

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Миколаївський національний аграрний університет
Освітня програма	69186 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	G13 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	69186
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
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 (ТВПІТСБ)
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 (нова -Генерала Олексі Алмазова), 73 Навчальний корпус № 1 Миколаївського національного аграрного університету, 54008 Україна, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, за Навчальний корпус № 5 Миколаївського національного аграрного університету 54008 Україна, м. Миколаїв, пров. Транспортний 5 Навчальний корпус № 3 Миколаївського національного аграрного університету
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
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. Згідно постанови Кабінету Міністрів України №1021 від 30 серпня 2024 року «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>) змінилося ОП відповідно нового шифру спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво».

Її авторами стали провідні НПП кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій. ОП розроблено з метою підготовки професіоналів, які здатні розв'язувати складні завдання і проблеми у сфері професійної діяльності з 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 галузі відповідно до тенденцій розвитку держави, цільових програм, сучасних технологій.

Підставами для розроблення ОП підготовки фахівців ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності G13 «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.

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

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 G13 «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	2026 - 2027	75	10	7	0	0
2 курс	2025 - 2026	75	18	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)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	програми відсутні
другий (магістерський) рівень	69186 Харчові технології

третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні
---	-------------------

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

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

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>opp-g13-mag_compressed.pdf</i>	8NAM8j9Mg2pfdiOZtRbdxHkhYfhmMiwThQmABwxVi1k=
Навчальний план за ОП	<i>np-g13-mag-25_compressed.pdf</i>	1WrD11MRqy78jpA42VmfwNsfQvrRbv47lbtvAVqkWRw=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>rec-g13-mag_compressed.pdf</i>	Za8P8brg62RRnStB4Zk6a4H6BKkoEpg8r2J4rds/6Tg=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>vityag-g13_compressed.pdf</i>	ALYSNUDaOeYOsL2IuMdWvByDo1Z7kR+RzAa7VD3touw=

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 стейкхолдерів (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-studdekanatu-2026.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-vrf-2026.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-vru-2026.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-nmr-2026.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-nmk-2026.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-4-vid-09-02-26.pdf>).

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

Підготовка магістрів за освітньою програмою «Харчові технології» ОС G13 «Харчові технології» 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 G13 – «Харчові технології».

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- 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_2026-mag.pdf; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_vipusk_op_2026-mag.pdf)

- роботодавці

До процесу формування ОП було залучено генерального директора ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» (Фуркало І.С.), головного технолога ТОВ «Алиманика» (Ващенко О.І.), які внесли пропозиції щодо переліку вибірових освітніх компонентів та узгодити матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми. Потенційні роботодавці також здійснюють рецензування освітньо-професійних програм. Всі роботодавці залучаються до обговорення ОП в рамках анкетування (https://docs.google.com/forms/d/1PcJXd3TA6bZ38i2wecgH8QbbhxSdFOeNv45FZ3auonZg/viewform?edit_requested=true; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_stakeholder_2026-mag.pdf)

- академічна спільнота

До формування цілей та визначення програмних результатів ОП були залучені представники академічної спільноти. Зокрема, декан факультету харчових технологій, кандидатка сільськогосподарських наук, доцентка Болгова Н. В., яка рекомендувала рівномірно розподілити кредити за вибіровими компонентами та перенести ВК 1 до другого семестру, а ОК 2 до першого семестру; доктор технічних наук, професор Дударев 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://docs.google.com/forms/d/1WFDvujocJmY_sukfXboRIj8ZUPoWRgVJpSrtz9WbcWU/viewform?edit_requested=true; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_npp_2026-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 ОП повною мірою узгодж. з місією та стратегією діял. МНАУ (<https://bit.ly/3AyJrGQ>), що викладені у Статуті (<https://bit.ly/3Ez7Isv>), Настанові з якості (<https://bit.ly/319l5Bh>) програмі реалізації Стратегії розв. МНАУ на період 2023-2032 рр. (<https://lnk.ua/Vt7z7EpHU>). Положенні про ННБК «Південний» наук.-дослід. установ, аграр. ЗВО та вироб. під-в України (<https://bit.ly/3nG4Ova>), напрямках діяльн. НП «Агроперспектива» (<https://bit.ly/3GzIKLD>), інноваційно-інвестиційного кластеру «Агротехніка» (<https://bit.ly/3ByTo2Q>), націон. Інновац. кластеру НАН «Родючість ґрунтів» (<https://bit.ly/3GC8IOu>) корелюють з цілями Стратегії розвитку Миколаїв. обл. на 2021-2027 рр. (стратегічна ціль 1 «Стійке екон. зростання багатогалузевої економіки», оперативна ціль 1.1 та завд. 1.1.3 щодо розв. с/г виробн. і переробки с/г продукції. Практичним підтверд. є подані МНАУ проєктні ідеї до Плану реаліз. Стратегії, зокрема щодо створення ННВ центру з вир-ва та перер. зерна) (<https://lnk.ua/eyHaso8CR>) та пропоз. МНАУ до Стратегії розв. аграрної науки України на 2021-2031 рр. (<https://bit.ly/3EwBHkU>). ОП відповідає цілям ЗВО, пов'яз. із запровад. індивідуалізації навч., що зумовл. поточними та прогнозними потребами ринку праці; різноманіттям

здібностей, прагнень до самореалізації та освоєнням компетенцій ЗВО. Наук. дослідж. спрямовані на викон. освітньо-наук., інновац.-інвестиц. проєктів, що забезпеч. адапт. ЗВО та його випуск. до соц., екон. і культур. 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 фахівців 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: ТОВ «Миколаївський хлібзавод №1» м. Миколаїв (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/kaf_tvpt/filii/filia-2.pdf); ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/kaf_tvpt/filii/filia-1.pdf); ФГ «КУРГАН ВАЙНЕПІ» (<https://bit.ly/3KCYmQs>) та інших підприємств (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tppspt/#header_departments).

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 вагомий роль для функціонування ОП, оскільки Університет є провідним навчально-науковим центром півдня України та має значний потенціал щодо запровадження технологічних інновацій.

Функціонування ОП відповідає стратегії розвитку Миколаївської області до 2027 року <https://www.mk-oblrada.gov.ua/UserFiles/decree/1613571502602d25ae7f0ce.pdf> та обласним програмам Миколаївської обласної ради (<https://www.mk-oblrada.gov.ua/UserFiles/decreeProject/17345183146762a62a01af6.pdf>; <https://www.mk-oblrada.gov.ua/UserFiles/decreeProject/16171106016063264972b7a.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>) 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://puet.edu.ua/>; <https://vstup.puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/op25-g13trg-m.pdf>), Національного університету харчових технологій (<https://bit.ly/3niENWM>; <https://drive.google.com/file/d/1NrV8GtPPBlbRPKIq5UGJO4hg9tjclO/view>), Одеського НТУ (<https://www.ontu.edu.ua/>; <https://lnk.ua/gUlhfo2Ys>). Проаналізовано досвід НУХТ, де реалізується низка марістерських програм G13 «Харчові технології», зокрема «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення», «Технології дієтичної та аюрведичної харчової продукції» та інші. У ОП G13 «Харчові технології» враховано посилений акцент цих програм на безпечності харчової продукції, сучасних технологіях і спеціалізованому харчуванні, зокрема в ОК «Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості» додано модуль «Теоретичні основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Інноваційні технології галузі» додано тему «Функціональні харчові продукти» у модулі «Інноваційні прийоми та способи обробки харчової продукції» та «Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості» додано модуль «Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп». Також проаналізовано досвід освітніх програм Одеського національного технологічного університету та Полтавського університету економіки і торгівлі. Під час порівняння враховувалися структура професійної підготовки, дослідницька складова, організація практик, підходи до формування компетентностей у сфері якості й безпеки та зміст вибіркового компонентів. Досвід вітчизняних програм використано для уточнення змісту професійних і дослідницьких компонентів ОП G13 «Харчові технології», але збережено її власний фокус на поєднанні інноваційних технологій харчової продукції з технологіями харчування людей різних вікових груп і професійної зайнятості.

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): Міжнародна академія прикладних наук в Ломжі

(Польща) (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/ugody/poland_agreement.pdf), Університетом прикладних наук Вайєштефан-Тріздорф (Німеччина) та іншими ВНЗ (<https://int.mnau.edu.ua/contractual-work/>). Під час перегляду ОП проаналізовано досвід магістерських програм Food Science and Technology University of Copenhagen (<https://www.ku.dk/studies/masters/food-science-and-technology>) та Food Technology Wageningen University & Research (<https://www.wur.nl/en/education/master/masters-food-technology>). У програмі University of Copenhagen враховано підходи до поєднання сучасних харчових технологій, якості й безпечності, здоров'я та сталого виробництва; у Wageningen University & Research – до інноваційної розробки харчових продуктів, проектування технологічних процесів, дослідницької підготовки та практичної апробації результатів. Ці підходи враховано у змісті ОК «Інноваційні технології галузі», «Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості», «Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп та професійної зайнятості» та «Науково-дослідницький практикум».

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/archiv/op-g13-mag-25.pdf>) відповідає предметній області спеціальності G13 «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 вибіркиму 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://lnk.ua/T8fOYShuM>); 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://lnk.ua/ymFkjrFWk>; <https://lnk.ua/z1RJoGvMv>), 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 G13 – «Харчові технології». Основними завданнями виробничої практики є закріплення, розширення, поглиблення і удосконалення знань здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти із напрямку підготовки та майбутньої фахової діяльності.

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

Практична підготовка здобувачів забезпечується шляхом виробничої практики в умовах виробництва, на базі науково-дослідних інститутів і підприємств переробної та харчової промисловості: ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» (<https://lnk.ua/hOWPdIbOB>), ТОВ «Миколаївський хлібзавод №1» (<https://lnk.ua/5fznPENKk>), ТОВ Південна виробнича фірма «Ніка» (<https://lnk.ua/v4UOdqdgI>), ТОВ «СП «Укрсоя» (<https://lnk.ua/XLXJaKdQn>), ТОВ «Вознесенський коньячний завод» (<https://lnk.ua/o3HAFPBqc>), ДП «Агро-Коблево» (<https://lnk.ua/WdvbwgXts>), ФГ «Світлана» (<https://lnk.ua/VASjR2ohM>), ФГ «ВОЛОДИМИР-2004» (<https://lnk.ua/TIsXdnwVT>), ТОВ «НОВОГРИГОРІВСЬКЕ ТРЕЙД» (<https://lnk.ua/ItSkBE694>), ТОВ «ЕКСПЕРТ-СЕРВІС М» (<https://lnk.ua/kFpxZwXhQ>), ФГ «ЧО-СОН» (<https://lnk.ua/jXdiq8975>), СВК «Агрофірма «Миг-Сервіс-Агро»» (<https://lnk.ua/Ek5A3gmE7>), ФГ «КУРГАН ВАЙНЕПІ» (<https://lnk.ua/Rm1Q6ZoNB>) 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 відповідально та громадянськи 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 Миколаївському національному аграрному університеті обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 академічних годин (<https://bit.ly/3kg5WVN>) ОП і навчальний план підготовки магістрів розроблено наступним чином: – I семестр (18 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; – II семестр (18 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; – III семестр (18 тижнів) – 30,0 годин на тиждень. Кількість аудиторних занять складає 29,7% 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 1596,0 години, що складає 59,1% часу. Практична підготовка (практичні заняття та практика) здобувачів становить 22,0 кредити 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 G13 «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 проектування ОП було враховано Резолюцію ГА ООН від 25.09.2015 р. №70/1 (<https://lnk.ua/and4WNaG7>) й Указ Президента України від 30.09.2019 р. №722 (<https://lnk.ua/WSOxIcyx4>). ОПП (<https://lnk.ua/h1j9s9AWa>; <https://lnk.ua/SILZrsWuz>), з урахуванням специфіки розвитку України (<http://surl.li/mddive>), ефективно сприяє досягненню цілей сталого розвитку (ЦСР) до 2030 р., та зорієнтована на формування спеціальних компетентностей, що підтримують досягнення ЦСР. Зокрема, здатність здобувачів ОП розв'язувати складні завдання і проблеми у сфері проф. діяльності з забезпечення вимог харч. промисл.: зберігання і переробки, консервування с/г сировини та аквакультури, технології виробництва продуктів харч. для людей різних вікових груп і проф. зайнятості, приймати участь у формуванні стратегії розвитку підприємства харч. галузі відповідно до тенденцій розвитку держави, цільових програм, сучасних техн., що є метою ОП та сприяє досягненню:

ЦСР 2. «Подолання голоду, досягнення продов. безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку с/г», що кореспондує РН 2, РН 5, РН 6, РН 11;

ЦСР 3. «Забезп. здорового способу життя та сприяння благополуччю для всіх у будь-якому віці», що кореспондує РН 7, РН 10, РН 12; ЦСР 9. «Створення стійкої інфраструктури, сприяння всеохоплюючій і сталій індустріалізації та інноваціям», що кореспондує РН 1, РН 4, РН 7; ЦСР 12 «Забезп. переходу до раціональних моделей споживання і виробництва», що кореспондує РН 1, РН 3, РН 8. Досягнення зазначених ПР забезпечує система обов'язк. ОК3-ОК9

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/revestraciya-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/

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 2022-2026 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, співбесіди, фахового іспиту 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/armln>) 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 G13/181 «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=CjoKCQJwpvK4BhDUARIsADHt9sQV9AQNNMjgU-R3hB_78nu73Fowt1nWqJ-c89PEm3sEk9oiZF7807AaAlL3EALw_wcB) такої форми освіти, а також допомоги з боку МОН (<https://www.facebook.com/tvpptsb/posts/pfbido2mbwmca2bPRjBxzkYMNZqzmkm3nprH81gZgDPefqTxVQicCcNE4piSVsir2dchNv4Vl>).

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 G13 «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/3CBIOBx>) 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>, студентоцентризований підхід в університеті вирішується за рахунок щорічної актуалізації ОС <https://bit.ly/3w1VLZi>; <https://bit.ly/3EyuTz>; <https://bit.ly/3GCZcKZ> та запровадження моделі освіти за активної участі в неї ЗВО, участь студентів ЗВО у ВР факультету <https://bit.ly/3BApw4P> та університету <https://bit.ly/3EheJh>, обговорення гарантіями ОП і деканами зі ЗВО на засіданнях кафедр змісту варіативної частини НП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityag-g13.pdf>) виконання положень власної Стратегії розвитку <https://lnk.ua/oUNeVLzr9>

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/3SXizpa>, <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/n3zFI2t7U>)

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/3pUIDFy>; Положення про вдосконалення організації самостійної роботи студентів <https://bit.ly/2ZM7saY>; Положення про навчання здобувачів за кордоном <https://bit.ly/3pSjs5q>; Положенням про порядок розробки ОП <https://bit.ly/3mu3sUb>; 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, сторінці факультету та відповідних кафедрах представлено всі необхідні матеріали щодо організації освітнього процесу, а саме, робочі програми, навчальні плани (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr/#1686239107095-15b40320-a718>; <https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-disc/#1648710488234-1254ef8e-f4cc>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-g13-mag.pdf>;

<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr/#1634485930815-ob240397-21ca>), графік організації освітнього процесу (<https://www.mnau.edu.ua/grafik/>), розклад занять (<https://www.mnau.edu.ua/rozklad/>) 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://lnk.ua/22UMsgS8b>). Крім того, в Університеті функціонує Науково-творче товариство молодих науковців (<https://bit.ly/31kFeVf>), метою діяльності якого є формування та розвиток особистості молодого науковця, висококваліфікованого фахівця серед аспірантів та обдарованих здобувачів вищої освіти університету.

Здобувачі вищої освіти постійно беруть участь у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології». Так, наукові роботи у 2023 р. були підготовлені здобувачами вищої освіти магістерського рівня I курсу: Труш Є.О. «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 спрейдів»; 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»; у 2026 році: Шеремет К. «Технологія виробництва кисломолочного сиру з вишнево-полуничним конфітуром».

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». У 2025 році Мельниченко Р. (https://ua-news.mnau.edu.ua/2025/04/blog-post_99.html); у 2026 році Шеремет К., Білоусова Н. (<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25508>); <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/25648/1/grs-2026-286-288.pdf>)

Наукова складова освітньої програми передбачає виконання програм практик та здійснення власних наукових досліджень (<https://lnk.ua/2vNc5sNQZ>; <https://lnk.ua/1c4CNWki4>; <https://lnk.ua/1c4CNWki4>; <https://lnk.ua/YHfNpQcxU>; <https://lnk.ua/Rk1KTUZg2>; <https://lnk.ua/q2EkMISZV>)

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: Німеччині, Польщі та Литві. Тішечкіна К.В. – 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 соціальних наук, Польща; Шевчук Н.П. – стажування в Civitas University, Польща; Полторак А.С. – стажування в Public Security Academy of the Mykolas Romeris University, Литва.

