. 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 17. 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 18. 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 19. Особливості регресійної залежності ознак у корів голштинської породи різної селекції / Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук, Є. М. Зайцев // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми : СНАУ, 2021. Вип. 2(45). С. 121-126. DOI: https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.2.18 2) Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір 1. Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих водосховищ Причорномор'я» / Г.А. Данильчук, Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, Н.П.

							Шевчук (Україна) 2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного программ виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № с202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. https://sis.ukrpatent.org 3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора) Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с. 4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування 1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технології 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 2025-2026

							навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 24 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Спеціальні технології харчових виробництв». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 31 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 26 с. 4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Нутриціологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 5. Робоча програма з навчальної дисципліни «Дієтологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 6. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня

							вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 42 с. 7. 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. 8. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 86 с. 9. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 130 с. 10. Інноваційні технології галузі : 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, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 11. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня

							вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 115 с. 12. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 115 с. 13. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: методичні рекомендації для проведення лабораторно-практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с. 14. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14272 15. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для

							здобувачів другого (магістерського)рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. 16. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 85 с. 17. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834 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». 8) виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента)

							наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Тян А., Шевчук Н. Веганство та його особливості в харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 111-112. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21407 2. Вакараш О., Шевчук Н. Вегетеріанські дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 115-117. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21411 3. Шевчук Н. П.,

							Петрова О. І., Швець К. Д. Визначення та усунення критичних контрольних точок при заморожуванні риби. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 306-310. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22213 4. Матющенко О., Шевчук Н. Десерти у збалансованому харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 105-106. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21404 5. Черноморець І., Шевчук Н. Дитяче харчування: нові наукові підходи. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 113-114. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21409 6. Кольцова К., Шевчук Н. Матча та її вплив на організм людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції,

							м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 109-110. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21406 7. Перило В., Шевчук Н. Найпоширеніші дієти та їх особливості. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 118-119. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21413 8. Лебідь С., Шевчук Н. Наукові підходи в геронтологічному харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 125-126. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21416 9. Козлова К., Шевчук Н. Особливості детокс-дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 107-108. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21405

							10. Шевчук Н. Оцінка якості глазурованих сирків з додавання сиропу меду, екстракту зеленого чаю, ромашки. Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах Євроінтеграції: до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Коваленко Віталія Петровича: тези доповідей Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Херсон, 19 вересня 2024 р. Кропивницький : ХДАЕУ, 2024. С. 70-72. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22177 11. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Черних Д. О. Оцінка якості і безпечності морозива. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 301-305. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22212 12. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лантух С. В. Розробка рецептури виробництва аерованих десертів. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 306-312. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22192 13. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Бензар Н. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 236-239. https://dspace.mnau.ed

							u.ua/jspui/handle/123456789/22198 14. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Головенко О. М. Розробка рецептури печива на основі лляного та рисового борошна. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 261-268. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22206 15. Ємець А., Шевчук Н. Рослинне харчування. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 103-104. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21403 16. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лебедєв А. В. Технологія виробництва йогурту із заміною цукру на мед. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 313-318. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22193 17. Трибрат Р. О., Боднарчук Я., Шевчук Н. П. Технологія виробництва кефіру зі спіруліною. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 163-166. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/1234

							56789/22194 18. Єгорова У., Шевчук Н. Технологія виробництва сиркових десертів з додаванням чорної смородини, чорниці та базиліку. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 120-121. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21414 19. Шевчук Н. П., Недайвода А. В. Технологія м'ятного печива з використанням кунжутного борошна. European congress of scientific achievements : The 12th International scientific and practical conference, December 2-4, 2024. Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2024. С. 275-280. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22185 20. Квасницька К. Є., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Удосконалена технологія виробництва хліба з пектиновими розчинами. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 333-339. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22182 21. Мельниченко Р., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з шоколадом та перцем чилі. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства : матеріали II Всеукраїнської науково-практична інтернет-конференція

							здобувачів вищої освіти і молодих учених, м. Луцьк, 24 квітня 2025 року. Луцьк : Луцький національний технічний університет, 2025. С. 18-19. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22215 22. Негреско А. Є., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сушених овочів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 210-216. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22195 23. Одробинська О., Шевчук Н. Ферментовані овочі в харчуванні людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 122-123. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21415 24. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Шкулєпова Я. М. Удосконалення технології виробництва соусів. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 92-99. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22180 25. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Дзюб Я.М. Впровадження системи управління безпечністю продукції яєчного птахівництва. Innovative development of science, technology and

							education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 471-473. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 26. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Редько О.В. Розроблення програми проведення внутрішнього аудиту в умовах ковбасного цеху. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 474-477. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 27. Водовозов А. М., Шевчук Н. П. Органолептична оцінка глазурованих сирків з додаванням сиропу меду та екстракту зеленого чаю, ромашки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 487-494. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 28. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Коваленко В.В. Органолептична оцінка хліба з додаванням функціональної добавки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical

							conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 495-498. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv 29. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Врадій Я.Г. Оцінка технології виробництва напівфабрикатів. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 30. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Островерхов С.В. Оцінка технології виробництва копченостей із свинини. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 337-339. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 31. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Шишкіна Н.Д. Удосконалення технології виробництва хліба з використанням гречаного, кукурудзяного та рисового борошна. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023,

							340-344. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 32. Хомич А.М., Шевчук Н.П. Удосконалення технології виробництва рибної консерви. Perspectives of contemporary science: theory and practice. Proceeding of the 2nd International scientific and practical conference. SPC Sci-conf.com.ua. Lviv, Ukraine. 2024. Pp. 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf 33. 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 34. 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 35. Негреско А., Шевчук Н. Грузинська кухня: традиції та підхід до іновацій. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 41-43 36. 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 37. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192. https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/SCIENCE-AND-TECHNOLOGY-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-13-15.04.23.pdf 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-

							творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. Хомич А. Удосконалення технології рибної консерви, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2024 р. 2. Єгорова У. Розробка технології виробництва вареноковбасних виробів з використанням рослинного білково-мінерального комплексу, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2023 р. 3. Погребняк Д. Production technology of «Boorodinsky» bread in the terms of «Ternovsky hlibsavod» LLC, II місце,