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/35joioik>) та партнером низки зарубіжних університетів (<https://bit.ly/3KEJu3W>). Міжнародна співпраця з питань передових інновацій у сфері харчових технологій реалізується відповідно до укладених договорів з установами Королівства Данія, Молдови, Казахстану 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://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/3pUoeyv>), «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3COXB2B>), семестровими контрольними заходами виконання програм навчальних дисциплін є залік або іспит. Форма контролю чітко визначена ОП та навчальним планом для кожного освітнього компонента. Протягом опанування навчальною дисципліною контрольними заходами є: усне опитування, тестування на ПЕОМ, оцінювання під час письмової контрольної роботи 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 ЕКТС та розроблених критеріїв оцінювання. Можливість встановлення досягнень ЗдВО сформована: чіткими вимогами стандарту (<https://lnk.ua/ItSaoJnf5>) й ОП (<https://lnk.ua/7vTJ87sUk>; <https://lnk.ua/TT1skH9Sx>), наявністю зрозумілих норм їх оцінювання (<http://surl.li/barmje>), системністю (план опанування РПНД, графік поточної та підсумкової семестрової атестації - <https://lnk.ua/o4hpRffrP>; <https://lnk.ua/xU6ZeML2k>; <https://lnk.ua/OzeITNpOs>) й різноманітністю процедур їх оцінювання (у змісті РПНД - <https://lnk.ua/APovSVHqJ>; <https://lnk.ua/ez8K55K8k>). Оцінювання здобувачів проводиться під час аудиторних та індивідуальних занять, самостійної роботи, консультацій, а також із використанням системи Moodle (<https://moodle.mnau.edu.ua/>). В межах дисципліни оцінювання ЗВО здійснюється у вигляді письмових контрольних робіт, усного опитування, тестування, під час виконання лабораторних, практичних та індивідуальних занять тощо. Підсумкове оцінювання здійснюється у період екзаменаційно-залікової сесії (залік, іспит) згідно графіку (<https://www.mnau.edu.ua/grafik/>). Атестація ЗВО проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційних робіт. Використання різних методів оцінювання дозволяє комплексно оцінити рівень здобувачів вищої освіти.

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

Інформація стосовно форм контрольних заходів у межах спеціальності надається здобувачам вищої освіти в ОП (<https://lnk.ua/lPLRFitwX>; <https://lnk.ua/aZWnRzAif>) та навчальному плані (<https://lnk.ua/yGnAKwHs8>; <https://lnk.ua/uUakfs4KG>), в межах навчальної дисципліни – в її робочій програмі, яка є у вільному доступі на офіційному сайті університету (<https://lnk.ua/OgZuZyLjF>; <https://lnk.ua/2XzxjEWAo>). Графік семестрової атестації (<https://lnk.ua/k3tU9dZz3>; <https://lnk.ua/mnGUqjcLo>) доводиться здобувачам вищої освіти деканатом і навчальним відділом університету, не пізніше, ніж за місяць до початку сесії, про що розміщується інформація на офіційному сайті (<https://www.mnau.edu.ua/grafik/>). Графік поточних атестацій (<https://lnk.ua/H47TUBtY>; <https://lnk.ua/qdkoY4zNp>) 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://lnk.ua/Zfs2XNd8V>), 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 і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти?

Інформація стосовно форм контрольних заходів у межах спеціальності надається здобувачам вищої освіти в ОП (<https://lnk.ua/lPLRFitwX>; <https://lnk.ua/aZWnRzAif>) та навчальному плані (<https://lnk.ua/yGnAKwHs8>; <https://lnk.ua/uUakfs4KG>), в межах навчальної дисципліни – в її робочій програмі, яка є у вільному доступі на офіційному сайті університету (<https://lnk.ua/OgZuZyLjF>; <https://lnk.ua/2XzxjEWAo>). Графік семестрової атестації (<https://www.mnau.edu.ua/files/home/osvitniy-process/denna-2026-2027.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/home/osvitniy-process/zao-2026-2027.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 (<https://www.mnau.edu.ua/grafik/>). Графік поточних атестацій (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/2024-2025/pot-atest.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/2025-2026/pot-atest-2-sem.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://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/258.pdf>), 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)? Пр 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/archiv/op-g13-mag-25.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/ok-11-mag.pdf>) й графіком освітнього процесу (<https://www.mnau.edu.ua/files/home/osvitniy-process/denna-2026-2027.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/home/osvitniy-process/zao-2026-2027.pdf>) та ОП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/op-g13-mag-25.pdf>), НП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/np-g13-mag-25.pdf>) університету. Застосування процедури єдиного державного кваліфікаційного іспиту для випускників-магістрів спеціальності G 13 – «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/3qodgs2>), «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3BztcDK>). Дана інформація є доступною для учасників освітнього процесу за умов їх користування сайтом МНАУ.

Процедури проведення контрольних заходів для окремих компонентів 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 MoodleMNAU (<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://lnk.ua/sP7JDzxB4>; <https://lnk.ua/uROZZYFnE>) у відповідній аудиторії за наявності інших студентів чи НПП на підставі чинного Положення (<https://bit.ly/3Eu7Fxc>) за умов використання системи накопичення балів (кредитів). Також НПП керуються нормами Положення з питань запобігання та виявлення корупції у МНАУ та ТЕК (<https://bit.ly/3mXgvoI>). В університеті створено постійно діючу комісію з врегулювання конфліктних ситуацій (що діє на підставі положення (<https://bit.ly/3wCjy95>), яка відповідає за поширення інформації про Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті, проводить навчання трудового колективу та здобувачів щодо попередження конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із насильством, сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією), надає інформаційну та консультативну підтримку керівництву структурних підрозділів щодо попередження конфліктних ситуацій, може отримувати і розглядати скарги у випадках виникнення конфліктних ситуацій і діє згідно до відповідного положення. За час провадження освітньої діяльності за ОП конфліктних ситуацій не було.

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

Повторне проведення контрольних заходів учасникам освітнього процесу дозволяється за умов порушення процедури заходу з боку НПП чи здобувача вищої освіти, або ж у разі медичного підтвердження неналежного стану здоров'я у здобувача вищої освіти, що регламентовано чинним «Положенням про організацію освітнього процесу в МНАУ» (<https://bit.ly/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 урегулюють порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Процедури оскарження результатів проведення контрольних заходів викладено у: «Положенні про організацію освітнього процесу в МНАУ» (<https://bit.ly/3pRcUnE>); «Положенні про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3jW68Jg>).

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.

Процедура вирішення конфлікту інтересів регулюється «Положенням про вирішення конфліктних ситуацій у МНАУ» (<https://bit.ly/3GCFE9A>).

Протягом періоду здійснення освітньої діяльності випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів серед здобувачів ОП не було.

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

В університеті дотримання академічної доброчесності регламентується «Положенням про запобігання порушення академічної доброчесності в частині академічного плагиату та використання штучного інтелекту 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, 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 (<http://surl.li/kvtfw>). Співробітники факультету 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 порушенням академічної доброчесності в частині академічного плагиату та використання штучного інтелекту у МНАУ» (<https://bit.ly/3bx1qog>) та «Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3btzZV5>). Для перевірки наукових робіт на виявлення відсотку текстових збігів в університеті укладено договір про співпрацю ТОВ «Плагиат» й використовуються онлайн-сервіси Unicheck (<https://unicheck.com/>) (до 2024 р.) та Strikeplagiarism (<https://strikeplagiarism.com/en/>), а також безоплатні ресурси Duplichecker, посилання на який розміщено для здобувачів та НПП на сайті бібліотеки (https://lib.mnau.edu.ua/o3_akadem_dobroches.htm; <https://www.duplichecker.com/>). 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://ua-news.mnau.edu.ua/2026/10/Zdobuvachi-OS-Harchovi-tehnologiyi-tema-akademichnoyi-dobrochesnosti.html>), обговорення даного питання на засіданнях кафедр, вчених радах факультету (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2026/10/Naukovci-fak.-TVPPTSb-seminar-pitan-akademichnoyi-dobrochesnosti.html>), проведення щорічного анонімного опитування, перевіркою наукових робіт – статей, а також кваліфікаційних робіт на наявність плагиату 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 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 МНАУ (<https://bit.ly/3qoD1sf>) в разі порушення академічної доброчесності передбачено санкції до ЗВО: повторне проходження оцінювання (КР, іспит, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента; відрахування з числа осіб, які здобувають освіту за державним чи регіональним замовленням; відрахування з Університету (крім осіб з особливими освітніми потребами); позбавлення академічної стипендії на строк до 1 навчального року; виключення зі складу ВР з позбавленням права бути членом ВР на строк від одного до трьох років; позбавлення права брати участь у конкурсах щодо отримання стипендій, грантів, участі у програмах акад. мобільності на строк від 1 до 3 років; позбавлення пільг з оплати навчання та/або інших пільг, наданих Університетом, на строк від 1 до 3 років.

Додатково встановлюються санкції виховного спрямування: відвідування тематичних занять (урок, лекція, курс, тренінг тощо) з акад. доброчесності та/або акад. письма; усне попередження про необхідність дотримання акад. доброчесності та можливе притягнення до акад. відповідальності; письмове попередження про необхідність дотримання акад. доброчесності та можливе притягнення до акад. відповідальності; повторне виконання завдання.

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/archiv/op-g13-mag-25.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 освітнього процесу 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/tpsspt/grafik-zal-nauk-1-26-27.pdf>) та в умовах виробництва (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/tpsspt/grafik-zan-v-umov-vyr-1-26-27.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., головний технолог ТОВ «Алиманика» – Ващенко О.І. Адміністрацією факультету та випусковою кафедрою, гарантом ОП здійснювалися раніше та нині заходи щодо залучення професіоналів-практиків, працевлагодів та експертів в галузі для проведення ними занять на кожен семестр (<https://lnk.ua/oJNRzpMt1>; <https://lnk.ua/pK4Q6WdZP>; <https://lnk.ua/evDe9usXP>; <https://lnk.ua/hCPySIDfl>; <https://lnk.ua/jGnF1Eqpn>). Для ЗдВО прочитано лекції виробничниками й науковцями: Петров В. П. – директор ТОВ «КУРГАН-БАЙНЕРІ», Манана Мінадзе – експертка у сфері культури вина. (<https://lnk.ua/wVekSAfEc>), Велика Лариса – директор з якості та інноваційних технологій ПрАТ «Лакталіс-Україна» (<https://lnk.ua/r7POPoICX>).

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Професійний розвиток викладачів є предметом постійної опіки профільної кафедри, факультету ТВППТСБ, а також факультету перепідготовки та підвищення кваліфікації (<https://bit.ly/3CKhyri>), адміністрації університету. Урегулювання цього процесу відбувається відповідно до «Положення про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників МНАУ» (<https://bit.ly/3w9Ac9x>). НПП підвищують педагогічну та професійну майстерність не менше, ніж один раз на 5 років, як у вітчизняних, так і закордонних освітньо-наукових

закладах. НПП здійснюють фахове стажування дотичне до спеціальності та ОК ОП в установах і структурах країни – НДІ та ЗВО, національних та галузевих академіях. Так, з НПП, які забезпечують навчання за ОК ОП мали закордонне фахове стажування доц. Тішечкіна К.В., проф. Гиль М.І., доц. Прогонюк Л.Ю., доц. Шевчук Н.П., проф. Полторак А.С. інформацію 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 (<https://lnk.ua/wW4M1UoF5>; <https://lnk.ua/q3T7Gz8pk> <https://lnk.ua/q3T7Gz8pk>) 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) та додатків Колективного договору «6. Положення про порядок матеріального стимулювання праці співробітників МНАУ»; «9. Правил внутрішнього МНАУ») (<https://lnk.ua/5TXP8Wa1S>) 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/3o7VKzN>), НІП (<https://bit.ly/3nNgmNy>), бібліотека (<https://bit.ly/3GYHIsb>) з репозитарієм (<https://bit.ly/4oDoPYA>). Для реалізації ОП використовується МТБ власних лабораторій та філій кафедр (<https://lnk.ua/BHJLOsqdb>): ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» (<https://lnk.ua/YrL9e4sDv>); ТОВ «Миколаївський хлібзавод №1» (<https://lnk.ua/rMdtDGJDU>), ТОВ «Південна виробнича фірма «Ніка»» (<https://lnk.ua/SUovX1PU6>), ТОВ «СП «Укрсоя»» (<https://lnk.ua/wKb54iBQh>), ТОВ «Вознесенський коньячний завод» (<https://lnk.ua/jy33foAqD>); ФГ «КУРГАН ВАЙНЕПІ», 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 ЗВО щодо комфортних соціально-побутових умов для навчання, проживання, самореалізації, саморозвитку. Комунікаційний процес навчання ЗВО 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 МНАУ обладнані веб-камерами, ноутбуками та забезпечені доступом до інтернету для навчання в синхронному форматі. Бібліотечний фонд МНАУ нараховує 272347 прим., у т.ч.: навчальних – 242139, періодичних видань – 14942, державною мовою – 233011, інозем. мовами – 19920. Сучасна навчально-методична та наукова література з ОК на паперових та (або) електронних носіях представлена в читальних залах бібліотеки https://lib.mnau.edu.ua/o8_virt_vust.html НПП та здобувачі мають вільний доступ до інституційного репозитарію <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/> та наукометричних баз Scopus, Web of Science, Research4Life, ScienceDirect. Електронний каталог представлений на сайті бібліотеки https://lib.mnau.edu.ua/o2_katalog.html Для забезпечення соціальної активності, розвитку власних здібностей здобувачів на факультеті культури і виховання функціонують народні колективи, гуртки художньої самодіяльності (<https://surl.li/hoefg>), спортивні секції, англійський клуб Lingua (<https://lnk.ua/wKVGSnJsQ>) Доступ до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів 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 вищої освіти в атмосфері безпеки освітнього середовища, уникаючи психо-травмуючих ситуацій, що прямо чи опосередковано впливають на фізичне і психічне здоров'я ЗВО. Зокрема, розроблено, затверджено і використовуються: Положення про організацію роботи з охорони праці учасників навчально-виховного процесу (<https://lnk.ua/i8NOh8VBP>), Положення про підготовку до нового навчального року з питань ОП, БЖД (<https://lnk.ua/49e9wcNRF>), Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань ОП (<https://lnk.ua/5ELbPFcpC>), Положення про систему управління охороною праці (<https://bit.ly/3CzsZSm>), інструкції й інші акти з охорони праці, що діють у межах структурних підрозділів. Здобувачі та співробітники проходять інструктажі та тренування з охорони праці та безпеки життєдіяльності (<https://lnk.ua/nOGNEe3km>). 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 НППТО (<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 здобувачів 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://www.mnau.edu.ua/>), факультету (<https://bit.ly/3H1mQR9>), завдяки доступності, розумінню та застосуванню сторонами освітнього процесу нормативної бази університету (<https://lnk.ua/iOihYjRzn>), 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>; <https://lnk.ua/OnutJ5RX6>), беруть активну участь в організації освітнього процесу, забезпечують соціальну підтримку здобувачів вищої освіти. В університеті функціонує «схронька 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 (<https://lnk.ua/YTm7lgUTr>).

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 «Положення про порядок формування рейтингу й призначення академічних стипендій здобувачам вищої освіти МНАУ, які вступили на навчання за державним (регіональним) замовленням (<https://lnk.ua/AhZQqOoYZ>)

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

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

В університеті створено умови для здобуття якісної освіти особам з особливими освітніми потребами. У своїй діяльності Миколаївський НАУ дотримується усіх чинних законодавчих актів та інструкцій МОН щодо осіб з особливими освітніми потребами, що відображено у низці документів закладу (<https://bit.ly/3GQKqIV>); «Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3KALK5T>), «Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з обмеженими фізичними можливостями» (<https://bit.ly/3G8rITv>) і фактично виконується адміністрацією. Функціонує комісія із соціального страхування. Профспілковий комітет забезпечує отримання матеріальної допомоги на оздоровлення.

В університеті забезпечено доступ до навчальних приміщень і гуртожитків для маломобільних груп населення. Вхід обладнано пандусом; табличками зі шрифтом Брайля; зовнішні двері виготовлені з металопластику, за розмірами та

формою відповідають встановленим вимогам – в нижній частині дверного полотна міститься протиударна смуга, оглядова панель – на висоті 0,9 м від рівня підлоги. Всі здобувачі мають доступ до оболонки Moodle, інституційного репозитарію.

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>), Колективним договором (додаток 9 Правила внутрішнього розпорядку МНАУ) <https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/kolektivniy-dogovir.pdf>, 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://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/kolektivniy-dogovir.pdf>). 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 гендерної рівності щодо прав і можливостей студентів та співробітників, відсутнє пряме або непряме обмеження прав залежно від раси, кольору шкіри, політичних, релігійних та інших переконань, статі, гендерної ідентичності, сексуальної орієнтації, етнічного, соціального та іноземного походження, віку, стану здоров'я. Гендерні компоненти включені до стратегічних, програмних документів, документів з поточної діяльності та у взаємовідносинах у колективі: працює «скринька довіри», надано доступ до публічної інформації, діє пряма урядова гаряча лінія, у своїй діяльності колектив керується Кодексом корпоративної культури.