							Міжнародний конкурс студентськихнаукових робіт «Black Sea Science 2023», 2 тур секція «Харчова наука і технології», Одеський національний технологічний університет, 2023 р. 4. Врадій 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. 5. Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», 1 місце, II тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р. 6. Науковий гурток «Технологія виробництва кулінарної продукції» Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.) 1,5 кред. ЄКТС Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №1911/2020, «THE REMOTE AND MIXED FORMS OF STUDYING FOR THE MASTERS AND POSTGRADUATE STUDENTS», 26.10.2020 р. (45 год./ 1,5 кред. ЄКТС) Міжнародний фонд відродження «BYM

							ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061319, (3 год./0,1 кред.) ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./6 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Якість вищої освіти – світовий досвід», Poltava University of Economics and Trade, 21 лютого 2023 року, СТ №044/21022023; (6 год./0,2 кред. ЄКТС) 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./0,1 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Критичні контрольні точки і критичні межі в системі НАССР», 28 вересня 2023 року, сертифікат №06268 (2 год. / кредитів 0,06 ЄКТС) Підвищення кваліфікації в International education center ExpertX за програмою Основи дієтології та нутриціології, 13.10.2023 р., сертифікат KHGR 7452 (150 год./5 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «4 кроки до здорового харчування» на платформі Prometheus, сертифікат виданий 11 лютого 2025 року (30 годин/1,0 кредит ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Ефективна організація харчування в закладі освіти» на платформі Prometheus,

							сертифікат виданий 31 серпня 2025 року (30 годин/1,0 кредит ЄКТС)
73377	Шевчук Наталя Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021	5	Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskyi, Y., Petrova, O., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Development of a strategy for using the bispectrum of dangerous parameters to determine an informative signs of detection of materials inflammation. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 2. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.583. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented

							plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 4. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. Animal Science and Food Technology, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.92 5. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 6. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 7. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 8. Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste / Saveliev D., Rotar V., Kravtsov V., Petrova O., Ziuzko A., Shevchuk N., Velma S., Rozumenko A., Demenko V., Samchenko T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024. 2(6(128)), 14-19 doi: https://doi.org/10.1558

							7/1729-4061.2024.301418 9. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.2024.79 10. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O. // Sydoryka I.Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82 doi: 10/48077/scihor8.2023.72 11. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110 doi: 10.4028/p-Bnrf9F 12. Improving the technology of waxes obtaining from oil and fat waste / Saveliev D., Petrova O., Kovalov P., Cherkashyn O., Shevchuk N., Markova N., Ziuzko A., Pidhorodetskyi M., Rozumenko A., Ivashchuk O. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 6(6(123)), 17-22. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.292182 13. 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 14. Devising 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. 15. 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 16. 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 17. 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 18. 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 19. Особливості регресійної

							залежності ознак у корів голштинської породи різної селекції / Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук, Є. М. Зайцев // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми : СНАУ, 2021. Вип. 2(45). С. 121-126. DOI: https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.2.18 2) Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір 1. Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих водосховищ Причорномор'я» / Г.А. Данильчук, Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, Н.П. Шевчук (Україна) 2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного программ 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) Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук

							Н. П. Основи фізіології харчування. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с. 4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування 1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технології 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 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 24 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Спеціальні технології харчових виробництв». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 31 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 26 с.

							4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Нутриціологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 5. Робоча програма з навчальної дисципліни «Дієтологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 6. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 42 с. 7. 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. 8. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В.

								Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 86 с. 9. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 130 с. 10. Інноваційні технології галузі : 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, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 11. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 115 с. 12. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 115 с. 13. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: методичні рекомендації для проведення лабораторно-

							практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с. 14. 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. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14272 15. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського)рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. 16. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 85 с. 17. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології»

							денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834 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». 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Тян А., Шевчук Н. Веганство та його особливості в харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування

							національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 111-112. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21407 2. Вакараш О., Шевчук Н. Вегетеріанські дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 115-117. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21411 3. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Швець К. Д. Визначення та усунення критичних контрольних точок при заморожуванні риби. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 306-310. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22213 4. Матющенко О., Шевчук Н. Десерти у збалансованому харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 105-106.

							https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21404 5. Черноморець І., Шевчук Н. Дитяче харчування: нові наукові підходи. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 113-114. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21409 6. Кольцова К., Шевчук Н. Матча та її вплив на організм людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 109-110. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21406 7. Перило В., Шевчук Н. Найпоширеніші дієти та їх особливості. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 118-119. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21413 8. Лебідь С., Шевчук Н. Наукові підходи в геронтологічному харчуванні. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в

							Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 125-126. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21416 9. Козлова К., Шевчук Н. Особливості детокс-дієти. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 107-108. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21405 10. Шевчук Н. Оцінка якості глазурованих сирків з додавання сиропу меду, екстракту зеленого чаю, ромашки. Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах Євроінтеграції: до дня пам’яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Коваленко Віталія Петровича: тези доповідей Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Херсон, 19 вересня 2024 р. Кропивницький : ХДАЕУ, 2024. С. 70-72. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22177 11. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Черних Д. О. Оцінка якості і безпечності морозива. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 301-

							305. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22212 12. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лантух С. В. Розробка рецептури виробництва аерованих десертів. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 306-312. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22192 13. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Бензар Н. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 236-239. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22198 14. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Головенко О. М. Розробка рецептури печива на основі лляного та рисового борошна. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 261-268. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22206 15. Ємець А., Шевчук Н. Рослинне харчування. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний

							аграрний університет, 2025. С. 103-104. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21403 16. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лебедєв А. В. Технологія виробництва йогурту із заміною цукру на мед. Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 313-318. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22193 17. Трибрат Р. О., Боднарчук Я., Шевчук Н. П. Технологія виробництва кефіру зі спіруліною. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 163-166. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22194 18. Єгорова У., Шевчук Н. Технологія виробництва сиркових десертів з додаванням чорної смородини, чорниці та базиліку. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 120-121. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21414 19. Шевчук Н. П., Недайвода А. В. Технологія м’ятного печива з використанням кунжутного борошна. European congress of scientific achievements : The 12th International scientific and practical conference, December 2-4, 2024. Barca Academy Publishing,

							Barcelona, Spain. 2024. С. 275-280. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22185 20. Квасницька К. Є., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Удосконалена технологія виробництва хліба з пектиновими розчинами. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 333-339. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22182 21. Мельниченко Р., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з шоколадом та перцем чилі. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства : матеріали II Всеукраїнської науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, м. Луцьк, 24 квітня 2025 року. Луцьк : Луцький національний технічний університет, 2025. С. 18-19. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22215 22. Негреско А. Є., Шевчук Н. П. Удосконалення технології виробництва сушених овочів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 210-216. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22195 23. Одробинська О., Шевчук Н. Ферментовані овочі в харчуванні людини. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності :

							матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 122-123. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21415 24. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Шкулєпова Я. М. Удосконалення технології виробництва соусів. Current trends in scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 92-99. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22180 25. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Дзюб Я.М. Впровадження системи управління безпечністю продукції яєчного птахівництва. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 471-473. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 26. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Редько О.В. Розроблення програми проведення внутрішнього аудиту в умовах ковбасного цеху. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 474-477. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-

							kanadaarhiv/ 27. Водовозов А. М., Шевчук Н. П. Органолептична оцінка глазурованих сирків з додаванням сиропу меду та екстракту зеленого чаю, ромашки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 487-494. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 28. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Коваленко В.В. Органолептична оцінка хліба з додаванням функціональної добавки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 495-498. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv 29. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Врадій Я.Г. Оцінка технології виробництва напівфабрикатів. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 30. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Островерхов С.В.