Результати проведеного опитування здобувачів вищої освіти показали, що вони не стикалися з випадками корупції, сексуальних домагань та дискримінації (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_zvo_2026-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 (проектні) 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 стейкхолдерів, 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 стейкхолдерів, що розглядається на засіданні випускової/базової кафедри;
- проект оновленої ОП оприлюднюється з метою громадського обговорення протягом місяця на офіційному сайті Університету;
- робоча група надає пропозиції щодо оновлення ОП та її затвердження на науково-методичній комісії та вченій

раді факультету;

- проект оновленої ОП надається на розгляд науково-методичної ради та вченої ради Університету й затверджується наказом ректора.

За результатами останнього перегляду ОП внесено такі зміни:

- 1) відповідно до побажань зовнішніх стейкхолдерів, а також потенційних здобувачів вищої освіти щодо бажаних компетентностей та ПРН за ОП «Харчові технології» до вибірових 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 вибіровими 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

Здобувачі другого (магістерського) рівня ОП «Харчові технології» залучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості через опитування, обговорення змісту ОП та освітніх компонентів, вибірових дисциплін і організації освітнього процесу, а також шляхом безпосереднього надання пропозицій гаранту та членам робочої групи. Відповідно до Положення про моніторинг ОП, думка здобувачів є одним із джерел інформації для щорічного моніторингу.

Конкретним прикладом є курсові збори, що відбулися 01.09.2026 для здобувачів рівнів «Бакалавр» і «Магістр» спеціальності G13/181 «Харчові технології». Під час зборів здобувачів ознайомлено з переліком і змістом вибірових ОК, можливостями формування індивідуальної освітньої траєкторії та проведено анкетування щодо їхніх освітніх потреб, побажань і очікувань. Інформацію оприлюднено у новині МНАУ від 04.09.2026 (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2026/09/Zdobuvachi-osviti-specialnosti-Harchovi-tehnologiyi-kursovi-zbori.html>).

За результатами зворотного зв'язку здобувачами запропоновано збільшити кількість кредитів в ОК «Науково-дослідницький практикум» та завершити форму підсумкового оцінювання іспитом. Пропозицію розглянуто на засіданні кафедри ППТгаХТ, протокол № 6 від 06.02.2026 р. (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityag-g13.pdf>).

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

Відповідно до Положення про студентське самоврядування Миколаївського національного аграрного університету (<https://bit.ly/3bV2MXU>), здобувачі вищої освіти безпосередньо залучаються до процесу періодичного перегляду ОП. Отримання періодичного зворотного зв'язку від здобувачів є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості ОП. Органи студентського самоврядування можуть надавати пропозиції та зауваження до змісту ОП. 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 стейкхолдери 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/1PcJXd3TA6bZ38i2wcgH8QbbhxSdFOeNv45FZ3auonZg/viewform?edit_requested=true; https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/result_stakeholder_2026-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/3qomC7k>) 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 вибіркового компоненту індивідуального навчального плану задля задоволення потреб здобувача вищої освіти – збільшення змісту його знань й вмінь, компетенцій за певним професійним напрямком. Широка програма стажування для студентів МНАУ (<https://bit.ly/3qon05M>; <https://bit.ly/3w7TMCQ>; <https://bit.ly/3jZPHM7>; <https://bit.ly/3BAOUww>) дає можливість не лише проходити практику на підприємствах, а й забезпечує можливість подальшого працевлаштування.

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 професійних НПП (<https://www.mnau.edu.ua/rectorat/>; <https://www.mnau.edu.ua/navchalnij-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/polozhennya_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/3Vqk7sB>; <https://bit.ly/3NDTkae>; <https://ua-news.mnau.edu.ua/2026/09/vebinar-z-tip-pomilok-pri-zapovn.-vidomostej-za-kriteriyami-NAZYaVO.html>; <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/2025/09/zasid-garan-osvit-program-fakul-tehnol-virob-pererob.html>; <https://ua-news.mnau.edu.ua/2025/05/vebin-dlya-nauk-pedagog-pracivn-mnau-shod-zabezp-rivn-vidpov.html>; <https://ua-news.mnau.edu.ua/2026/03/U-MNAU-vidbuvsya-vebinar-dlya-garantiv-osvitnih-program.html>; <https://ua-news.mnau.edu.ua/2025/10/onlajn-tren-akred-osvit-prog-mnau-vazhliv-aspek.html>; <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 акредитації інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

Під час удосконалення ОП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня враховуються результати зовнішнього забезпечення якості, зокрема рекомендації, сформульовані за результатами акредитації ОП цієї спеціальності. Відповідно до Положення про моніторинг і перегляд ОП, результати акредитації та постакредитаційного моніторингу є підставами для перегляду ОП.

Робочою групою проаналізовано рекомендації акредитації ОП «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня у 2021, 2024 та 2026 рр. Матеріали акредитації бакалаврської ОП 2026 р. оприлюднені на сайті МНАУ (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/akreditaciya/zvit-eg-181-bac-26.pdf>). За результатами аналізу для магістерської ОП перевірено та посилено такі напрями: реалізація права здобувачів на вільний вибір ОК; збалансованість навчального навантаження; актуальність навчально-методичного забезпечення; академічна доброчесність; відповідність професійної активності НПП профілю ОК; інформування про академічну мобільність та неформальну освіту; документування результатів моніторингу й заходів щодо вдосконалення ОП.

У частині реалізації права на вибір ОК у 2026/2027 н. р. інформування магістрів здійснено на початку навчального року (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2026/09/Zdobuvachi-osviti-specialnosti-Harchovi-tehnologiyi-kursovi-zbori.html>). Це відповідає Положенню про порядок реалізації права на вибір навчальних дисциплін, згідно з яким формування вибору здобувачами другого (магістерського) рівня відбувається у період з 01 по 20 вересня поточного навчального року.

У частині актуалізації навчально-методичного забезпечення питання стану навчально-методичних комплексів та наповнення Moodle розглянуто на засіданні кафедри (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2026/08/zasid.-kaf.-pererobki-produkciji-tvarinnictva-ta-harchovih-tehnologij.html>).

У частині академічної доброчесності проведено окремий інформаційно-просвітницький захід для здобувачів бакалаврського та магістерського рівнів (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2026/10/Zdobuvachi-OS-Harchovi-tehnologiyi-tema-akademichnoyi-dobrochesnosti.html>).

У частині інформування та залучення до неформальної освіти маїстри ОП «Харчові технології» пройшли курс Prometheus «4 кроки до здорового харчування» у межах ОК «Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп та професійної зайнятості» (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2026/02/Zdobuvachi-OS-Harchovi-tehnologiyi-zavershili-kurs-vid-Prometheus.html>). За наявності звернень щодо визнання результатів такого навчання рішення приймається предметною комісією відповідно до «Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» (<https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/pol-pro-poryadok-formu-viznach-rez-nav.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 проектів документів внутрішньої нормативно-правової бази університету. Відкритість та прозорість забезпечується проведенням семінарів, конференцій, щотижневих засідань деканатів, круглих столів (<https://lnk.ua/JDAooZ3nn>;

<https://lnk.ua/JZbVCLxjR>; <https://lnk.ua/XwoDjASWL>; <https://lnk.ua/GS9zL7YoS>; <https://lnk.ua/GMGtdNtPg>; <https://lnk.ua/GMGtdNtPg>), 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 стейкхолдери – 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 Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, надають консультації та проводять семінари (<https://lnk.ua/PZ7RboUsZ>; <https://lnk.ua/iXcGsDv93>; <https://lnk.ua/BiAWs5PEE>; <https://lnk.ua/e2crj8doF>) 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>); Колективним договором (додаток 9. Правила внутрішнього розпорядку МНАУ (<https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/kolektivniy-dogovir.pdf>); 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 проекту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

сторінка та контакти з гарантом... <https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/shevchuk-natalya-petrivna/>
проект освітньої програми... <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/opp-mag-g13.pdf>;
<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr/>

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-g13-mag-25.pdf>
<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/np-g13-mag-25.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/>
стандарти освіти та дотичні нормативні документи (резольюції, укази, накази)...
<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/standarts/>
нормативні документи з організації освітнього процесу...
<https://www.mnau.edu.ua/dostup/package-of-documents/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

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

Слабкі сторони: відсутність практики визнання результатів навчання, отриманих у неформальній/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 стейкхолдерів ОП;
- розширення партнерських зв'язків із вітчизняними і закордонними ЗВО та науковими установами з метою залучення здобувачів й НПП до академічної мобільності;
- розширення мережі філій профільної кафедри на виробництві для поліпшення практичної складової підготовки здобувачів;
- підвищення кваліфікації кадрового потенціалу НПП, у тому числі для реалізації практики викладання ОК ОП іноземною мовою й участі у грантових освітніх та наукових проектах.

Заходи, які Університет планує здійснити задля реалізації цих перспектив:

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

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: 08.10.2026 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	
Інноваційні технології галузі	курсowa робота (проект)	<i>Innovacijni-tehnologiyi-galuzi-G13-magistr.pdf</i>	5uDRc6jNpb/iw32+52IXl6B5vjJyGXD5Iio1ADmmVuo=	Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (28 м2); навчальний корпус 3, пров. Транспортний, 5, (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 i3 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: Набір 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 ROTEK– 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
Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	курсова робота (проект)	КР Маркетингові дослідження-управління інвестпроектми.pdf	rOgXprvfEsHrdHUy WjrbNEQ3m3kYcF6 ymdcNUcoLwE=	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.
Ділова іноземна мова (за фахом) англійська мова	навчальна дисципліна	ОК 1. РП Ділова іноземна мова (за фахом)_compressed.pdf	iiPJnb6DZSDy3T9IJs LQi5KUmDwks7rYoy E1KgIlt7Y=	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.
Інтелектуальна власність	навчальна дисципліна	OK 2. Інтелектуальна власність_compressed.pdf	+8pAhmJ28jQbJjWcmBCBSn3PQjAKaGSgesVdwdvelmE=	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.diiia.gov.ua Освітній Хаб - EduHub.in.ua https://eduhub.in.ua Prometheus https://prometheus.org.ua Державна служба статистики (https://stat.gov.ua/) Trade Map Калькулятор митної вартості та платежів при митному оформленні автомобіля https://zk.customs.gov.ua/Avtomobil_nyi_kal_kuliator Митний калькулятор України - https://business-garant.com.ua/uk/kalkulyator.html Безкоштовний пошук коду товару згідно УКТЗЕД https://buhgalter911.com/spravochniki/ukrtved.html Устаткування: Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця. Стіл викладача – 1 Стілець викладача – 1 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1
Методологія наукової творчості	навчальна дисципліна	ОК 3. РП Методологія наукової творчості 2026+_compressed (1).pdf	bAu09FVoUdheyUkZ HvljowTSvmF9n+mF LWiPP+qG+Kc=	Навчально-виробнича лабораторія бродильних виробництв (26 м2); навчальний корпус 3, пров. Транспортний, 5 (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 VactoSfera 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 –) • РПП 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

Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: №107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Карпенка (нова - Генерала Олексі Алмазова), 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 електрична VT-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 Кельдаля 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 ЕСК-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.
Ножичі – 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 Олексі Алмазова, 73
(Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012).

Лабораторія біоінформатики та молекулярної філогенетики: № 206 (72 м²); навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова - Генерала Олексі Алмазова), 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 –)

				- проектор 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.
Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості	навчальна дисципліна	ОК 4. УЯБППХТ_2026_co mpressed.pdf	p1zyoUHKTeaYIUxN Qkf3GMlILnIGLJlb wtKjoegtS8=	Лабораторія фармакології, діагностики якості та безпеки продукції тваринного і рослинного походження: (21,0 м2). навчальний корпус 3, пров. Транспортний, 5 Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2023. Спеціальне технічне обладнання: Мікроскоп монокулярний «Віолат» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -) - 2 шт; Мікроскоп бінокулярний БМ-51-2 - (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту -) - 2 шт; Термостат ТВЗ-25 - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) - 1 шт; Термобаня – (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту -) 1 шт; Ваги терсійні ВТ – 500 - (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) - 1 шт; Ваги ВАР – 200 - (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту -) – 1 шт; Сушильна шафа «WAMED» - (Рік введення в експлуатацію – 1989,

рік останнього ремонту -) -1 шт.;
 Піч муфельна (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -) - 1 шт;
 Центрифуга лабораторна LC-425 - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) -1 шт;
 Лупа «BYR» - (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту -) -1 шт.;
 Ваги терсійні WTW (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) - 1 шт;
 Ареометр - (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту -) 1 шт;
 Іонометр (Рік введення в експлуатацію – 1974, рік останнього ремонту -) – 1 шт;
 Набір гирь (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 3 шт;
 Освітлювач приборів з розетками – 9 шт;
 Гігрометр (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт;
 Реометр «Димер» регулятор інтенсивності світла (Рік введення в експлуатацію – 1973, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Лабораторний посуд:
 Штатив для пробірок – 2 шт;
 Штатив для колб – 2 шт;
 Пробірка тримач – 1 шт;
 Мірний циліндр на 500 мл – 2 шт.;
 Ножниці ізогнуті – 1 шт;
 Піпетка дозатор М20А– 4 шт;
 Лійка Бюхнера 110 мл. –1 шт;
 Мірний стакан 200 мл. – 1 шт;
 Мірний стакан 500 мл. – 1 шт;
 Колба Бунзена 500 мл. – 1 шт;
 Чашка парцелянова з носиком – 9 шт;
 Мірний циліндр –11 шт;
 Колби –26 шт;
 Лійки – 8 шт;
 Ексікатор – 2 шт;
 Компрісоріум –2 шт.
 Лійки, пробірки, скляні палочки, колби, крапельниці, спиртівка, ступка, піпетки, дозатор механічні 2мл – 1 шт, дозатор механічний 10 мл -1 шт.
 Прикладне програмне забезпечення:
 Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
 MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox
 Доступ до мережі Internet.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Розширена версія ліцензійного Zoom.
 Устаткування:
 Шафа лабораторна з витяжкою – 1 шт;
 Шафа для наочних посібників зі скляними дверцями – 3 шт;
 Шафа навісна з дверцями для лабораторного обладнання – 6

шт;
Жалюзі вертикальні 11,73 кв. м — 1 шт;
Стіл лабораторний великий — 6 шт;
Стіл лабораторний маленький — 2 шт;
Столик лабораторний з краном та мийкою - 6 шт;
Стільці -14 шт;
Стіл для викладача — 1 шт;
Стілець для викладача - 1 шт;
Дошка для крейди зеленого кольору - 1 шт;
Аптечка медична — 1 шт;
Вогнегасник- 1 шт;
Раковина -1 шт.

Автоклавна, стерилізаційна та препаратозна: № 110 а (16,4 м²).
Навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (Генерала Олексі Алмазова), 73.
Рік введення в експлуатацію — 1992, рік останнього ремонту — 2024.
Спеціальне технічне обладнання (Рік введення в експлуатацію — 1992, рік останнього ремонту — 2024):
Інформаційне забезпечення: Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності. Довідникова та нормативна література.
Навчальні фільми.
Презентації у режимі PowerPoint.
Устаткування:
Шафа навісна з дверцятами для лабораторного обладнання — 6 шт;
Водоструйний насос - (Рік введення в експлуатацію — 1989, рік останнього ремонту -) — 1 шт.
Центріфуга - (Рік введення в експлуатацію — 1986, рік останнього ремонту -) — 1 шт.
Баня водяна - (Рік введення в експлуатацію — 1985, рік останнього ремонту -) — 1 шт.
Спиртівки - 5 шт.
Сушильна шафа - (Рік введення в експлуатацію — 1984, рік останнього ремонту -) — 2 шт.
Електростерилізатор - (Рік введення в експлуатацію — 1985, рік останнього ремонту -) — 1 шт.
Апарат Коха - (Рік введення в експлуатацію — 1988, рік останнього ремонту -) — 1 шт.
Автоклав - (Рік введення в експлуатацію — 1985, рік останнього ремонту -) — 1 шт.
Термометри різні - 9 шт.
Ареометри різні - 8 шт.
Чашки Петрі - 9 шт.
Ексикатор - 3 шт.
Чашки Коха - 7 шт.
Колби різні - 11 шт.
Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл - 15 шт.
Піпетки на I, 5, 10 мл - 14 шт.
Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл - 14 шт.
Піпетки Пастера - 8 шт.
Шпателі металеві - 11 шт.
Шпателі Дригальського - 9 шт.
Бюкси металеві - 5 шт.