							Оцінка технології виробництва копченостей із свинини. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 337-339. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 31. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Шишкіна Н.Д. Удосконалення технології виробництва хліба з використанням гречаного, кукурудзяного та рисового борошна. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 340-344. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 32. Хомич А.М., Шевчук Н.П. Удосконалення технології виробництва рибної консерви. Perspectives of contemporary science: theory and practice. Proceeding of the 2nd International scientific and practical conference. SPC Sci-conf.com.ua. Lviv, Ukraine. 2024. Pp. 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf 33. 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 34. 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 35. Негреско А., Шевчук Н. Грузинська кухня: традиції та підхід до іновацій. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 41-43 36. 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 37. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192. https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/SCIENCE-AND-TECHNOLOGY-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-13-15.04.23.pdf 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце

								на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов’язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов’язків головного секретаря, головного судді, судді

							міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. Хомич А. Удосконалення технології рибної консерви, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2024 р. 2. Єгорова У. Розробка технології виробництва варено-ковбасних виробів з використанням рослинного білково-мінерального комплексу, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2023 р. 3. Погребняк Д. Production technology of «Boorodinsky» bread in the terms of «Ternovsky hlibsavod» LLC, II місце, Міжнародний конкурс студентськихнаукових робіт «Black Sea Science 2023», 2 тур секція «Харчова наука і технології», Одеський національний технологічний університет, 2023 р. 4. Врадій 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. 5. Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», 1 місце, II тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р. 6. Науковий гурток

							«Технологія виробництва кулінарної продукції» Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.) 1,5 кред. ЄКТС Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №1911/2020, «THE REMOTE AND MIXED FORMS OF STUDYING FOR THE MASTERS AND POSTGRADUATE STUDENTS», 26.10.2020 р. (45 год./ 1,5 кред. ЄКТС) Міжнародний фонд відродження «BYM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061319, (3 год./0,1 кред.) ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./6 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Якість вищої освіти – світовий досвід», Poltava University of Economics and Trade, 21 лютого 2023 року, СТ №044/21022023; (6 год./0,2 кред. ЄКТС) 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./0,1 кред. ЄКТС)

							Підвищення кваліфікації на тему: «Критичні контрольні точки і критичні межі в системі НАССР», 28 вересня 2023 року, сертифікат №06268 (2 год. / кредитів 0,06 ЄКТС) Підвищення кваліфікації в International education center ExpertX за програмою Основи дієтології та нутриціології, 13.10.2023 р., сертифікат KHGR 7452 (150 год./5 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «4 кроки до здорового харчування» на платформі Prometheus, сертифікат виданий 11 лютого 2025 року (30 годин/1,0 кредит ЄКТС) Підвищення кваліфікації на тему: «Ефективна організація харчування в закладі освіти» на платформі Prometheus, сертифікат виданий 31 серпня 2025 року (30 годин/1,0 кредит ЄКТС)
215766	Гиль Михайло Іванович	в.о. Декана, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом спеціаліста, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2024, спеціальність: 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	30	Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 11 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз,

				адміністрування, Диплом магістра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2021, спеціальність: 162 Біотехнології та біоінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 152 Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2023, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 006988, виданий 12.11.2008, Диплом доктора філософії ДК 006010, виданий 05.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 006010, виданий 09.02.2000, Атестат доцента ДЦ 004489, виданий 18.04.2002, Атестат професора 12ПР 006981, виданий 01.07.2011			зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Polymorphism of the genes of the protein and lipid exchanges in modern ukranian breeds of cattle of breed for dairy productivity /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 DOI: 10.2478/prolas-2020-0056 (Ind. Scopus); 2. Yulia GRITSIENKO Identification of some genetic markers as productive and reproductive traits in Ukrainian / Yulia GRITSIENKO, Olena KARATIEIEVA and Michael GILL // Online Journal of Animal and Feed Research. – 2024. – Volume 14, No. 2. – 124-136. https://dx.doi.org/10.51227/ojafr.2024.15 3. Mykhalko O. Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin / O. Mykhalko, M. Povod, B. Gutyj, R. Trybrat, H. Kalynychenko, M. Gill, O. Karatieieva // Scientific Papers. Series D. Animal Science, Vol. LXVI, No. 1, 2023. – V. 448-458. – 4. Kovalova O. Determining the effect of plasmochemically activated aqueous solutions on the bioactivation process of sea buckthorn seeds / Kovalova O., Vasylieva, N., Stankevych, S., Zabrodina, I., Haliasnyi, I., Gontar, T., Kotliar, O., Gavrish, T., Gill, M., Karatieieva, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2023. – № 2 (11 (122)). – 99–111. https://doi.org/10.15587/1729-4061. 2023. 275548 5. Yulia GRITSIENKO, Connection between gene markers with milk production traits of Ukrainian dairy cows / Yulia GRITSIENKO, Michael GILL, and Olena KARATIEIEVA // Online Journal of Animal and Feed Research. – 2022. – Volume 12, Issue 5. – 302-313.

							https://dx.doi.org/10.51227/ojafr.2022.41 6. Karatieieva E., Halushko I., Kravchenko E., Gill M. Use of entropic and information analysis of living weight of dairy cows for productivity. AgroLife Scientific Journal. Scientific Papers. Series D. Animal Science, Vol. LXIV, 2021. No. 2, pp. 58-63. 7. IMPROVING THE TECHNOLOGY OF THE SYNTHESIS OF FATTY ACID MONOGLYCERIDES USING THE GLYCEROLYSIS REACTION / Saveliev, D., Petrova, O., Kovalov, P., ... Rozumenko, A., Ivashchuk, O., Michael Gill // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023, 6(6(126)), pp. 17–22. 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. Пат. №129334 про реєстрацію авторського права на твір наукового характеру «Biotechnology of regulatuion of reproductive functions of Bos Primigenius Taurus» від 26.08.2024 р. 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. Генетичний аналіз господарськи цінних ознак Bos taurus : монографія / М. І. Гиль, О. М. Черненко, І. А. Галушко та ін. – Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет ; Одеса : Олді+, 2024. –