				Бюкси скляні - 7 шт. Кристалізатор - 1 шт. Ваги аналітичні - 1 шт. Ваги технохімічні - 1 шт. Ваги торсійні - 1 шт. Копірувальний механізми - 3 шт. Центрифуга електрична лабораторна - (Рік введення в експлуатацію – 1985, рік останнього ремонту -) – 1 шт. Вакуумний насос - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт. Дистильатор - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт. Бідистильатор - (Рік введення в експлуатацію – 1985, рік останнього ремонту -) – 1 шт. Електростерилізатор - (Рік введення в експлуатацію – 1991, рік останнього ремонту -) – 1 шт. Паровий стерилізатор ПС-20А - (Рік введення в експлуатацію – 1985, рік останнього ремонту -) – 1 шт. Ваги ВЛР-200 - (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) – 1 шт. Електронні ваги - (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) – 2 шт. Піч «Снол» - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт. Стерилізатор - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт. Пробірки лабораторні - 14 шт. Флакони скляні - 16 шт. Штативи для пробірок - 10 шт. Скельця предметні - 21 шт. Скельця покривні - 21 шт. Камера Горяєва - 1 шт. Петлі бактеріологічні - 10 шт. Голки препаративні - 10 шт. Пробки гумові, коркові - 21 шт. Палички скляні - 11 шт. Пінцети - 7 шт. Ланцети – 8 шт. Столи – 1 шт. Стільці – 2 шт. Шафа для зберігання приладів – 3 шт. Мийка -1 шт. Холодильник – 1 шт. Набір середовищ для вирошування культур – 1 комплект.
Інноваційні технології галузі	навчальна дисципліна	ОК 5. РП Інноваційні технології галузі 2026+_compressed.pdf	3GbyjmISQKk99eJK9GA6KHtkOh09LhThAd1aHHjLoBY=	Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (28 м2); навчальний корпус 3 , пров. Транспортний, 5, (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). Спеціальне технічне обладнання: - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) - проектор 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 i3 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: Набір 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 ROTEK – 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
Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості	навчальна дисципліна	ОК 6. РП_Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і проф. зайнятості 2026+_compressed (1).pdf	o8M7Mb5GntIlyS8Y D/CIjnJWiuHfVwGy H6jGZFtiLmE=	Лабораторія технологій молока та молочних продуктів (32 м2); навчальний корпус 3, пров. Транспортний, 5 (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 –)

- проектор 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 Pro 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 –)

Жироскопи молочні - 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)

Жироскопи для знежиреного молока - 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)

Жироскопи 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.
Біологічно активні речовини в харчових технологіях	навчальна дисципліна	OK 7. ПП БАР_2026+_compre ssed.pdf	tTiarqJngZmbKVmD oRTtmuJuxJi18yKv7 pgqMjLsX6M=	Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів (67 м2); навчальний корпус 3 , пров. Транспортний, 5 (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.

				Шпатель 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 технічні – 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.
Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	навчальна дисципліна	ok-8. Маркетингові дослідження_compressed.pdf	yOk5K7lSpx8JstO/ITj+1gh3TzYIJb8n2wzy4CG8MrQ=	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.
Науково-дослідницький практикум	навчальна дисципліна	OK 9. РІП Науково-дослідний практикум 2026+_compressed (2).pdf	LsluqaH9BWdGM9HSgR7ai1aLPNiEedVNlkytfedY9nQ=	Навчально-виробнича лабораторія бродильних виробництв (26 м²); навчальний корпус 3, пров. Транспортний, 5 (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 VactoSfera 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» Pretium 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

Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Карпенка (нова - Генерала Олексі Алмазова), 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 електрична VT-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 Кельдаля 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 ножом для аналізу м'яса ЕСК-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 –)
 Крпельниці – 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.
 Ножниці – 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 Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012).

Лабораторія біоінформатики та молекулярної філогенетики: № 206 (72 м2); навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова - Генерала Олекси Алмазова), 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.

Матеріально-технічне

забезпечення філій кафедри

переробки продукції

тваринництва та харчових

технологій:

- ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м.

Миколаїв,

- ТОВ «Миколаївський хлібзавод

№1» м. Миколаїв

				- ТОВ Південна виробнича фірма «Ніка» м. Миколаїв - ТОВ «СП «Укрсоя» м. Миколаїв - ТОВ «Вознесенський коньячний завод» Вознесенський район, Миколаївська область - ДП «Агро-Коблево» с. Коблеве, Миколаївський район, Миколаївська область - ФГ «Світлана» с. Возсіятське, Вознесенський район, Миколаївська область - ФГ «ВОЛОДИМИР-2004» с. Веселинове, Вознесенський район, Миколаївська область - ТОВ «НОВОГРИГОРІВСЬКЕ ТРЕЙД» с. Новогригорівка, Вознесенський район, Миколаївська область - ТОВ «ЕКСПЕРТ-SERVIS M» м. Миколаїв - ФГ «ЧО-СОН» с. Шевченкове, Миколаївський район, Миколаївська область - СВК «Агрофірма «Миз-Сервіс-Агро» с. Сухий Єланець, Миколаївський район, Миколаївська область - ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ», Одеська область
Виробнича практика	практика	OK 10. Виробнича практика M_compressed.pdf	MTJclXduLLn9ojTk k1RuJm+FX7vLerDE cPg4hsMwiY=	1. Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Карпенка (нова - Генерала Олексі Алмазова), 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). 2. Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів (67 м2); навчальний корпус 3, пров. Транспортний, 5 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). 3. Лабораторія технологій молока та молочних продуктів (32 м2); навчальний корпус 3, пров. Транспортний, 5 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). 4. Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: (28 м2); навчальний корпус 3, пров. Транспортний, 5 (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 3, пров. Транспортний, 5 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). 7. Навчально-виробнича лабораторія бродильних виробництв (26 м2); навчальний корпус 3, пров. Транспортний, 5. (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту –) Матеріально-технічне забезпечення філій кафедри

				переробки продукції тваринництва та харчових технологій: - ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв, - ТОВ «Миколаївський хлібзавод №1» м. Миколаїв - ТОВ Південна виробнича фірма «Ніка» м. Миколаїв - ТОВ «СП «Укроя» м. Миколаїв - ТОВ «Вознесенський коньячний завод» Вознесенський район, Миколаївська область - ДП «Агро-Коблево» с. Коблеве, Миколаївський район, Миколаївська область - ФГ «Світлана» с. Возсіятське, Вознесенський район, Миколаївська область - ФГ «ВОЛОДИМИР-2004» с. Веселинове, Вознесенський район, Миколаївська область - ТОВ «НОВОГРИГОРІВСЬКЕ ТРЕЙД» с. Новогригорівка, Вознесенський район, Миколаївська область - ТОВ «ЕКСПЕРТ-СЕРВІС М» м. Миколаїв - ФГ «ЧО-СОН» с. Шевченкове, Миколаївський район, Миколаївська область - СВК «Агрофірма «Миз-Сервіс-Агро» с. Сухий Єланець, Миколаївський район, Миколаївська область - ФГ «КУРГАН ВАЙНЕПІ», Одеська область
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	OK 11. Кваліфікаційна робота_compressed.pdf	CMYOE7KD88jGvbdwXRZISUOh1Kag5co pZIZNveE/GPo=	Кваліфікаційна робота https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/faculty-disc/g13/ok-11-mag.pdf Бібліотека: № 102 (172 м2); навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова - Генерала Олексі Алмазова), 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012). Лабораторія біоінформатики та молекулярної філогенетики: № 206 (72 м2); навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова - Генерала Олексі Алмазова), 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. Карпенка (нова - Генерала Олекси Алмазова), 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2023).
--	--	--	--	---

* 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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
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. Мова та література (англійська)., Диплом магістра, Миколаївський національний	17	Ділова іноземна мова (за фахом) англійська мова	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Tishechkina, K., Tolok, I., Pospelov, B. Rybka, E., Kozar, Yu.

				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		Krainiukov, O., Volovyk, V., Bogatov, O., Manzhura, S., Ushkats, S. 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, 2025, 1(10 (133), 37-44 (Scopus). 2. Tishechkina, K., Tolok, I., Pospelov, B. Rybka, E. & Markovska, A. Study of the Accuracy of the Temperature Fire Measurement by the Sensors of the Fire Alarms in Dynamic Conditions with Random Temperature Fluctuations. International Scientific Applied Conference "Problems of emergency Situations", 2025, Vol. 170, 133-141. (Scopus). 3. Tishechkina, K., Beliuchenko, D., Hannichenko, T., & Salamatina, O. Intensification of Sand Dehydration in Warehouses Using Vacuum Installations. International Scientific Applied Conference "Problems of emergency Situations", 2025, Vol. 170, 109-120. (Scopus). 4. Тішечкіна К.В., Марковська А.В., Саламатіна О.О. Переклад літературних творів з англійської на українську: аналіз стилістичних і культурних викликів. Вісник науки та освіти, 8(38), 2025, 724-734. (фахове видання). 5. Тішечкіна К., Процько Є., Курбатова Т. Країнознавчий аспект у підготовці майбутніх учителів англійської мови у закладах вищої освіти. Вісник науки та освіти, 10(40), 2025, 801-814. (фахове видання). 6. Тішечкіна К.В. Проблеми перекладу сільськогосподарської термінології: когнітивний, лінгвокультурний та прагматичний виміри. Актуальні проблеми
--	--	--	--	---	--	--

							філології та перекладознавства, 35, 2025, 92-96. (фахове видання). 7. Тішечкіна К.В., Чумакова К.О., Саламатіна О.О. Еволюція англомовної наукової термінології у контексті глобалізації. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. Том 36 (75) № 5 2025. Частина 1, С. 192-197. (фахове видання). 8. 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. (фахове видання). 9. 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. (фахове видання). 10. Tishechkina, K., Pospelov, B., Krainiukov, O., Bezuhla, Y., Petukhova, O., Melnychenko, A., Bogatov, O., Holovchenko, S., Nepsha, O., Yesipova, O. Ignition detection method based on real-time measurements of a hazardous parameter in the environment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024, 3(10 (129), 42–49 (Scopus). 11. 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). 12. 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).
							13. 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).
							14. 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 Practice this link is disabled, 2021, 22(2), C. 318–329 (Scopus).
							15. 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 Therapy this link is disabled, 2021, 21(3), C. 347–361 (Scopus).
							16. Tishechkina K., Vyshnevskaya 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)
							17. 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)
							18. 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. (фахове видання). 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 №145155. – Літературний письмовий твір наукового характеру «Проблеми перекладу сільськогосподарської термінології: когнітивний, лінгвокультурний та прагматичний виміри». Дата реєстрації 03.04.2026 р. 2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №145157. – Літературний письмовий твір науково-методичного характеру «Англійська мова. Методичні рекомендації та навчальний матеріал для самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти усіх ОПП та спеціальностей МНАУ денної форми здобуття вищої освіти». Дата реєстрації 03.04.2026 р. 3. 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. 4. 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. 5. 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. 6. 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. 7. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №105322. – Науковий твір «Методичні рекомендації з завданнями щодо проведення олімпіади з іноземних (англійської та німецької) здобувачів вищої освіти для всіх спеціальностей МНАУ денної форми навчання». Дата реєстрації 08.06.2021 р. 8. 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. 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. Куцова, 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. 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 2026-2027 навчальний рік / уклад. К.В. Тішечкіна. Миколаїв : МНАУ, 2026. 15 с. 3. 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, 2026. 38 с. 4. 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. 5. 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. Gamification of the educational process in foreign language learning: modern
--	--	--	--	--	--	--	---

							approaches and challenges. Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2026. 25 – 27. 2. Тішечкіна К.В. The use of artificial intelligence in teaching english: opportunities and risks. 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 2026 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2026. 136–139. 3. Тішечкіна К.В. Task-based learning у викладанні мов: ефективність і практичні аспекти. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект» 23 квітня 2026 р. Миколаїв : МНАУ, 2026. 52-54. 4. Тішечкіна К.В., Дубінка Є.В. Overcoming the language barrier for students of non-philological specialties. Матеріали XII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції розвитку філологічної освіти в контексті інтеграції у європейський простір» 23-24 квітня 2026 р., м. Миколаїв. Миколаїв : НУК, 2026. 106-111. 5. Тішечкіна К.В. Language training as a means of transferring scientific knowledge into production. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції 27-30 травня 2026 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2026. 6. Тішечкіна К.В. Current trends in translation studies.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2025. 33 – 35. 7. 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. 8. 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. 9. 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. 10. 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. 11. 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. 12. Тішечкіна К.В. Methods of teaching a foreign language. Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 17 – 19. 13. 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. 14. Тішечкіна К.В. Interdisciplinary Approach in Foreign Language Teaching. Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 9 – 11. 15. 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.
--	--	--	--	--	--	--	---

							16. 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. 17. 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) 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 проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; Керівництво студенткою (Котенчук А.), яка стала переможцем Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Філологія» - диплом II ступеня. (Кременчук, 2024 р.) 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 Підвищення кваліфікації:
--	--	--	--	--	--	---

							Університет прикладних наук Вайснштефан-Тріздорф (Німеччина) та Сумський національний аграрний університет, сертифікат Weihenstephan-Triesdorf, 2022-05-11, онлайн 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 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) Міжнародний освітньо-методичний центр - Dinternal Education, сертифікат № DE-40-1602202116-17111, онлайн-тренінг «Розвивиток впевненості в процесі навчання англійської у дорослих студентів за допомогою платформ MyEnglishLab»,
--	--	--	--	--	--	--	---

							16.02.2021р. – 2 години. / 0,06 ЄКТС
61955	Прогонюк Людмила Юрївна	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	21	Інтелектуальна власність	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. 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. 2. 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. 3. Прогонюк Л.Ю. Правові аспекти регулювання юридичної відповідальності державних службовців: проблемні питання. Соціально-правові студії. Том 5, № 2. 2022. Львів. С. 9-16. 4. 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. 5. 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.

6. 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.

7. 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>

8. Прогонюк Л.Ю. Проблеми правового регулювання дистанційної роботи в Україні. Юридичний науковий електронний журнал. № 1, 2022. Запоріжжя. – С. 157-160.

9. 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.

10. 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>

11. 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 12. 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. 13. 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. 14. 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/10.7065/1/3041-2498/2024.3-4.01 15. 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. 16. 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 17. Ключник, А. В., Кормишкіна, І. В., & Прогонюк, Л. Ю. (2025). Регіональна політика соціально-економічного забезпечення розвитку сільських територій у контексті повоєнного відновлення. Академічні візії, (49). вилучено із https://academy-vision.org/index.php/article/view/2842 18. Prohoniuk, L. (2026). Economic Mechanisms for Increasing the Resilience of Territorial Communities in Conditions of Military and Security Threats: An Analytical Dimension of the Mykolaiv Region. Problems of Modern Transformations. Series: Economics and Management, (23). https://doi.org/10.54929/2786-5738-2026-23-05-01 19. Прогонюк, Л. (2026). Аналіз безпекових загроз та їх вплив на сталий розвиток територіальних громад України. Сталий розвиток економіки, (1 (58), 494-500. https://doi.org/10.32782/2308-1988/2026-58-63 20.Прогонюк Л.Ю. Формування безпечного середовища територіальної громади як чинник економічної безпеки регіону (на прикладі Миколаївської області). Економіка і регіон. 2026. Том 1 №
--	--	--	--	--	--	--	--

							100. С. 307-315. DOI: 10.26906/EiR.2026.1 (100).4397. 21.Прогонюк Л. Ю. Роль муніципально го співробітництва у сталому розвитку територіальних громад. Економіка та управління АПК. 2026. № 1. С. 195–205. doi: 10.33245/2310-9262-2026-205-1-195-205. 22.Shyshpanova, N., Andersons, A., Chiriac, L., Kormyshkina, I., & Prohoniuk, L. (2025). Latvia's regional reform and its significance for the transformation of local government in Ukraine and Moldova in a changing environment. Development Management, 25(2), 57-73. DOI: 10.63341/devt/2.2026.57. 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.Свідцтво про реєстрацію
--	--	--	--	--	--	--	--

							авторського права на твір «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.» № 144831 від 26 березня 2026 року 4.Свідцтво про реєстрацію авторського права на твір 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. № 146127 від 27 квітня 2024 року 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.Банєва І.О.,Боднар О.А., Галунець Н.І., Гончаренко І.В., Гусенко А.А., Ключник А.В., Крайній В.О., Лункіна Т.І., Павлюк С.І., Прогонюк Л.Ю, Тіщенко С.І., Шибаніна О.В. Шишпанова Н.О. Публічне управління та адміністрування: посібник для підготовки до єдиного державного кваліфікаційного іспиту здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Публічне управління і адміністрування» спеціальності 281 «Публічне управління і адміністрування» денної та заочної форми здобуття вищої
--	--	--	--	--	--	--	---

							освіти. МНАУ. Миколаїв 2021 р. 170 с. 2. Prohoniuk Liudmyla CHAPTER 2. FORMATION OF THE SECURITY ENVIRONMENT OF THE TERRITORIAL COMMUNITIES OF UKRAINE IN THE CONTEXT OF FORMING A NEW INTERNATIONAL SECURITY ARCHITECTURE (Liudmyla PROHONIU p.56-73) Legal foundations of information security in international cooperation / Edited by Yaroslav Lazur, Mendzhul Marija and Fetko Yulia. – Uzhhorod, 2026. – 312 p.ISBN 978-617- 4) Наявність виданих навчально- методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/м етодичних вказівок/рекомендаці й/ 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 2026- 2027 навчальний рік / уклад. Л. Ю. Прогонюк. Миколаїв : МНАУ, 2026. 30 с. 2) Робоча програма з навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність». Освітньо- професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерськог о) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2025-2026 навчальний рік / уклад. Л. Ю. Прогонюк. Миколаїв :
--	--	--	--	--	--	--	--

								МНАУ, 2025. 30 с. 3) 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. 4) Методичні рекомендації до виконання практичних завдань і самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня першого року навчання ОПП «Харчові технології» спеціальності G13/181 «Харчові технології» денної форми навчання з дисципліни «Інтелектуальна власність» 2024. Миколаїв. 36 с. 5) Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності G13/181 «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. Становлення й розвиток вчення про трудовий договір. Миколаївщина і Північне Причорномор'я: історія і сучасність : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, приуроченої до 30-річчя Незалежності України (08 жовтня
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							2021 р. м. Миколаїв) : НУК ім. адм. Макарова, 2021. С. 331-334. 2. 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. 3. Прогонюк Л.Ю. Особливості виникнення трудових відносин із службовцями місцевого самоврядування : тези доповідей Причорноморської регіональної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу «Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні» кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки, 22 квітня 2022 р., Миколаїв: МНАУ. С. 56-59. 4. 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. 5. 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. 6. Прогонюк Л.Ю. Місце цивільно- правових договорів у трудових відносинах : тези доповідей Міжнародної мультидисциплінарної й науково-практичної інтернет-конференції молодих дослідників, здобувачів вищої освіти та науковців «Сучасна наука: інновації та перспективи». 6-7 квітня 2023 року. м. Київ. С. 423-427. 7. 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. 8. 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. 9. 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. 10. Прогонюк Л.Ю., Прогонюк С.С. Державно-приватне
--	--	--	--	--	--	--	---

							партнерство в системі міжмуніципального співробітництва в умовах децентралізації влад : тези доповідей ІІ 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. 11. Прогонюк Л.Ю. 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. 12. Прогонюк Л.Ю. Нововведення у трудових відносинах в умовах дії режиму воєнного часу : тези доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми приватного та публічного права». 29 березня 2024 року. м. Харків. С. . 13. Прогонюк Л.Ю. Проблеми ефективного функціонування органів місцевого самоврядування в Україні: II Міжнародній науково-практичній конференції «Інтеграція науки та практики управління в умовах соціокультурних трансформацій» 25 квітня 2024 року. м. Луганськ. С. . 14. Progoniuk L.Yu., Progoniuk S.S. THE ISSUE OF TRANSBORDER SECURITY IN THE CONTEXT OF
--	--	--	--	--	--	--	---

							MILITARY ACTIONS IN UKRAINE: THE ENVIRONMENTAL DIMENSION : Conference is "Legal and informational aspects of ensuring security in cross-border cooperation» on 8 November 2024 at Uzhhorod National University. С. 15.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. 16. Прогонюк Л.Ю. Досвід зарубіжних держав та вплив євроінтеграцій України на формування безпекового середовища територіальних громад : тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції «Організаційно-правові засади забезпечення сталого розвитку України» 15 квітня 2025 року. м. Кривий Ріг. С. 36 17. Прогонюк Л.Ю. Прогонюк С.С. Правове врегулювання фінансування грантами виробників сільськогосподарської продукції: Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри»: тези доповідей учасників III Міжнародної науково-практичної конференції Міжнародного форуму, 28-30 травня 2025 р., м. Миколаїв /
--	--	--	--	--	--	--	---

							Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2025. С. . 18. 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. 19. Liudmyla Prohoniuk The Role of Media Communications in Ensuring the Information Security of the State in a Hybrid Warfare: Challenges, Threats and Ways to Increase the Sustainability of Society. SOCIETY. TECHNOLOGY. SOLUTIONS. Abstract Proceedings of the 5th International Scientific Conference 16 October 2025, Vidzeme University of Applied Sciences, Valmiera, Latvia. 2025. P. 44-45. 20. Прогонюк Л.Ю. Публічно -правові механізми забезпечення сталого розвитку територіальних громад в умовах безпекових викликів : VIII Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми приватного та публічного права» Присвячена 97-річчю від дня народження члена-кореспондента НАПрН України, академіка Міжнародної кадрової академії, Заслуженого діяча науки України, д.ю.н., професора О.І. Процевського . 27 березня 2026 року. Харків. – Харківський педагогічний національний університет імені Г.С. Сковороди. 2026. С.
--	--	--	--	--	--	--	---

								577-580. 21. Прогонюк Л.Ю., Забезпечення економічної та соціальної стійкості територіальних громад в умовах сучасних викликів тези доповіді: Всеукраїнська міждисциплінарна науково-практична конференція «UA: Леколонізація – переосмислення минулого, творення майбутнього». 30 квітня – 01 травня 2026 року. м. Дніпро. С. 225-230. 22. Прогонюк Л.Ю., Прогонюк С.С. Основні тенденції розвитку безпекового середовища України : тези доповіді III Всеукраїнська науково-практична конференція за міжнародною участю “Публічне управління та адміністрування в Україні: євроінтеграційний поступ» 29 травня 2026 року. Івано-Франківськ. С. 622-625. 23. Прогонюк Л.Ю. Розвиток інститутів управління та підвищення їхньої стійкості до змінного безпекового середовища : тези доповіді Причорноморської регіональної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу «Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні» кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки. 18 квітня 2026 року. м. Миколаїв. С. 24. Прогонюк Л.Ю. Прогонюк С.С. Управління продовольчою стійкістю територіальних громад у кризових умовах: Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри»: тези доповідей учасників IV Міжнародної науково-практичної конференції
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							Міжнародного форуму, 27-30 травня 2026 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2026. С. 473-476 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, 2023 р. - керівництво гуртком «Трудове право». 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; Голова громадської організації «ОБ'ЄДНАНІ ДОБРОМ», з квітня 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. Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації в рамках проекту Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0» (611674-ERP-1-2019-1- UA-ERP-JMO-MODULE 2019-2022) обсягом 114 годин/3,8 ECTS. (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 виконання професійних обов'язків» на тему «Професійний розвиток персоналу державної служби: компетентнісний 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» на базі ЄБРР за фінансування Швейцарії в рамках Фонду сприяння малому бізнесу обсягом 45 годин (1,5 кредиту ЄКТС) Сертифікат від 25.08.2023 року (Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням: https://certs.prometheus.org.ua/cert/0679926f5f5f48d78f1be352e8of50d) 5. Сертифікат B2 (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) 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 год) 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) 10. Підвищення кваліфікації за програмою вебінару «Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи», 06.03.2024 р (15 год (0,5 кред) 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) 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) 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 (о,4 кред) 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). 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) Сертифікат № ЛНІШ-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. 18. Certificate of Participation Awarded to: Liudmyla Prohoniuk staff training visit to Vidzeme University of Applied Sciences, Latvia, and has participated in the Science Festival dedicated to the thematic field "SOCIETY. TECHNOLOGY. SOLUTIONS" within the framework of Erasmus+ Staff Training Mobility programme from October 13, 2025 to October 17, 2025.
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	18	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskiy, 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. <i>Ekonomika APK</i>, 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. <i>Animal Science and Food Technology</i>, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/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. <i>Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science</i>, 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. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>, 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. // <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>, 2024. 2(6(128)), 14-19 doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418 7. Підпала Т.В., Стріха
--	--	--	--	--	--	--	---

							Л. О., Петрова О. І., Зюзько А. В. Дослідження оптимізованої технології виробництва олії соняшникової та якісних показників продукції // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2021. № 4. С. 54-60. DOI: https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.6 4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/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 2026-2027 навчальний рік / уклад. О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2026. 26 с. 2. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності G13/181 – «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 G13/181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 72 с. 4. Інноваційні технології галузі : методичні рекомендації для проведення лабораторних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти «Харчові технології» спеціальності G13– «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2026. 36 с. 5. Інноваційні технології галузі : методичні рекомендації для проведення практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти «Харчові технології» спеціальності G13– «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2026. 19 с. 6. Виробнича практика : методичні рекомендації з виробничої практики для здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» спеціальності G13/181 – «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Є. В. Баркар, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 27 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. Сафронова А. В., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Вплив різних видів борошна на якість тіста та заморожених напівфабрикатів равіолі. Modern science: trends, challenges, solutions : The 5 th International scientific and practical conference (December 11-13, 2025). Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2025. P. 302-308. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25222 2. 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. 3. 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.
--	--	--	--	--	--	--	---

4. 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>

5. 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

6. 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/10.3285>

							1/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 «Наукові основи функціонального харчування» 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. Підвищення кваліфікації: Міжнародний фонд відродження «БУМ 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 Підвищення кваліфікації в ДП «Лакталіс-Миколаїв» на тему: «Дегустація та сенсорний аналіз харчових продуктів як метод оцінки їх якості», жовтень 2025 року – травень 2026 року Сертифікат виданий 15.06.2026 року (180 годин / 6 кредит ЄКТС)
540126	Гиль Михайло Іванович	в.о. завідувача кафедри, 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 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,	31	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 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. 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/ojaf.2024.15 2. 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. – 3. 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

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	Technologies. – 2023. – № 2 (11 (122)). – 99– 111. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.275548 4. 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 5. 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. 6. 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. 7. Gill M., Mykhalko O., Povod M., Gutyj B., Trybrat R., Kalynychenko H., Kravchenko O., Karatieieva O. Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin. Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LXVI, No. 1, 2023, 448- 458 ISSN 2285-5750; ISSN CD-ROM 2285- 5769; ISSN Online 2393-2260; ISSN-L 2285-5750. 8. Gill M., Moisei, I., Povod, M., Mykhalko, O., Lykhach, V., Gutyj, B., Zlamaniuk, L., Tsereniuk, O., Shuplyk, V., Shkurko, M., &Ovdienko, K. Economic efficiency of feeding piglets with milk replacer. (2025). Economic efficiency of feeding piglets with milk replacer. Scientific
--	--

							Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development, 25(3), 645–655.. 9. M.GILL, O.MYKHALKO, M.POVOD, B.GUTYJ, T.VERBELCHUK, S.VERBELCHUK, S.LUHOVYI, V.SHUPLYK, Y.KOVALCHUK, V.KOBERNIUK. The influence of the castration method and the weight before slaughter on the indicators of the meat cuts of pig carcasses. Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development Vol. 25, Issue 1, 2025, p. 675-688, PRINT ISSN 2284-7995, E-ISSN 2285-3952. 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. А.С. №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) РПНД «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 2026-2027 навчальний рік / уклад. М.І. Гиль, О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2026. 26 с. 2) Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості: курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. М. І. Гиль, О. І. Петрова, Р. О. Трибрат, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 83 с. 3) Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості: методичні рекомендації для проведення лабораторно-практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності G13 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							/ уклад. М. І. Гиль, О. І. Петрова, В. В. Болодурін. Миколаїв : МНАУ, 2026. 52 с. 7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад 1. Голова спеціалізованої вченої ради Д 38.806.02 у Миколаївському національному аграрному університеті з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) сільськогосподарських наук зі спеціальностей 06.02.04 «Технологія виробництва продуктів тваринництва», 06.02.01 «Розведення та селекція тварин» (2013-2021 рр.). 2. Член спеціалізованої вченої ради Д 55.859.02 у Сумському національному аграрному університеті з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) сільськогосподарських наук зі спеціальності 06.02.01 «Розведення та селекція тварин» (2022-2025 рр.); 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. Керівник теми НДР «Оцінка біології розмноження та біотехнології регуляції відтворювальних функцій молочних порід <i>Bos taurus</i>» (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 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 – «Хімічна 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» (2024 р.); 2. Виконавець міжнародного проекту «Multilevel Local, Nation–and Regionwide Education and Training in Climate Services, Climate Change Adaptation and Mitigation– ClimEd» (619285-EPP-1-2020-1-FL–EPPA2-SBNE–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. Гиль М.І., Каратєєва О.І., Тимофіїв М.М. Біотехнологія регуляції відтворювальних функцій порід <i>Bosprimigeniustaurus</i> / Зб.наукових праць Миколаївського НАУ: 16 Каратєєва О.І., Вісник аграрної науки Причорномор'я:
--	--	--	--	--	--	--	---

Миколаїв, Том 27, Вип. 4. — 2023. — С.36-52.

2. 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.

3. 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>

4. Yulia GRITSSENKO. Identification of some genetic markers as productive and reproductive traits in Ukrainian / Yulia GRITSSENKO, 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.2024.151227>

5. Yulia GRITSSENKO, Connection between gene markers with milk production traits of Ukrainian dairy cows / Yulia GRITSSENKO, 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.2022.411227>

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.

8. Gill M., Mykhalko O., Povod M., Gutyj B., Trybrat R., Kalynychenko H., Kravchenko O., Karatieieva O. Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin. Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LXVI, No. 1, 2023, 448-458 ISSN 2285-5750; ISSN CD-ROM 2285-5769; ISSN Online 2393-2260; ISSN-L 2285-5750.

9. Gill M., Moisei, I., Povod, M., Mykhalko, O., Lykhach, V., Gutyj, B., Zlamaniuk, L., Tsereniuk, O., Shuplyk, V., Shkurko, M., &Ovdienko, K. Economic efficiency of feeding piglets with milk replacer. (2025). Economic efficiency of feeding piglets with milk replacer. Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development, 25(3), 645–655.

10. M.GILL,O.MYKHALKO , M.POVOD, B.GUTYJ, T.VERBELCHUK, S.VERBELCHUK, S.LUHOVYI, V.SHUPLYK, Y.KOVALCHUK, V.KOBERNIUK.The influence of the castration method and the weight before slaughter on the indicators of the meat cuts of pig carcasses. Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development Vol. 25, Issue 1, 2025, p. 675-688, PRINT ISSN 2284-7995, E-ISSN 2285-3952

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» (2024-2026 рр.) 2. Голова журі II етапу Всеукраїнського студентського творчого конкурсу наукових робіт «Технології тваринництва» серед студентів вищих закладів освіти України III-IV рівнів акредитації (2026 р.). 19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях 1. Академік Відділення біології Національної академії наук вищої освіти України (ГОН№087-12) з 2012 року 2. Є членом Міжнародної організації SHALOM з 2016 р. та Центру українсько-європейського наукового співробітництва з 2021 р. 3. Постійний Член Української асоціації лікарів ветеринарної медицини дрібних тварин (посвідчення з 2026 р.) Підвищення кваліфікації: 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 ECTS). 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 ECTS). 3. American Councils Academic Q/Центр забезпечення якості освіти НаУКМА сертифікат, Курси для викладачів за темою «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» /Проект «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти», 11 серпня 2021 р., 60 годин (2,0 кредити ECTS). 4. НАЗЯВО України, сертифікат, Курси за темою «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг», 19 липня 2021 р. (5 год./ 0,2 кредити ECTS) 5. Університет соціальних наук, (Польща, м. Лодзь), сертифікат № ASI-050101-UNS від 15.02.2026 р., Програма науково-педагогічного стажування «Напрями вдосконалення підготовки спеціалістів у сільському, лісовому, рибному господарстві та ветеринарній медицині: досвід країн ЄС та України», 05.01-15.02.2026 р. (180 год./6,0 кредитів ECTS)	
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,	6	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 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз,

				Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021		зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., Barkar, Y., & Bolodurin, V. (2026). Innovations in the production of pasta and cereal products. <i>Zywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc / Food. Science Technology. Quality</i>, 33(1 [146]), 30–54. https://doi.org/10.15193/ZNTJ/2026/146/564 2. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., Agunova, L., & Barkar, Ye. (2026). Innovative approaches to processing meat, fish and seafood to improve the efficiency of agricultural production. <i>Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science</i>, 30(2), 96-114. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2026.96 3. Шевчук Н. П. Обґрунтування технологічних режимів приготування фаршу варених ковбас. <i>Вісник ЛТЕУ. Технічні науки</i>. 2026. № 45. С. 87-93. URL: https://doi.org/10.32782/2522-1221-2026-45-11 4. Шевчук Н. П. Мюслі як безпечний та функціональний продукт харчування людини. <i>Таврійський науковий вісник</i>. Серія: Технічні науки. 2026. Т. 2, № 1. С. 286–293. URL: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.1.2.27 5. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskiy, 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. <i>Technology Audit and Production Reserves</i>, 4(3(84)), 39–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.335092 6. 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. <i>Ekonomika APK</i>, 32(3), 58-68. https://doi.org/10.32317/ekon.apk/3.2025.58 7. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients. <i>Animal Science and Food Technology</i>, 16(2), 129-147. https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.129 8. Petrova, O., Shevchuk, N., Ziuzko, A., & Barkar, Y. (2025). Innovative technologies for the creation of low-calorie dairy products using plant components. <i>Animal Science and Food Technology</i>, 16(1), 92-108. https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.92 9. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. <i>Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science</i>, 28(2), 65-76. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65 10. 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. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 11. Shevchuk N. The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector. <i>Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science</i>. 2024. 28(1), 79-88. doi: 10.56407/bs.agrarian/1.
--	--	--	--	--	--	--	--

2024.79
12. 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>
13. 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](https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/1.2024.79)
14. 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](https://doi.org/10/48077/scihor8.2023.72)
15. 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](https://doi.org/10.4028/p-Bnrf9F)
16. 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>
17. 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

18. 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>.