							426 с. ISBN 978-617-7149-74-2. 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 «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 2025-2026 навчальний рік / уклад. М.І. Гиль. Миколаїв : МНАУ, 2025. 28 с. 2) 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 2024-2025 навчальний рік / уклад. М.І. Гиль, І.В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2024. 28 с. 3) 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. 4) Гиль М.І., Тибрат Р.О., Стародубець О.О. Методичні рекомендації з організації та проведення державної атестації – випускного (підсумкового) кваліфікаційного іспиту здобувачів вищої освіти спеціальностей: 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка» 162 – «Біотехнології та біоінженерія» 181 – «Харчові технології» 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» початкового (короткий цикл), першого (бакалаврат) та другого (магістратура) рівнів вищої освіти / Миколаїв, Миколаївський НАУ, 2021. — 85с. 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: - Кара Алла, спеціальність 421.02 – годівля тварин і технологія кормів; тема: «Наукове обґрунтування ефективності використання органічних кормових домішок для підвищення продуктивності курей-несучок», 2025 р. (Молдова) 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 база; 1. Заступник головного редактора фахового наукового збірника Миколаївського НАУ «Вісник аграрної науки Причорномр'я» з 2001 року (категорія «Б»); 2. Член редакційної колегії фахового наукового журналу Державної установи Інститут зернових культур НААН «Тваринництво степу України» з 2001 року (категорія «Б») 3. Керівник теми НДР «Оцінка біології розмноження та біотехнології регуляції відтворювальних функцій молочних порід Bos taurus» (номер державної реєстрації 0123U101193, 2023-2027 рр.), МНАУ. 9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи

								дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю) 1. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти за освітніми спеціальностями 162 – «Біотехнології та біоінженерія» та 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», рішення НАЗЯВО від 15.09.2021 р. 2. Член Галузевої експертної ради Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти 2021-2023 рр.. за галузю знань 16 – «Хмічна та біоінженерія», рішення НАЗЯВО від 30.09.2021 р. 3. Експерт Наукової ради МОН за секцією 23 "Харчові технології та промислова біотехнологія" з 2020 р. 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., 2024 р.); 2. Виконавець міжнародного проекту «Multilevel Local, Nation–and Regionwide Education and Training in Climete Services, Climete Change Adaptation and Mitigation– ClimEd» (619285-EPP-1-2020-1-FL–EPPA2-CBHE–JP) у якості асоційованого партнера (Наказ №76-О від 01.07.2021 р.). 12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій 1. 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. Гиль М.І., Каратєєва О.І., Тимофіїв М.М. Біотехнологія регуляції відтворювальних функцій порід Bos primigenius taurus / Зб.наукових праць Миколаївського НАУ: 16 Каратєєва О.І., Вісник аграрної науки Причорономор'я: Миколаїв, Том 27, Вип. 4. 2023. С.36-52. 3. Mykhalko O. Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin / O. Mykhalko, M. Povod, B. Gutyj, R. Trybrat, H. Kalynychenko, M. Gill, O. Karatieieva // Scientific Papers. Series D. Animal Science, Vol. LXVI, No. 1, 2023. – V. 448-458. – 4. Kovalova O. Determining the effect

							of plasmochemically activated aqueous solutions on the bioactivation process of sea buckthorn seeds / Kovalova O., Vasylieva, N., Stankevych, S., Zabrodina, I., Haliasnyi, I., Gontar, T., Kotliar, O., Gavrish, T., Gill, M., Karatieieva, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2023. – № 2 (11 (122)). – 99–111. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.275548 5. Yulia GRITSIENKO, Connection between gene markers with milk production traits of Ukrainian dairy cows / Yulia GRITSIENKO, Michael GILL, and Olena KARATIEIEVA // Online Journal of Animal and Feed Research. – 2022. – Volume 12, Issue 5. – 302-313. https://dx.doi.org/10.51227/ojafr.2022.41 14) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво

								здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу 1. Член журі II етапу Всеукраїнського студентського конкурсу наукових робіт серед студентів вищих закладів освіти України III-IV рівнів акредитації зі спеціальності «Біотехнологія та біоінженерія» (2024 р.) 2. Член організаційного комітету II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук з галузі наук «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» серед студентів вищих навчальних закладів України III-IV рівнів акредитації (2020).

							19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях 1. Академік Відділення біології Національної академії наук вищої освіти України (ГОН№087-12) з 2012 року 2. Є членом Міжнародної організації SHALOM з 2016 р. та Центру українсько-європейського наукового співробітництва з 2021 р. 1. 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 год./6,0 кредитів ЄКТС). 2. 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 год./6,0 кредитів ЄКТС). 3. American Councils AcademlQ/Центр забезпечення якості освіти НаУКМА сертифікат, Курси для викладачів за темою «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» /Проєкт «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти», 11 серпня 2021 р., 60 годин (2,0 кредити ЄКТС). НАЗЯВО України, сертифікат, Курси за темою «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг», 19 липня 2021 р. (5 год./ 0,2 кредити ЄКТС)

397851	Зюзько Алла Валентинівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 1995, спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних виробів, Диплом кандидата наук ДК 004431, виданий 13.10.1999	17	Інноваційні технології галузі	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12 14, 15), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskyi, Y., Petrova, O., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Development of a strategy for using the bispectrum of dangerous parameters to determine an informative signs of detection of materials inflammation. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 2. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.58 3. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. Animal Science and Food Technology, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.3154

							8/animal.1.2025.92 4. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 5. Improving the technology of waxes obtaining from oil and fat waste / Saveliev D., Petrova O., Kovalov P., Cherkashyn O., Shevchuk N., Markova N., Ziuzko A., Pidhorodetskyi M., Rozumenko A., Ivashchuk O. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 6(6(123)), 17-22. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.292182 6. Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste / Saveliev D., Rotar V., Kravtsov V., Petrova O., Ziuzko A., Shevchuk N., Velma S., Rozumenko A., Demenko V., Samchenko T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024. 2(6(128)), 14-19 doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418 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 2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 30 с. 2. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 42 с. 3. 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. 4. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 130 с. 5. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 104 с. 6. Технологія продуктів харчування для людей різних

							вікових груп і професійної зайнятості : методичні рекомендації для лабораторних та практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 19 с. 7. Інноваційні технології галузі : 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, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 8. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського)рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. 9. Інноваційні технології галузі : 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, 2024. 182 с. 10. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П.

							Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834 11. 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. 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. 13. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 85 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14858 8) виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

							1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій 1. Зюзько А. В., Петрова О. І., Ізотова С. В. Удосконалення технології виробництва напівфабрикатів. Science in the modern world: innovations and challenges : The 4th International scientific and practical conference, December 19-21, 2024. Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2024. С. 192-197. 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. 3. Мельниченко Р.В., Зюзько А.В. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з шоколадом та перцем чилі. Perspectives of contemporary science: theory and practice. Proceeding of the 2nd International scientific and practical conference. SPC Sci-conf.com.ua. Lviv, Ukraine. 2024. Pp. 295-299. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf 4. Петрова О. І., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Розробка технології виробництва варених ковбас з білково-

							мінеральним комплексом // Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum : доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції, 01-02 червня 2023 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 111-114 https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14608/1/prod_bezp-22-05-23-111-114.pdf 5. 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 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних,

							Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу 1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Технологія молока і молочних продуктів» 15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів

							науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру “Мала академія наук України” (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня) 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. Міжнародний фонд відродження «BYM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061761, (3 год. ЄКТС) СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.) 6 кред. ЄКТС
464113	Петрова Олена Іванівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки	19	Технологія виробництва органічної продукції	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 7 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що

				м'яса, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 152 Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка, Диплом доктора філософії ДК 057765, виданий 12.07.2010, Диплом кандидата наук ДК 057765, виданий 10.03.2010, Атестат доцента 12ДЦ 030605, виданий 17.02.2012			включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Pshychenko, V. V., Cherno, V. S., Larycheva, O. M., Chebotar, L. D., & Petrova, O. I. (2025). Changes in the prooxidant-antioxidant system of rat hearts under the complex influence of food additives and their correction with melatonin. World of Medicine and Biology, 21(91), 181. https://doi.org/10.26724/2079-8334-2025-1-91-181-185 2. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskyi, Y., Petrova, O., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Development of a strategy for using the bispectrum of dangerous parameters to determine an informative signs of detection of materials inflammation. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 3. Saveliev, D., Rotar, V., Kravtsov, M., Petrova, O., Ziuzko, A., Shevchuk, N., Velma, S., Rozumenko, A., Demenko, V., & Samchenko, T. (2024). Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(6 (128)), 14–19. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418 4. Petrova, O., Trybrat, R., Shevchuk, N., & Ziuzko, A. (2025). Economic analysis of marketing strategies to improve the competitiveness of food industry enterprises in the agro-industrial complex. Ekonomika APK, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.585 5. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of

							technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. Animal Science and Food Technology, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 6. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. Animal Science and Food Technology, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.92 7. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 8. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 9. 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 10. 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 12. 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 13. 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 14. 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). 15. Divising 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) 16. 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. 17. 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 18. 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 19. Clonal micropropagation in vitro of essential oil plants of the family Lamiacceae 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 20. O. I. Petrova, T. V. Kachanova, T. M. Manuchkina, R. O. Trybrat (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:00061830490001

							4, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science) 21. 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 22. Productivity of kabuli chickpeas depending on the weather conditions of the year, varieties and methods of sowing in Ukraine (2021) / Kachanova, T., Manushkina, T., SamoiLenko, N., Petrova E., // Bulgarien Journal jf Agricultural Science, 27(5), 919-925. 23. Technology development of fatty acids obtaining from soapstok using saponification (2021) / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(6), (113), 16-23. (Scopus). Doi:10.15587/1729-4061.2021.241942. 24. 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 jf Agricultural Science, 27(5), 2021. 919-925. (Scopus). 25. Petrova O. Information support for development of rural green tourism rnterprises 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. 26. 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. 27. 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. 28. Забезпечення якості сирокопчених ковбас / О.І. Петрова, О.М. Сморочинський, Л.О. Стріха, О.Д. Берсан // Таврійський науковий вісник. Херсон, 2020. Вип. 111. С. 210-216. 29. 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 30. Петрова О. І., Стріха Л. О., Сморочинський О. М., Мєлікаєв Д. О. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів //Modernscience: problems and innovations. Stocholm, Sweden, 2020. P. 37-41. 31. 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. 32. 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. 33. 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 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 программ виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № c202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. https://sis.ukrpatent.org. 3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи

							електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора) 1.Формування м'ясної продуктивності та якість яловичини за маломолочного вирощування телят: монографія / Костенко В. І., Петрова О. І. Київ. 2021. 194 с. 2. Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с. 4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих 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 2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2025. 30 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технології виробництва органічно продукції». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, Т.В. Олійниченко.

								Миколаїв : МНАУ, 2025. 23 с. 3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Наукові основи безвідходних технологій». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, Т.В. Олійниченко. Миколаїв : МНАУ, 2025. 16 с. 4. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 42 с. 5. Дієтологія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 86 с. 6. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 130 с. 7. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 –

							«Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 104 с. 8. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості : методичні рекомендації для лабораторних та практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 19 с. 9. Інноваційні технології галузі : 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, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 10. 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. 11. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для проведення практичних робіт 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, 2024. 66 с. 12. Технологія

							виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834 13. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с. 14. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) 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. 85 с. 15. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського)рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. 8) виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного

							редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.) 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій 1. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Швець К. Д. Визначення та усунення критичних контрольних точок при заморожуванні риби. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 306-310. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22213 2. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Черних Д. О. Оцінка якості і безпечності морозива. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 301-305. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22212 3. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лантух С. В. Розробка рецептури виробництва аерованих десертів.