19. 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>

20. 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>

21. 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/10.1080/00207233.2023.21747>

39

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

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного програм 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. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 141759 Літературний письмовий твір наукового характеру «The current status and prospects of growing plant-based food products in the present conditions of the Ukrainian agricultural sector» / Shevchuk, N. (Україна); заявлено 6 листопада 2025 р. № с202509488; зареєстровано 21.01.2026 р. <https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/1.2024.79>

4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №142207 навчальний посібник «Основи фізіології харчування» /

							Пшиченко В.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 5 листопада 2025 р. №с202509480; зареєстровано 30.01.2026 р. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/24140 5. Пат. 163978 Україна, МПК (2026.01) A21C 9/00 A23L 29/00. Спосіб виробництва чизкейку функціонального призначення / Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. № u202601749 ; заяв. 27.03.2026 ; опубл. 12.08.2026, Бюл. № 32. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/26705 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/м етодичних вказівок/рекомендаці й/ робочих програм, інших друківаних 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(магістерськог о) рівня вищої освіти
--	--	--	--	--	--	--	---

							1-го року навчання на 2026-2027 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2026. 32 с. 2. Біологічно активні речовини : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2026. 72 с. 3. Нутриціологія : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП "Харчові технології" спеціальності G13- "Харчові технології" денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2026. 145 с. 4. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Харчові технології» спеціальності G13 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2026. 102 с. 10. Виробнича практика : методичні рекомендації з виробничої практики для здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» освітньої спеціальності G13/181 – «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Є. В. Баркар, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 27 с. 11. Нутриціологія : метод. реком. для проведення лабор. та практ. занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП "Харчові технології" спеціальності G13- "Харчові технології"
--	--	--	--	--	--	--	---

							денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2026. 99 с. 12. 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 G13/181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 19 с. 13. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Харчові технології» G13 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Т. В. Підпала, Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р.О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2026. 52 с. 14. Методологія наукової творчості : методичні рекомендації для виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Харчові технології» G13 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Т. В. Підпала, Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р.О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2026. 34 с. 15. Науково-дослідницький практикум : методичні рекомендації для виконання лабораторно-практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Харчові технології» G13 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти
--	--	--	--	--	--	--	--

							/ уклад. : Т. В. Підпала, Н. П. Шевчук, Є.В. Баркаръ. Миколаїв : МНАУ, 2026. 57 с. 16. Науково-дослідницький практикум : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Харчові технології» G13 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Т. В. Підпала, Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р.О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2026. 105 с. 5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня Захист кандидатської дисертації 24 червня 2021р. на здобуття наукового ступеня – Доктор філософії, 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», тема дисертації «Оцінка методів підбору при виведенні та удосконаленні української червоної молочної породи». 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. Енергетичні батончики як продукт спеціалізованого харчування. Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум : тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 27-30 травня 2026 р.) / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2026. С. 416-418. URL: <https://doi.org/10.31521/978-617-7149-94-0-137>.

2. Гаджа І. І., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Оцінка якості овочевих паштетів з використанням авокадо і горіхів. Global trends in science and education : Proceedings of the 12th International scientific and practical conference. Kyiv, Ukraine, 2025. P. 369-374. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25226>

3. Лінива Т. А., Шевчук Н. П. Розробка технології заквасок та їх використання у хлібобулочній галузі. Modern science: trends, challenges, solutions : The 5 th International scientific and practical conference (December 11-13, 2025). Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2025. P. 271-278. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25221>

4. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Далюк В. С. Розроблення рецептури котлет і шніцелів з ☐ додаванням ячної крупи. European science and innovation congress: Proceedings of the 1st International

scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Barcelo-na, Spain, 2025. P. 240-244. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25228>

5. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Кучерявенко А. А. Стійкість емульсії майонезу з куркуми. International experience in scientific research : Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Chicago, USA, 2025. P. 320-324. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25224>

6. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лозован Б. С. Технологія виробництва хліба із спіруліною. Science and education: synergy of innovation : the 5 th International scientific and practical conference (December 22-24, 2025) MDPC Publishing, Berlin, Germany. 2025. P. 201-205. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25194>

7. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Синицин Є. О. Технологія кукурудзяних паличок з додаванням фруктово-овочевих порошків. Global trends in science and education : Proceedings of the 12th International scientific and practical conference. Kyiv, Ukraine, 2025. P. 417-423. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25227>

8. Шевчук Н. П., Єгорова У. Є. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів. Global trends in science and education : Proceedings of the 12th International scientific and practical conference. Kyiv, Ukraine, 2025. P. 477-483. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25225>

9. Вевдюк Н. О., Шевчук Н. П. Якість млинців після теплової обробки.

							International experience in scientific research : Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Chicago, USA, 2025. P. 262-268. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25223 10. Тянь 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 11. 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 12. 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 13. 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 14. 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 15. 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 16. 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 17. 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 18. 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 19. 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 20. 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 21. 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 22. 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 23. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Головенко О. М. Розробка рецептури печива на основі ляного 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/123456789/22198
--	--	--	--	--	--	--	---

56789/22206
24. 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>
25. 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>
26. 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>
27. 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 28. Шевчук Н. П., Недайвода А. В. Технологія м'ятого 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 29. 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 30. 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-практичної інтернет-конференції 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 31. 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 32. 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 33. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Шкулепова 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 34. 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-innovatedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv/ 35. 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-innovative-development-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv 36. 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/. 37. 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/. 38. 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/. 39. 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 40. 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 проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. 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 студентських наукових 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. Керівництво науковим гуртком «Наукові основи функціонального харчування» Підвищення кваліфікації: 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 ЕКТС) Міжнародне стажування «Modern Didactis. Modern University» Civitas University, Warsaw 03.11.2025 р.- 12.12.2025 р. Сертифікат №001 виданий 12.12.2025 року (180 годин / 6 кредит ЕКТС) Підвищення кваліфікації в ДП «Лакталіс-Миколаїв» на тему: «Дегустація та сенсорний аналіз харчових продуктів як метод оцінки їх якості», жовтень 2025 року – травень 2026 року Сертифікат виданий 15.06.2026 року (180 годин / 6 кредит ЕКТС)
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 м'яса, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 152 Метрологія та інформаційно-виміррювальна техніка, Диплом доктора філософії ДК 057765, виданий	20	Інноваційні технології галузі	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., Barkar, Y., & Bolodurin, V. (2026). Innovations in the production of pasta and cereal products. Zywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc / Food. Science Technology. Quality, 33(1 [146]), 30–54. https://doi.org/10.15193/ZNTJ/2026/146/564 2. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., Agunova, L., & Barkar, Ye. (2026). Innovative approaches to processing meat, fish and seafood to improve the efficiency of agricultural production. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 30(2), 96-114. https://doi.org/10.5640

				12.07.2010, Диплом кандидата наук ДК 057765, виданий 10.03.2010, Атестат доцента 12/Ц 030605, виданий 17.02.2012		7/bs.agrarian/2.2026.9 6 3. 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 4. Tolok, I., Pospelov, B., Rybka, E., Kozar, Y., Krainiukov, O., Yatsentyuk, Y., Olshevskiy, 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 5. 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 6. 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 7. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., & Bolodurin, V. (2025). Evaluation of technological parameters in the production of beverages based on fermented plant ingredients.
--	--	--	--	---	--	---

[illegible]

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,

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.

23. Productivity of kabuli chickpeas depending on the weather conditions of the year, varieties and methods of sowing in Ukraine / Kachanova, T., Manushkina, T., Samoilenko, N. Petrova, O. // Bulgarien Journal of Agricultural Science, 27(5), 2021. 919-925. (Scopus).

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

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

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

1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного програм виробництва варених

							ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 09.03.2021 р. № с202101380; зареєстровано 26.03.2021 р. https://sis.ukrpatent.org. 2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №142207 навчальний посібник «Основи фізіології харчування» / Пшиченко В.В., Петрова О.І., Шевчук Н.П. (Україна); заявлено 5 листопада 2025 р. №с202509480; зареєстровано 30.01.2026 р. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/24140 3. Пат. 163978 Україна, МПК (2026.01) A21C 9/00 A23L 29/00. Спосіб виробництва чизкейку функціонального призначення / Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. № u202601749 ; заяв. 27.03.2026 ; опубл. 12.08.2026, Бюл. № 32. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/26705 3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора) 1.Формування м'ясної продуктивності та якості яловичини за маломолочного вирощування телят: монографія / Костенко В. І., Петрова О. І. Київ. 2021. 194 с. 2. Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування. 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 «Інноваційні технології галузі». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2026-2027 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2026. 24 с. 2. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2026. 72 с. 3. Інноваційні технології галузі : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності G13/181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 206 с. 4. Інноваційні технології галузі : методичні рекомендації для проведення лабораторних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти «Харчові технології» спеціальності G13– «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2026. 36 с.
--	--	--	--	--	--	--	--

							5. Інноваційні технології галузі : методичні рекомендації для проведення практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти «Харчові технології» спеціальності G13– «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2026. 19 с. 8. Виробнича практика : методичні рекомендації з виробничої практики для здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» освітньої спеціальності G13/181 – «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Є. В. Баркар, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 27 с. 9. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності G13/181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 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. Енергетичні батончики як продукт спеціалізованого харчування. Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум : тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 27-30 травня 2026 р.) / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2026. С. 416-418. URL: https://doi.org/10.3152/1/978-617-7149-94-0-137. 2. Швець А. Г., Шевчук Н. П., Петрова О. І., Трибрат Р. О. Органолептична оцінка кабаносів з різними смаками. Modern science: trends, challenges, solutions : The 5 th International scientific and practical conference (December 11-13, 2025). Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2025. P. 318-324. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25213 3. Гаджа І. І., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Оцінка якості овочевих паштетів з використанням авокадо і горіхів. Global trends in science and education : Proceedings of the 12th International scientific and practical conference. Kyiv, Ukraine, 2025. P. 369-
--	--	--	--	--	--	--	---

374.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25226>
 4. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Далуєк В. С. Розроблення рецептури котлет і шніцелів з ☐ додаванням ячної крупи. European science and innovation congress: Proceedings of the 1st International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Barcelona, Spain, 2025. P. 240-244.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25228>
 5. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Кучерявенко А. А. Стійкість емульсії майонезу з куркуми. International experience in scientific research : Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Chicago, USA, 2025. P. 320-324.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25224>
 6. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Лозован Б. С. Технологія виробництва хліба із спіруліною. Science and education: synergy of innovation : the 5th International scientific and practical conference (December 22-24, 2025) MDPC Publishing, Berlin, Germany. 2025. P. 201-205.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25194>
 7. Петрова О. І., Шевчук Н. П., Синицин Є. О. Технологія кукурудзяних паличок з додаванням фруктових порошків. Global trends in science and education : Proceedings of the 12th International scientific and practical conference. Kyiv, Ukraine, 2025. P. 417-423.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25227>
 8. 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 9. 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 10. 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 11. 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 12. 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 13. 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 14. 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 15. 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 16. 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
--	--	--	--	--	--	--	---

[illegible]

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/>
21. 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
22. 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-innovative-development-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanada-arhiv/>
23. 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-innovative-development-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanada-arhiv/>
24. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Коваленко В.В. Органолептична оцінка хліба з

[illegible]

							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/ 28. 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 проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі
--	--	--	--	--	--	--	--

							журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу 1. Участь у галузевій конкурсній комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності 204-«ТВПІТ», 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 «Інноваційні технології харчової та переробної галузей» Підвищення кваліфікації: Міжнародний фонд відродження «BYM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10.2021 р., сертифікат №061320, (3 год./ 0,1 кред ЄКТС) Національна комісія зі стандартів державної мови, Державний сертифікат про рівень володіння державною мовою, УМД №00040897, Рішення національної комісії від 19.10.2021 р., №226. Підвищення кваліфікації у рамках проекту 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) Підвищення кваліфікації в ДП «Лакталіс-Миколаїв» на тему: «Дегустація та сенсорний аналіз харчових продуктів як метод оцінки їх якості», жовтень 2025 року – травень 2026 року Сертифікат виданий 15.06.2026 року (180 годин / 6 кредит ЄКТС)
316632	Трибрат Руслан Олександров ич	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 адмініструванн я, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 020461, виданий 30.10.2008	26	Методологія наукової творчості	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 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. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., Barkar, Y., & Bolodurin, V. (2026). Innovations in the production of pasta and cereal products. Zywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc / Food. Science Technology. Quality, 33(1 [146]), 30–54. https://doi.org/10.15193/ZNTJ/2026/146/564 2. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., Agunova, L., & Barkar, Ye. (2026). Innovative approaches to processing meat, fish and seafood to improve the efficiency of agricultural production. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 30(2), 96-114. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2026.96 3. 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
							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. 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. 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
							7. 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).
							8. 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) 9. 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 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 «Методологія наукової творчості» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної та заочної форми навчання на 2026-2027 навчальний рік. Розробник програми: Т.В. Підпала, Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2026. 22 с. 2. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого
--	--	--	--	--	--	--	---

							(магістерського) рівня вищої освіти ОП «Харчові технології» G13 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Т. В. Підпала, Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р.О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2026. 52 с. 3. Методологія наукової творчості : методичні рекомендації для виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Харчові технології» G13 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Т. В. Підпала, Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р.О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2026. 34 с. 4. Виробнича практика : методичні рекомендації з виробничої практики для здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» освітньої спеціальності G13/181 – «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Є. В. Баркар, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 27 с. 7. Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості: курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «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 0124Uo02426, 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. Швець А. Г., Шевчук Н. П., Петрова О. І., Трибрат Р. О. Органолептична оцінка кабаносів з різними смаками. Modern science: trends, challenges, solutions : The 5 th International scientific and practical conference (December 11-13, 2025). Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2025. P. 318-324. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/25213 2. 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 3. 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-trends-in-scientific-research-development-12-14-12-2024-boston-ssha-arhiv/ 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 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або
--	--	--	--	--	--	---

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

							комітету, суддівського корпусу; 1. Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія напоїв і бродильних виробництв» для студентів ОС G13 - «Харчові технології» Підвищення кваліфікації: 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) Підвищення кваліфікації в ДП «Лакталіс-Миколаїв» на тему: «Дегустація та сенсорний аналіз харчових продуктів як метод оцінки їх якості», жовтень 2025 року – травень 2026 року Сертифікат виданий 15.06.2026 року (180 годин / 6 кредит ЄКТС)
102719	Баркар Євген Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом бакалавра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 162 Біотехнології та біоінженерія,	22	Науково-дослідницький практикум	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., Barkar, Y., & Bolodurin, V. (2026). Innovations in the production of pasta and cereal products. Zywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc / Food. Science Technology. Quality, 33(1 [146]), 30–54. https://doi.org/10.15193/ZNTJ/2026/146/564

				Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2024, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДК 048523, виданий 28.12.2009, Диплом кандидата наук ДК 048523, виданий 08.10.2008, Атестат доцента 12ДЦ 024407, виданий 01.07.2011		2. Petrova, O., Shevchuk, N., Trybrat, R., Agunova, L., & Barkar, Ye. (2026). Innovative approaches to processing meat, fish and seafood to improve the efficiency of agricultural production. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 30(2), 96-114. https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2026.96 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/10.31548/animal.1.2025.92 4. Stankevych, S., Kalyna, V., Mezentsseva, I., Kolontaievskiy, O., Ponomarova, M., Belinska, A., Svishchova, Y., Novikova, V., Barkar, Y., & Honcharenko, Y. (2025). Development of biotechnologically modified fat compositions enriched with omega-3 fatty acids using a two-stage transesterification method. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (136), 6–13. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.337272 5. Karatieieva, O., Barkar, Ye., Yulevich, O., Liuta, I., & Overchenko, V. (2025). Molecular-genetic and biotechnological foundations for the development of complex microbial preparations for balanced plant nutrition. Scientific Horizons, 28(8), 102- 117. https://doi.org/10.48077/scihor8.2025.102 6. 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 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. V.Y. Lykhach, A.V. Lykhach, L.G. Lenkov, L.V. Chepil, E.V. Barkar. Welfare of pigs. Mykolaiv : Ilion, 2025. 435 p. 1. Оптимізація технологічних рішень утримання і годівлі свиней в умовах промислової технології: монографія / В. Я. Лихач, М. Г. Повод, М. Б. Шпетний, В. М. Нечмілов, А. В. Лихач, О. Г. Михалко, Є. В. Баркар, Л. Г. Леньков, О. О. Кучер. Миколаїв : Іліон, 2023. 519 с. 2. Біотехнології та біоінженерія. Вступ до фаху : навчальний посібник / О. І. Юлевич С. І. Луговий, О. І. Каратєєва, Є. В. Баркар. Миколаїв : МНАУ, 2022. 285 с. 4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Науково-дослідницький практикум» освітньо-професійна програма «Харчові технології»
--	--	--	--	--	--	---