							Scientific achievements of contemporary society : The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 306-312. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22192 4. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Бензар Н. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 236-239. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22198 5. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Мартинова О. М. Розробка рецептури виробництва молочних десертів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 283-287. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22209 6. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Головенко О. М. Розробка рецептури печива на основі лляного та рисового борошна. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 261-268. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22206 7. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лебедєв А. В. Технологія виробництва йогурту із заміною цукру на мед. Scientific achievements of contemporary society :

							The 5th International scientific and practical conference, December 5-7, 2024. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2024. С. 313-318. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22193 8. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Мажаровський І. В. Удосконалення технології виробництва напівфабрикатів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 276-282. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22208 9. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Глазко С. Г. Удосконалення технологічних процесів для покращення якості напівфабрикатів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 252-260. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22200 10. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Павлійчук І. Д. Удосконалення технології виробництва м’ясо-рослинних паштетів. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 295-300. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22211 11. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Шкулєпова Я. М. Удосконалення технології виробництва соусів. Current trends in

							scientific research development : The 5th International scientific and practical conference, December 12-14, 2024. BoScience Publisher, Boston, USA. 2024. С. 92-99. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22180 12. Петрова О. І., Леонова В. В. Управління технологічними ризиками при виробництві питного молока. Scientific research:modern challenges and future prospects : The 5th International scientific and practical conference, December 16-18, 2024. MDPC Publishing, Munich, Germany. 2024. С. 221-224. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22196 13. Стріха Л.О., Петрова О.І., Синишин В.А. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м’ясних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Modern science: problems and innovations. Stocholm, Sweden. 2020. Вип. 65 (5). С. 37-42. 14. Стріха Л.О., Петрова О.І., Мелікаєв Д.О. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Eurasians cientific congress. Barselona, Spain. 2020. Вип. 47 (4). С. 33-39. 15. 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. 16. 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-yaponiya-arhiv/ 17. 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 18. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Дзюб Я.М. Впровадження системи управління безпечністю продукції яєчного птахівництва. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 471-473. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 19. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Редько О.В. Розроблення програми проведення внутрішнього аудиту в умовах ковбасного цеху. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 474-477. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv/ 20. Шевчук Н.П.,

							Петрова О.І., Коваленко В.В. Органолептична оцінка хліба з додаванням функціональної добавки. Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2023, 495-498. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovativedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv 21. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Врадій Я.Г. Оцінка технології виробництва напівфабрикатів. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 333-336. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 22. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Островерхов С.В. Оцінка технології виробництва копченостей із свинини. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 337-339. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/. 23. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Шишкіна Н.Д. Удосконалення технології виробництва хліба з

							використанням гречаного, кукурудзяного та рисового борошна. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2023, 340-344. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yaponiya-arhiv/ 24. Квасницька К.Є., Петрова О.І., Шевчук Н.П.Технологія виробництва пшеничного хліба функціонального призначення. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2024. Pp. 178-186. URL: https://sci-conf.com.ua/viii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-18-20-04-2024-tokio-yaponiya-arhiv/ 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та

							проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу 1.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, 2018-2024 рр.). 2. Погребняк Д. Технологія виробництва хліба «Бородинський» в умовах ТОВ

							«Терновський хлібзавод», ІІІ місце у Міжнародному конкурсі наукових робіт «Black Sea Science», 2023 р. 3. Керівництво гуртком «Технологія переробки продукції тваринництва» Підвищення кваліфікації у рамках прєкту Еразмус+, модуль Жан Моне «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР», сертифікат від 15.12.2021р., (120 год./ 4 кред. ЄКТС) ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р.(180 год./ 6 кред. ЄКТС) Навчальний онлайн-курс (вебінар) «Сучасне та ефективне мясопереробне підприємство: від ідеї до запуску», 22.04.2022 р., СВ-04.22.2011 (120 год/ 4 кред. ЄКТС) International Summer school «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities», 5-14.07.2022р., (90 год./ 3 кред. ЄКТС) Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин/4 кред. ЄКТС)
32036	Тішечкіна Катерина Вікторівна	Зав. кафедри, Основне місце роботи	Факультет культури і виховання	Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література.	16	Ділова іноземна мова (за фахом)	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується

				Мова та література (англійська)., Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 201 Агрономія, Диплом кандидата наук ДК 040489, виданий 12.04.2007, Атестат доцента 12ДЦ 033899, виданий 25.01.2013			виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 12, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Tishechkina, K., Tolok, I., Pospelov, B. Rybka, E., Kozar, Yu. Krainiukov, O., Volovyk, V., Bogatov, O., Manzhura, S., Ushkats, S. (2025). Identifying the features in histograms of increments in hazardous parameters of the gas environment at the ignition of materials in unhermetic premises. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1(10 (133), 37-44. 2. Тішечкіна К.В., Романишин І.М., Саламатіна О.О. Практична підготовка майбутнього вчителя іноземних мов в умовах війни: виклики і можливості. Академічні візії, 2025, 46. 3. Тішечкіна К.В., Білічак О.І., Липченко Т.С. Вплив технологій на перекладацьку діяльність: від традиційних методів до машинного перекладу. Вісник науки та освіти, 7(37), 2025, 144-155. 4. Tishechkina, K., Pospelov, B., Krainiukov, O., Bezuhla, Y., Petukhova, O., Melnychenko, A., Bogatov, O., Holovchenko, S., Nepsha, O., Yesipova, O. (2024) Ignition detection method based on real-time measurements of a hazardous parameter in the environment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3(10 (129), 42–49 (Scopus). 5. Tishechkina, K., Beliuchenko, D., Hannichenko, T., Salamatina, O. Study of Humidity During

							Sand Dewatering Using a Cone-Shaped Installation. Key Engineering Materials., 2023, 953, 43-51 (Scopus). 6. Tishechkina, K., Pospelov, B., Meleshchenko, R., Bezuhla, Y., Pysarevskyi, S. Revealing the peculiarities of asymmetry and kurtosis coefficients of gas medium parameters in premises during fire. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023, 3(10-123), 39–47 (Scopus). 6. Tishechkina, K., Pospelov, B., Bezuhla, Y., Yashchenko, O., Salamatina, O., Ihnatenko, Z. Revealing the features of the third order phase spectrum of the main dangerous parameters of the gas medium. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022, 6(10-120), pp. 63–70 (Scopus). 7. Tishechkina, K., Lesik, I., Lesik, M., Soloviov, A., Lahoiskyi, A. Analytical Evaluation of the Prospects for Sustainable Development of Environmentally Oriented Tourism Business. Business: Theory and Practicethis link is disabled, 2021, 22(2), C. 318–329 (Scopus). 8. Tishechkina, K., Kolesnichenko, O., Matsegora, Y., Prykhodko, I., Andrusyshyn, Y. Typology of Personal Characteristics of Cadets Who Use Psychoactive Substances. International Journal of Psychology and Psychological Therapythis link is disabled, 2021, 21(3), C. 347–361 (Scopus). 9. Tishechkina K., Vyshnevska O., Melnyk I., Oliinyk T. Environmental Priorities in Guaranteeing the Sustainable Development of the Global Society. Ukrainian Journal of Ecology. Volume 11, No 2 (2021), P. 125 – 131. (Web of Science) 10. Tishechkina

							Kateryna, Moser Maiia, Homan Yurii, Shaparenko Khrystyna, Kovalenko Oleksandr. Historical and Philosophical Approach to Teaching Disciplines in High School. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research, open journal. Check Republic. 11/01-XVI. P. 51 – 59. (Web of Science) 11. Тішечкіна К. В., Пісоченко Т. С., Юношев С. Ю. Public procurement development: from the past to the present. Modern Economics. 2021. № 26. С.129-134. 12. Tishechkina K., Marchenko D., Dykha A., Aulin V., Matvyeyeva K., Kurepin V. Development of technology and research of method of electric hydropulse hardening of machine parts. IEEE. 25th International Conference “Problems of automated electrodrive. Theory and practice” (PAEP 2020). September 21-25, 2020, P. 89 – 97. Kremenchuk Mykhailo Ostrohradskyi National University, Kremenchuk, Ukraine. (Scopus). 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 №129738. – Літературний письмовий твір науково-методичного характеру «Англійська мова. Методичні рекомендації та навчальний матеріал для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти усіх ОПП та спеціальностей МНАУ денної форми здобуття вищої освіти». Дата реєстрації 09.09.2024 р. 2.Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №119437. –

							Літературний письмовий твір наукового характеру «Англійська мова. Методичні рекомендації та навчальний матеріал для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти усіх ОПП та спеціальностей МНАУ денної форми здобуття вищої освіти». Дата реєстрації 31.05.2023 р. 3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №120180. – Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Англійська мова. Методичні рекомендації та навчальний матеріал для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Фінанси, банківська справа та страхування" спеціальності 072 "Фінанси, банківська справа та страхування" денної форми здобуття вищої освіти». Дата реєстрації 28.06.2023 р. 4. 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 08.06.2021 р. 5. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №105322. – Науковий твір «Методичні рекомендації з завданнями щодо підготовки та проведення олімпіади з іноземних (англійської та німецької) здобувачів вищої освіти для всіх спеціальностей МНАУ денної форми навчання». Дата реєстрації 08.06.2021 р. 6. Свідоцтво про

							реєстрацію авторського права на твір №103406. – Методичні рекомендації «Англійська мова. Методичні рекомендації та навчальний матеріал для самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» денної форми навчання». Дата реєстрації 24.03.2021 р. 7. 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. 8. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №95308. – Навчальний посібник «Методичні рекомендації та навчальний матеріал для аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 073 «Менеджмент» денної форми навчання «Англійська мова»». Дата реєстрації 14.01.2020 р. 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); Англійська мова: навчальний посібник / уклад. К.В. Тішечкіна, О.В. Артюхова, Т.А. Ганніченко, Ж.В. Ігнатенко, Т.О.

							Кущова, А.В. Марковська, О.О. Саламатіна. Миколаїв: МНАУ, 2022. 146 с. 4) наявність виданих навчально-методичних посібників/ посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/ методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова (за фахом). Англійська». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. К.В. Тішечкіна. Миколаїв : МНАУ, 2025. 15 с. 2. Англійська мова. Методичні рекомендації та навчальний матеріал для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти усіх ОПП та спеціальностей МНАУ денної форми здобуття вищої освіти // Миколаїв : МНАУ, 2024. 34 с. 3. Англійська мова. Методичні рекомендації та навчальний матеріал для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти усіх ОПП та спеціальностей МНАУ денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 49 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. Тішечкіна К.В. Current trends in translation studies. Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв: МНАУ, 2025. 33 – 35. 2. Тішечкіна К.В. Psychological state of higher education students during the period of martial law. 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» 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв: МНАУ, 2025. 59 – 62. 3. Тішечкіна К.В. Exploring Types and Methods of Translation: Bridging Linguistic and Cultural Divides. Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2024. 35 – 38. 4. Тішечкіна К.В. Linguistic conjecture as a constituent component of a potential dictionary. 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 2024 р. Миколаїв : МНАУ, 2024. 59 – 62. 5.Тішечкіна К., Ганніченко Т. Міжмовна комунікація: сучасні технології та підходи до навчання мов.

							Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект» 25 квітня 2024 р. Миколаїв : МНАУ, 2024. 8-11. 6. Тішечкіна К.В., Боднар О.А., Красноноженко В.А., Нестерчук Т.В. Цифрові валюти центральних банків: нові можливості та ризики. Modern Economics. Миколаїв : МНАУ, №43 (2024), 16-23. 7. Тішечкіна К.В. Methods of teaching a foreign language. Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 17 – 19. 8. Тішечкіна К.В. Advantages and disadvantages of artistic translation. 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» 20-21 квітня 2023 р. Миколаїв : МНАУ, 2023. С.66 – 68. 9. Тішечкіна К.В. Interdisciplinary Approach in Foreign Language Teaching. Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 9 – 11. 10. Тішечкіна К.В. Advanced Education as a Priority of the XXI Century. 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» 22 квітня 2022 р. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 78 – 80. 11. Тішечкіна К., Ганніченко Т. Історичний аспект акцентуації дієприслівників. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції 29 квітня 2022 року «Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект». Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 141-143. 12. Kateryna Tishechkina, Natalia Potryvaieva, Olena Dovgal. Development trends of the agrarian sphere of the national economy. Sustainable Development: Modern Theories and Best Practices : Materials of the Monthly International Scientific and Practical Conference (November 29-30, 2021). Tallinn: Teadmus OÜ, 2021, p. 8-10. 13. Тішечкіна К.В., Ганніченко Т.А., Practice-oriented learning technologies in language education of future agrarians. Інноваційно-інвестиційний розвиток аграрної сфери –запорука продовольчої безпеки країни : тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції Міжнародного форуму, 26 травня 2022 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 47 – 51. 14. Тішечкіна К.В., Ганніченко Т.А. Training in a Covid-19 Pandemic. Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 9 – 12. 15. Тішечкіна К.В., Ганніченко Т.А. Names of plants in

							Ukrainian and English dictionaries. 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. 181 – 188. 16. Тішечкіна К.В., Ганніченко Т.А. Теоретичні підходи до навчання іноземних мов. Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2020. С. 8 – 14. http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7539 17. Тішечкіна К.В., Ганніченко Т.А. Lexical features of british and american english. 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. 126 – 128. http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7918 18. Тішечкіна К.В., Артюхова О.В. Акцентуація дієприслівників. Історичний аспект. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект», 30 квітня 2020 р., м. Миколаїв. Mykolayiv: Mykolayiv National Agrarian University. Миколаїв :