							для здобувачів другого (магістерського) рівня денної та заочної форми навчання на 2026-2027 навчальний рік. Розробник програми: Т.В. Підпала, Є.В. Баркарь, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2026. 20 с. 2. Науково-дослідницький практикум : методичні рекомендації для виконання лабораторно-практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Харчові технології» G13 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Т. В. Підпала, Н. П. Шевчук, Є.В. Баркарь. Миколаїв : МНАУ, 2026. 57 с. 3. Науково-дослідницький практикум : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Харчові технології» G13 – «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Т. В. Підпала, Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р.О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2026. 105 с. 4. Виробнича практика : методичні рекомендації з виробничої практики для здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» освітньої спеціальності G13 181 – «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, Р. О. Трибрат, Є. В. Баркарь, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2025. 27 с. 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною
--	--	--	--	--	--	--	---

							кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Баркарь Є., Лубова О. Розвиток інноваційних технологій у харчовій промисловості. Collection of Scientific Papers «SCIENTIA», (October 18, 2024; Berlin, Germany), 79–82. https://previous.scientia.report/index.php/archive/article/view/2130 2. Квасниця А.А., Баркарь Є.В. Вплив оптимізації біотехнології застосування заквасок на показники кефіру. Modern engineering and innovative technologies. 2024. No32. Part 4. p. 158-167. https://doi.org/10.30890/2567-5273.2024-32-00-022 3. Баркарь Є. Аналіз відтворювальних якостей свиноматок за різних методів розведення. Polish journal of science. 2024. №72. p. 7-9. https://doi.org/10.5281/zenodo.10835700 4. Іванова Є.О., Баркарь Є.В. Аналіз відтворювальних якостей свиней за різних схем синхронізації охоти. Modern engineering and innovative technologies. 2023. No 30. Part 3. p. 63-68. https://doi.org/10.30890/2567-5273.2023-30-00-02 5. Koroban, M., Lykhach, V., Lykhach, A., Barkar, Ye., & Chernysh, S. (2023). Increasing the productivity of young pigs in the context of overcoming technological stress. Animal Science and Food Technology, 14(3), 47-60. https://doi.org/10.31548/animal.3.2023.47 6. Іванова Є., Баркарь Є. Використання різних схем синхронізації охоти в промисловому свинарстві. Polish journal of science. 2023. №68. p. 3-6. https://doi.org/10.5281/zenodo.10131857 7. The influence of the complex feed additive «Gepasorbex» on the fatty-acid and macroelement composition the pig's of
--	--	--	--	--	--	--	---

							meat / V.Ya. Lykhach and etc. // Таврійський науковий вісник. 2022. № 127. С. 274-282. DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2022.127.33 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 проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка
--	--	--	--	--	--	--	--

						світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. Диплом III ступеня, Іванова Є.О. (БТМ1/1), переможець Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з «Біотехнології», 11 квітня 2024 року, Національний університет харчових технологій (м. Київ), науковий керівник: доц. Баркар Є. В. 2. Керівник наукового гуртка «Автоматизація виробничих процесів в харчовій галузі» Підвищення кваліфікації: 1. Онлайн-курси для викладачів за напрямом «Академічна доброчесність» через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, 2021 р. (60 год./2 кредити ECTS) 2. НУБіП України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС № 00493706/018875-23, Тема: «Комунікативні і психологічні стратегії реалізації акмеологічного потенціалу науково-педагогічних працівників», 05.05.2023 р. (60 год./2 кредити ECTS) 3. Підвищення кваліфікації в ДП «Лакталіс-Миколаїв» на тему: «Дегустація та сенсорний аналіз харчових продуктів як метод оцінки їх якості», жовтень 2025 року – травень 2026 року Сертифікат виданий 15.06.2026 року (180 годин / 6 кредит ECTS)
--	--	--	--	--	--	--

318657	Полторак Анастасія Сергіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет менеджменту	Диплом бакалавра, Приватний вищий навчальний заклад "Європейський університет", рік закінчення: 2006, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Європейський університет", рік закінчення: 2007, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом доктора наук ДД 010217, виданий 24.09.2020, Диплом кандидата наук ДК 022086, виданий 26.06.2014, Аттестат доцента АД 000690, виданий 20.03.2018, Аттестат професора АП 005421, виданий 23.08.2023	17	Маркетингові дослідження та управління інвестиційним и проектами	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Poltorak Anastasiia, Khrystenko Olha, Sukhorukova Anna, Moroz Tetyana, Sharin Oleksandr. Development of an integrated approach to assessing the impact of innovative development on the level of financial security of households. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. № 1(13-115), pp. 103–112. doi: 10.15587/1729-4061.2022.253062. Scopus. 2. Poltorak Anastasiia, Volosyuk Yuriy, Tyshchenko Svitlana, Khrystenko Olha, Ribachuk Volodimir. Development of directions for improving the monitoring of the state economic security under conditions of global instability. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. № 2(13-122), pp. 17–27. doi: 10.15587/1729-4061.2023.275834. Scopus. 3. Poltorak A. S., Burkovska A. I., Khrystenko O. A., Sukhorukova A. L. and Dovgal I. V. Monitoring of relationships between indicators of food security of the states. 3rd International Conference on Environmental Sustainability in Natural Resources Management 2023. https://doi.org/10.1088/1755-1315/1269/1/012001 Scopus. 4. 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 Scopus.
								5. Yekimov Sergey, Oleksenko Roman, Vokhidova Mehri, Aytimbetov Makhsetbay, Kolokolchykova Iryna, Poltorak Anastasiia and Volosyuk Yuriy. Investments in human capital in agriculture. E3S Web of Conf. Volume 452, 01005 (2023). XV International Online Conference “Improving Farming Productivity and Agroecology – Ecosystem Restoration” (IPFA 2023). Dnipro, Ukraine, September 5-8, 2023. https://doi.org/10.1051/e3sconf/202345201005 . https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2023/89/e3sconf_ipfa2023_01005/e3sconf_ipfa2023_01005.html Scopus.
								6. Sobirov Bobur, Poltorak Anastasiia, Alimova Mashhura, Matkarimov Khamidbek and Shadiyeva Dildora. Factors of competitiveness of the tourism sector. E3S Web of Conf. Volume 452, 01005 (2023). XV International Online Conference “Improving Farming Productivity and Agroecology – Ecosystem Restoration” (IPFA 2023). Dnipro, Ukraine, September 5-8, 2023. https://doi.org/10.1051/e3sconf/202345207013 . https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2023/89/e3sconf_ipfa2023_07013/e3sconf_ipfa2023_07013.html Scopus.
								7. Shebanina O., Burkovska A., Poltorak A., Burkovska A., Sukhorukova A. (2024).

Hospitality Management Through the Development Of Tourism Infrastructure in the World: Trends and Perspectives in Terms of Sustainable Development. Modern Economics, 44(2024), 233-246. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V44\(2024\)-34](https://doi.org/10.31521/modecon.V44(2024)-34). Фахове видання.

8. Shebanina O., Poltorak A., Chorniy D. Global food security: Challenges in achieving the Sustainable Development Goals. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2024. Vol.28(4). pp. 9-20. doi: 10.56407/bs.agrarian/4.2024.09. Фахове видання.

9. Poltorak A., Sukhorukova A., Onopriichuk D., Pshenychnyi I. (2024). Flexible Management of Agricultural Enterprises in the System of Ukrainian Financial Security. Modern Economics, 47(2024), 84-91. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V47\(2024\)-12](https://doi.org/10.31521/modecon.V47(2024)-12). Фахове видання.

10. Malchenko Pavlo, Poltorak Anastasiia, Tyshchenko Svitlana, Ivanov Hennadii and Parkhomenko Oleksandr. Application of machine learning algorithms in determining the value perspectives of corporations. E3S Web of Conf. International Conference on Green Energy: Intelligent Transport Systems - Clean Energy Transitions (GreenEnergy 2023). 2024. Volume 508, 03006 (2024). Kyiv, Ukraine, November 22-24, 2023. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202450803006>. https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2024/38/e3sconf_greenenergy2024_03006/e3sconf_greenenergy2024_03006.html. Scopus.

11. Poltorak A., Bodnar O., Rybachuk I., Statsenko V. The impact of the strategy of socio-economic recovery of rural areas on the management of agricultural enterprises. Ekonomika APK. 2024.

Vol. 31(3), pp. 45-56.
DOI: 10.32317/2221-1055.2024030.45.
Scopus.

12. Atamanyuk I., Poltorak A., Sidenko Ie., Bartnicka E., Kondratenko Yu. Concept of express monitoring of the state's financial security. 22nd Industrial Simulation Conference, ISC 2024. Valencia, 3 June 2024 - 5 June 2024. Pp. 24-29. URL: <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85201267015&origin=resultslist>. Scopus.

13. Poltorak A., Stamat V., Sukhorukova A., Dovgal I., Onyshchenko D. Strategies for regional disproportion management to restore economic security in the Ukrainian agricultural sector. Ekonomika APK. 2024. Vol. 31(6). pp. 48-58. doi: 10.32317/ekon.apk/6.2024.48. Scopus.

14. Burkovska A., Poltorak A., Burkovska A., Sukhorukova A., Pekera A. Circular Material use Management in the European Union: trends, challenges, and Policy Impacts. Modern Economics. 2025. Vol. 53(2025). pp. 40-50. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V53\(2025\)-06](https://doi.org/10.31521/modecon.V53(2025)-06). Фахове видання.

15. Poltorak A., Ahafonov A. Uncertainty as a Determinant of Risk in Security-Oriented Management of Ukrainian Commercial Banks. Облік і фінанси. 2025. №3(109). С. 139-148. DOI: [https://doi.org/10.33146/2518-1181-2025-3\(109\)-139-148](https://doi.org/10.33146/2518-1181-2025-3(109)-139-148). Фахове видання.

16. Panfilova A., Poltorak A., Kuvshinova A., Burkovska A., Dotsenko N. Trends in global grain and seed trade, Ukrainian position on the global market. Scientific Horizons. 2025. Vol. 28(5). Pp. 142-157. DOI: 10.48077/scihor5.2025.142. Scopus.

17. Poltorak A., Stamat V., Sukhorukova A.,

							Burkovska A., Petrenko V. Ukraine as a Guarantor of World Food Security: Challenges on the Way to Restoring Agricultural Production Potential. Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science. 2026. Vol.30(1). pp. 77-89. doi: https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/1.2026.77 . Фахове видання. 18. Poltorak A. S., Sukhorukova A. L., Burkovska A. I., Onyshchenko D. Yu. Conceptual principles of strategic management of post-war restoration of financial and economic security of Ukraine in the system of integration and technological changes. Успіхи і досягнення у науці. 2026. № 3(25). С. 574-588. https://doi.org/10.52058/3041-1254-2026-3(25)-574-588. Фахове видання. 19. Poltorak A., Burkovska A., Sukhorukova A., Lahno D., Mykhniuk O. Mechanisms of anti-crisis management of food security in Ukraine in the conditions of turbulence of the socio-economic environment and integration into European food markets. Наукові інновації та передові технології. 2026. № 3(55). С. 41-55. URL: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2026-3(55)-41-55 Фахове видання. 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. Полторак А. С. Розвиток страхових ринків як базис забезпечення резильєнтності систем гарантування соціально-економічної безпеки регіонів : свідоцтво Державного підприємства «Український інститут інтелектуальної
--	--	--	--	--	--	--	--

								власності» (УКРПАТЕНТ) про реєстрацію авторського права на твір № 115635 від 10.01.2023 р. 2. Полторак А. С., Сухорукова А.Л., Бурковська А.І. Кібербезпека в системі трансформації управління бізнес- організацією : свідоцтво Державної організації «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій» (УКРНОІВІ) про реєстрацію авторського права на твір № 120348 від 06.07.2023 р. 3. Shebanina O., Burkovska A., Poltorak A., Burkovska A., Petrenko V. Management of the Informational Potential of Eco-Hotels in the Conditions of Sustainable Development of Hospitality and Tourist Destinations Based on Agricultural Enterprises in Ukraine : свідоцтво Державної організації «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій» (УКРНОІВІ) про реєстрацію авторського права на твір № 125775 від 18.04.2024 р. 4. Шебаніна О.В., овська А.І., Полторак А.С., Бурковська А.В., Сухорукова А.Л. Управління відходами у глобалізованому світі: виклики та перспективи : свідоцтво Державної організації «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій» (УКРНОІВІ) про реєстрацію авторського права на твір № 126996 від 03.06.2024 р. 5. А. с. 140504. Шебаніна О. В., Бурковська А. І., Полторак А. С., Бурковська А. В., Сухорукова А. Л. Управління сферою гостинності через розвиток туристичної інфраструктури у світі: тенденції та
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						перспективи в умовах сталого розвитку (in English). Modern Economics. 2024. № 44(2024). С. 233-246. Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій. 04.11.2025. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22633 6. А. с. 140566 Полторак А. С., Сухорукова А. Л., Онопрійчук Д. О., Пшеничний І. С. Гнучке управління аграрними підприємствами в системі забезпечення фінансової безпеки України (in English). Modern Economics. 2024. № 47(2024). С. 84-91. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V47(2024)-12. Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій. 05.11.2025. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/23998 7. А. с. 149075 Полторак А. С. Літературний письмовий твір наукового характеру «Управління ризиками фінансової безпеки України у глобальному середовищі нестабільності». Modern Economics. 2025. № 53(2025). С. 206-213. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V53(2025)-29. Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій. 15.07.2026. 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. Poltorak A., Tyshchenko S., Volosyuk Yu., Khrystenko O., Sukhorukova A., Balitska A. Management of the financial and economic
--	--	--	--	--	--	--

security system of the state in conditions of global instability. Scientific views on the structural reconstruction of the regions. Monograph. Opole: Academy of Applied Sciences Academy of Management and Administration in Opole. 2022. Pp. 12-19. URL: <https://www.wszia.opole.pl/strona-glowna/jestem-studentem/biblioteka/ebooki-dla-studentow/>

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>.

3. Шибаніна О. В., Бурковська А. І., Полторак А. С., Бурковська А. В., Сухорукова А. Л. Управління відходами у глобалізованому світі: виклик та перспективи. Система управління відходами в циркулярній економіці: фінансові, соціальні, екологічні та енергетичні детермінанти : монографія / за заг. ред. А. С. Росохатої, М. Г. Мінченко. Суми : Сумський державний університет, 2023. С. 74-83.

4. Полторак А.С., Стамат В.М., Сухорукова А.Л., Бурковська А.І. Фінансовий менеджмент : навчальний посібник. 2025. Миколаїв : МНАУ. 172 с. ISBN: 978-617-7149-88-9.