							МНАУ, 2022. С. 101-103. http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6901 19. Тішечкіна К.В., Ганніченко Т.А. Methods in English teaching. 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 2020 р., м. Миколаїв). Миколаїв : МНАУ, 2020. С. 107 – 110. http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6236 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; Член Міжнародних організацій викладачів англійської мови TESOL, IA TEFL з 2010 року Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф (Німеччина) та Сумський національний аграрний університет, сертифікат Weihenstephan-Triesdorf, 2022-05-11, он-лайн тренінг "Методи спрощеного програмного планування та автоматизація процесів планування діяльності підприємства за допомогою програми MAX", з 11 квітня 2022 по 08 травня 2022 р. – 180 навчальних годин, 6 кредитів ЄКТС (180 годин) Macquarie University, Sydney, Australia, Certificate N 7u9mmf9, Training course "Improve Your Ielts Speaking Score", 2021. (6 h./ 2 ЄКТС) Міжнародний освітньо-методичний центр - Dinternal

							Education, сертифікат № DE-40-2804202116-17111, онлайн-тренінг «Вивчення граматики в ОНЛАЙН форматі», 28.04.2021р. (2 години / 0,06 ЄКТС) Міжнародний освітньо-методичний центр - Dinternal Education, сертифікат № DE-40-2704202116-17111, онлайн-тренінг «Специфіка викладання бізнес англійської дорослим слухачам», 27.04.2021р. (2 години / 0,06 ЄКТС) Міжнародний освітньо-методичний центр - Dinternal Education, сертифікат № DE-40-2304202116-17111, онлайн-тренінг «Ефективна організація комунікативних видів роботи на уроці англійської дорослим слухачам», 23.04.2021р. (2 години / 0,06 ЄКТС) Міжнародний освітньо-методичний центр - Dinternal Education, сертифікат № DE-40-2204202115-17111, онлайн-тренінг «Інтеграція елементів екзаменаційної підготовки у загальну навчальну програму вивчення англійської мови», 22.04.2021р. (2 години / 0,06 ЄКТС) Міжнародний освітньо-методичний центр - Dinternal Education, сертифікат № DE-40-1903202112-17111, онлайн-тренінг «Розвиток лексичної компетентності учнів з допомогою потенціалу сучасних автентичних аудіоматеріалів», 19.03.2021р. (2 години / 0,06 ЄКТС) Міжнародний освітньо-методичний центр - Dinternal Education, сертифікат № DE-40-2202202116-17111, онлайн-тренінг «ЄВІ частина «Використання мови»: ефективні екзаменаційні стратегії та підходи до виконання завдань», 22.02.2021р.

							(2 години / 0,06 ЄКТС) Міжнародний освітньо-методичний центр - Dinternal Education, сертифікат № DE-40-1902202116-17111, онлайн-тренінг «Єдиний вступний іспит з англійської мови для абітурієнтів у магістратуру: типи завдань та стратегії підготовки студентів до іспиту», 19.02.2021р. – 2 години. / 0,06 ЄКТС Міжнародний освітньо-методичний центр - Dinternal Education, сертифікат № DE-40-2204202115-17111, онлайн-тренінг «Інтеграція елементів екзаменаційної підготовки у загальну навчальну програму вивчення англійської мови», 22.04.2021р. (2 години/ 0,06 ЄКТС)

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**
РН 12. Удосконалювати та моделювати технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості	☒	Нутриціологія	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
		Моделювання технологічних систем харчових виробництв	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
		Спеціальні технології харчових виробництв	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
		Кваліфікаційна робота	Самостійне розв'язання	Підготовка дипломної

			спеціалізованої задачі, консультації керівника	роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи
		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
		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
		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
		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
		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
		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
		Дієтологія	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
		Технологія виробництва органічної продукції	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
РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для. забезпечення якості та безпечності харчових продуктів	☒	Наукові основи безвідходних технологій	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
		Технологія виробництва органічної продукції	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

		Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі	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
		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
		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
		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
РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки	☒	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
		Інтелектуальна власність	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, екзамен
		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
		Спеціальні технології харчових виробництв	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
		Кваліфікаційна робота	Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника	Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи
		Філософія науки та інноваційної діяльності	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль,

			пошукові методи, самостійна робота, консультації	тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
		Дієтологія	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
		Нутриціологія	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
РН 9. Вільно володіти іноземною мовою для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	☒	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
РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	☒	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
		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
		Інтелектуальна власність	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, екзамен
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.	☒	Спеціальні технології харчових виробництв	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
		Дієтологія	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
		Нутриціологія	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль,

			пошукові методи, самостійна робота, консультації	тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
		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 проєктами	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
		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
		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
		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
		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
		Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості	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
РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних	☒	Методика викладання у ЗВО	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
		Моделювання технологічних систем харчових виробництв	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
		Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль,

			пошукові методи, самостійна робота, консультації	тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
		Кваліфікаційна робота	Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника	Підготовка кваліфікаційної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи
		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
		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
РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.	☒	Нутриціологія	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
		Дієтологія	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
		Наукові основи безвідходних технологій	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
		Технологія виробництва органічної продукції	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
		Спеціальні технології харчових виробництв	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
		Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості	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
		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,	Поточний та проміжний контроль, захист звіту з

			самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету	практики, залік
		Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проєктами	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
		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
		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
		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
РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки	☒	Філософія науки та інноваційної діяльності	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
		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 проєктами	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
РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях	☒	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
		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
		Ресурсозберігаючі	Словесні (розповідь),	Опитування на практичних

		технології в харчовій галузі	практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації	заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
		Дієтологія	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
		Нутриціологія	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
		Спеціальні технології харчових виробництв	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
		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 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.	☒	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 проєктами	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
		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
		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
		Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи,

		харчової промисловості	пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий 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
		Моделювання технологічних систем харчових виробництв	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
РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	☒	Методика викладання у ЗВО	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
		Філософія науки та інноваційної діяльності	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
		Дієтологія	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
		Нутриціологія	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
		Моделювання технологічних систем харчових виробництв	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
		Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості	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
		Кваліфікаційна робота	Самостійне розв’язання спеціалізованої задачі, консультації керівника	Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної роботи
		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

		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
		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
		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
		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
		Інтелектуальна власність	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, екзамен
		Ділова іноземна мова (за фахом)	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації	Підготовка доповіді, тестування, підготовка презентацій, усне опитування, екзамен