5. Прокопенко Н.С., Полторак А.С., Головка М.Й. Податковий інструментарій «детінізації» української економіки: ключові

							пріоритети. Держава. Фіск. Великий бізнес : монографія / під редакцією професорів В. Федосова, А. Крисоватого, В. Опаріна ; під науковим керівництвом В. Федосова. Київ : Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана, 2025. С. 367-377. ISBN 978-966-926-525-8. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22349 6. Прокопенко Н.С., Полторак А. С., Головка М.Й. Передумови та наслідки трансформації системи оподаткування прибутку в податок на виведений капітал для великого бізнесу. Фіск. Великий бізнес : монографія / під редакцією професорів В. Федосова, А. Крисоватого, В. Опаріна ; під науковим керівництвом В. Федосова. Київ : Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана, 2025. С. 377-396. ISBN 978-966-926-525-8. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22351 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 проектами» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня денної та заочної форми навчання на 2026-2027 навчальний рік. Розробники програми: А.С. Полторак, В.М. Стамат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2026. 56 с.
							2. Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» G13 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. А.С. Полторак, В. М. Стамат. Миколаїв : МНАУ, 2026. 32 с.
							3. Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами: методичні рекомендації до виконання практичних занять і самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» G13 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. А.С. Полторак, В. М. Стамат. Миколаїв : МНАУ, 2026. 64 с.
							4. Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» G13 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. А. С. Полторак, В. М. Стамат. Миколаїв : МНАУ, 2026. 168 с.
							7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої

							ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад 1. Рецензент разової спеціалізованої вченої ради по захисту дисертації Аллахвердієвої І. В. СВР ДФ 38.806.007. 09.06.2023. 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. Науковий керівник наукової теми «Управління системою фінансово-економічної безпеки соціально-економічних систем різних рівнів функціонування» ((№0121U113180), термін 2021-2026 рр.). 2. Член редколегії електронного наукового фахового видання з економічних наук «Modern Economics» з 2017 р. 3. Член редколегії наукового журналу «Вісник аграрної науки Причорномор'я» з 2017-2025 рр. 4. Член редколегії наукового журналу «Облік і фінанси» з 2025 р. 5. Науковий керівник наукової теми «Трансформація міжбюджетних відносин в Україні» ((№0116U007794), термін 2017-2022 рр.). 6. Науковий керівник наукової теми «Фінансово-економічна безпека в умовах глобалізаційних змін» ((№0118U006599), термін 2018-2022 рр.). 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 Міністерства освіти і науки України секції за фаховим напрямом «Економічні перетворення, бізнес, адміністрування та право Експертної ради МОН (лист МОН №7/237-24 від 20.08.2024 р.) 10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії” 1. Trainer’s certificate participated successfully as a trainer from 22nd of August to 15th of September 2022 at the International Summer school Improving digital competences in virtual education: challenges in times of crisis of the University of Applied Sciences WeihenstephanTriesdorf (90 hours) in frame of the DAAD Project Nr. 57650509 „Digital Ukraine: Ensuring academic success in times of crisis (2022)“ and in the project "Adapted Life Sciences
--	--	--	--	--	--	--	--

							– online Studium für ukrainische Studierende". 2. Trainer's certificate recognizes the successful development of trainer's skills in digital tools using for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities at the University of Applied Weihenstephan-Triesdorf 05-14 July 2022 (180 hours) in frame of the DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernization of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities". 3. Certificate recognizes the successful development of skills in automating enterprise planning process "Methods of simplified Program planning and automation of enterprise planning processes using the MAX software" at the University of Applied Weihenstephan-Triesdorf 11 April to 08 May 2022 (180 hours) in frame of the DAAD Project Nr. 57565498 "German-language courses (DSG) in East Central, Southeast and Eastern Europe as well as the Caucasus and Central Asia". 4. Certificate of attendance participated successfully from 23th to 24th of March 2023 at the International workshop «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing: using Camtasia in education» of the University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf. (30 hours). (Project ID: 57649162). 30 hours of work units. 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. Голторак А.С. Мотивування як ключова функція менеджменту в системі підготовки фахівців для аграрної
--	--	--	--	--	--	--	--

							сфери. Інноваційно-інвестиційний розвиток аграрної сфери – запорука продовольчої безпеки країни : Міжнародна науково-практична конференція (Миколаїв, 26-28 травня 2022 р.). Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет. 2022. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14175 2. Полторак А.С. Основні тенденції глобальної продовольчої безпеки в умовах макроекономічної нестабільності. Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри : Міжнародний форум (Миколаїв, 01-02 червня 2023 р.). Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет. 2023. С.237-239. 3. Полторак А.С., Гайченко М.М. Основні теорії у сфері мотивації. Трансформації особистості, суспільства та ринку праці: виклики майбутнього та вплив на освіту : Міжнародна науково-практична конференція (Харків, 20-22 вересня 2023 року). Харків : Навчально-науковий інститут «Каразінський банківський інститут» Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна (за проектом ЄВНІ Erasmus+ DEFER). 2023. С.455-456. 4. Немченко В.Р., Полторак А.С. Чинники розбудови організаційно-економічного механізму управління підприємством. Трансформації особистості, суспільства та ринку праці: виклики майбутнього та вплив на освіту : Міжнародна науково-практична конференція (Харків,
--	--	--	--	--	--	--	--

							20-22 вересня 2023 року). Харків : Навчально-науковий інститут «Каразінський банківський інститут» Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна (за проектом ЄВНН Erasmus+ DEFER). 2023. С.173-174. 5. Полторак А.С., Демяненко А.С. Вплив соціально-економічної нестабільності на управління механізмами мотивації працівників. Актуальні проблеми менеджменту: теоретичні і практичні аспекти : VI Міжнародна науково-практична конференція (Одеса, 28 вересня 2023 року). Одеса : Одеський національний економічний університет. 2023. С.217-219. 6. Полторак А.С., Немченко В.Р. Формування організаційно-економічного механізму управління підприємством. Управління бізнес-процесами та технологічними інноваціями в сучасних умовах та в післявоєнний період : збірник тез доповідей міжнародної наукової конференції (Київ, 10-11 жовтня 2023 р.). Київ : Національний транспортний університет. 2023. С.189-190. DOI: 10.33744/978-966-632-320-3-2023. 7. Полторак А.С., Демяненко А.С. Переваги та недоліки різних механізмів мотивації працівників. Інновації для відродження: національний, регіональний, міжнародний контекст : IV Міжнародна науково-практична конференція (Запоріжжя, 12 жовтня 2023). Запоріжжя : Національний університет «Запорізька політехніка». 2023. С.518-520. 8. Кучеренко Д. О.,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Полторак А.С. Цифрові технології та їх вплив на фінансовий менеджмент. Управління механізмом гарантування фінансово-економічної безпеки соціально-економічних систем різних рівнів функціонування : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 15-17 листопада 2023 р.). Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 71-73. 9. Полторак А.С. Актуальні загрози фінансово-економічній безпеці України в умовах воєнного стану. Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри: Міжнародний форум (Миколаїв, 01-02 червня 2024 р.). Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет. 2024. С.252-254. DOI 10.31521/978-617-7149-78-0-80 10. Таранець Є. О., Полторак А.С. Інноваційні підходи до управління ланцюгами постачання. Наукове забезпечення розвитку національної економіки: досягнення теорії та проблеми практики : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Полтава, 21 листопада 2024 року). Полтава : ПДАУ, 2024. С.372-374. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19276 11. Poltorak A. S., Dovgal I. V., Sarkova A. M. Challenges and prospects of cryptocurrency taxation in the modern global economy. 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. 277-280. DOI: https://doi.org/10.31521/978-617-7149-86-5-92. 12. Poltorak A. S., Onyshchenko D. Yu., Peshkova B. R. The tax incentive as a fundamental basis for entrepreneurial endeavors. 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. 280-282. DOI: https://doi.org/10.31521/978-617-7149-86-5-93. 13. Полторак А.С. Тайм-менеджмент як інструмент підвищення ефективності управлінської діяльності в умовах цифрової трансформації. Тайм-менеджмент – мистецтво управляти часом науково-педагогічного працівника: матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації, 7 квітня – 18 травня 2025 року. – Львів – Торунь : Liha-Pres, 2025. С.88-91. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/22353 14. Дзюба М.О., Полторак А.С. Елементи гастрономічного туризму як інструмент підвищення конкурентоспроможності регіонального готельно-ресторанного бізнесу. Актуальні проблеми
--	--	--	--	--	--	--	--

							та перспективи розвитку сфери гостинності, туризму та рекреації : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 23 жовтня 2025 року). Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2025. С.239-243. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/23291 15. Міхалькова Д.С., Полторак А.С. Професійна етика у сфері гостинності. Актуальні проблеми та перспективи розвитку сфери гостинності, туризму та рекреації : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 23 жовтня 2025 року). Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2025. С.588-591. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/23297 16. Ahafonov A., Poltorak A.S. Modernization of Algorithms for Assessing the Effectiveness of Security-Oriented Management in Commercial Banks. Education And Scientific Progress : Proceedings of the International Scientific and Practical Conference (Manchester, United Kingdom, February 13-15, 2026). Manchester: Sole proprietor Soloviov O. V., 2026. C. 35-39. 17. Poltorak A. S., Ahafonov A. O. Conceptualization of the principles of securityoriented strategic management of commercial banks of ukraine under conditions of multilevel uncertainty. Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум : тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції (м.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Миколаїв, 27-30 травня 2026 р.) / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2026. С. 259-262. URL: https://doi.org/10.31521/978-617-7149-94-0-85. 18. Poltorak A. S., Onyshchenko D. Yu. Institutional aspects of change management in the system of ensuring financial and economic security of enterprises. Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум : тези доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 27-30 травня 2026 р.) / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2026. С. 262-264. URL: https://doi.org/10.31521/978-617-7149-94-0-86. 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 проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу 1. Льоткіна Т.Є., I призове місце у Всеукраїнському інтелектуальному змаганні серед студентів, що навчаються за спеціальністю 073 «Менеджмент», 2023/2024 навчальний рік. 2. Онопрійчук Д.О., I призове місце у Всеукраїнському інтелектуальному змаганні серед студентів, що навчаються за спеціальністю 073 «Менеджмент», 2023/2024 навчальний рік. 3. Онопрійчук Д.О., I призове місце у Всеукраїнському
--	--	--	--	--	--	--

							конкурсі студентських наукових робіт зі спеціалізації «Економіка с/г та АПК» за тематичним напрямом «Аграрний менеджмент», 2023/2024 навчальний рік. 4. Ветрова Н., І призове місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціалізації «Економіка с/г та АПК» за тематичним напрямом «Аграрний менеджмент», 2023/2024 навчальний рік. 5. Шиян Б., І призове місце у Міжнародному конкурс для студентів і школярів «Реклама-Фест», 2023/2024 навчальний рік. 6. Арапенко В., І призове місце у Міжнародному конкурс для студентів і школярів «Реклама-Фест», 2023/2024 навчальний рік. 7. Трофимова О., І призове місце у Міжнародному конкурс для студентів і школярів «Реклама-Фест», 2023/2024 навчальний рік. 8. Ветрова Н.С., ІІ призове місце у Міжнародному конкурс студентських наукових робіт «Менеджмент», 2023/2024 навчальний рік. 9. Онопрійчук Д.О., І призове місце у Всеукраїнському конкурс студентських наукових робіт зі страхування за тематичним напрямом «Страховий менеджмент менеджмент», 2024/2025 навчальний рік. 10. Ветрова Н., ІІІ призове місце у Міжнародному конкурс студентських наукових робіт зменеджменту, 2024/2025 навчальний рік. 11. Матвієнко С.В., ІІ призове місце у Всеукраїнському конкурс кваліфікаційних робіт зі спеціальності «Менеджмент» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти (науковий керівник – проф. Полторак А.С.)
--	--	--	--	--	--	--	--

							2025р. 12. Марценюк Я.І., III призове місце у Всеукраїнському конкурсі кваліфікаційних робіт зі спеціальності «Менеджмент» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти (науковий керівник – проф. Полторак А.С.) 2025р. 13. Бобик Т.С., II призове місце у VII Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт з маркетингу «Реклама – Фест», 2025/2026 навчальний рік. 14. Росошинська К.О., I призове місце у VII Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт з маркетингу «Реклама – Фест», 2025/2026 навчальний рік. 15. Швець О.О., II призове місце у VII Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт з маркетингу «Реклама – Фест», 2025/2026 навчальний рік. 16. Марценюк Я., II призове місце у Всеукраїнському конкурсі кваліфікаційних робіт зі спеціальності “Менеджмент” за спеціалізацією “Менеджмент бізнес-структур”, 2025/2026 навчальний рік. 17. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Управління системою фінансово-економічної безпеки соціально-економічних систем різних рівнів функціонування». 18. Робота у складі журі Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт з маркетингу, 2023/2024, 2024/2025 навчальний рік Підвищення кваліфікації: 1. International Training Program “AI Mindset in Entrepreneurial Spase” held from 09/06/2025 to 18/07/2025. The participant has accomplished a total of 180 academic hours (6 ECTS) and has actively engaged in the
--	--	--	--	--	--	--	--

							following thematic projects: Development of independent research following guidelines on the topic: "Financial and tax management in economic security of enterprises", Development of a guide for project development on the topic: Integrating AI in Financial and Tax Strategies for Enterprises. EIT HEI-TRAIN Project: HEI Transformation for Entrepreneurship and AI-Driven Innovation and hosted by Public Security Academy of the Mykolas Romeris University, Lithuania. Certificate No.: [TRAIN-2025-030] Date of issue: 18/07/2025. 180 academic hours (6 ECTS credits). 2. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Тайм-менеджмент – мистецтво управляти часом науково-педагогічного працівника». Центр українсько-європейського наукового співробітництва / Полтавський державний аграрний університет. 07 квітня – 18 травня 2025. 180 годин / 6 кред. ЄКТС. 3. Certificate of completion. This is to certify that Anastasiia Poltorak has successfully completed Practical English. 90 academic hours (3 ECTS credits). May 6, 2025. 4. Certificate of attendance participated successfully from 23th to 24th of March 2023 at the International workshop «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing: using Camtasia in education» of the University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf. (30 hours). (Project ID: 57649162). 30 hours of work units. / 1 ECTS credits 5. Trainer's certificate participated successfully as a trainer
--	--	--	--	--	--	--	--

							from 22nd of August to 15th of September 2022 at the International Summer school Improving digital competences in virtual education: challenges in times of crisis of the University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf (90 hours) in frame of the DAAD Project Nr. 57650509 „Digital Ukraine: Ensuring academic success in times of crisis (2022)“ and in the project "Adapted Life Sciences – online Studium für ukrainische Studierende". 90 hours / 3 ECTS credits 6. Trainer's certificate recognizes the successful development of trainer's skills in digital tools using for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities at the University of Applied Weihenstephan-Triesdorf 05-14 July 2022 (180 hours) in frame of the DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernization of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities". 180 hours / 6 ECTS credits 7. Certificate recognizes the successful development of skills in automating enterprise planning process "Methods of simplified Program planning and automation of enterprise planning processes using the MAX software" at the University of Applied Weihenstephan-Triesdorf 11 April to 08 May 2022 (180 hours) in frame of the DAAD Project Nr. 57565498 "German-language courses (DSG) in East Central, Southeast and Eastern Europe as well as the Caucasus and Central Asia". 180 hours / 6 ECTS credits 8. Certificate of participation in the creation of online learning materials for "Business Planning" at the University of Applied Weihenstephan-Triesdorf 12-16 September 2021 (180
--	--	--	--	--	--	--	---

							hours) in frame of the DAAD Project Nr. 57514792 “Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities”. 180 hours / 6 ECTS credits 9. Полторак А.С. Миколаївська районна рада Миколаївської області з 22 квітня 2024 року по 27 травня 2024 року. Мета проходження стажування: вивчення процесів затвердження місцевого бюджету та внесення змін до нього, встановлення місцевих податків і зборів, утворення цільових фондів, здійснення місцевих запозичень та впливу цих процесів на систему фінансового менеджменту. Довідка про проходження стажування Миколаївська районна рада Миколаївської області. 120 годин, 4 кредити ЄКТС. 10. Полторак А.С. ГУ ДПС у Миколаївській області з 11 березня 2024 року по 15 квітня 2024 року. Мета проходження стажування: вивчення змін в податковій системі, особливостей податкового менеджменту. Довідка про проходження стажування ГУ ДПС у Миколаївській області. 120 годин, 4 кредити ЄКТС. 11. IT for UNI: bootcamp 2.0 Сертифікат №AV 96810 від 27.06.2024, довідка №126/06 від 27.06.2024 р. (проект реалізується Асоціацією «IT Ukraine» за підтримки Міністерства цифрової трансформації, Міністерства освіти і науки України та генерального партнера – банку Uksibbank BNS Paribas Group). Освітній курс для керівників закладів вищої освіти з менеджменту та управління на прикладі IT-індустрії IT for UNI: bootcamp
--	--	--	--	--	--	--	---

						2.0. 45 годин (1,5 кред. ЄКТС (модулі курсу: сучасні інструменти побудови освітніх програм; управління людьми та ресурсами, робота команди; проєктний менеджмент; ефективна комунікація; лідерство та people skills ефективного менеджера; діджиталізація навчальних процесів; ІІІ в навчальному процесі; маркетинг; міжнародна співпраця і сучасний бізнес; тренди в освіті 2024/2025). 45 годин / 1,5 кред. ЄКТС. 12. Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи. Дистанційне навчання від НУ «Запорізька політехніка», 06 квітня 2024 р. 15 годин / 0,5 кред. ЄКТС. Сертифікат АР №2657/0817-24 від 06.03.2024. 15 годин / 0,5 кред. ЄКТС 13. Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна. Сертифікат №133/2021. Міжнародний проєкт Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0» (611674-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE). 2021 рік. 114 год. / 3,8 кред. ЄКТС. 14. Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів. Prometheus. Сертифікат від 31.10.2021. 60 годин / 2 кредити ЄКТС. 15. Дистанційний експрес-курс «Основи тестології та розробки тестових завдань» / Міністерство освіти і науки України Науково-методичного центр вищої та фахової передвищої освіти. Сертифікат: травень 2024 р. Ліцензія: наказ МОН від 15.09.2021 р. №171-л 30 годин / 1 кредит ЄКТС.
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов’язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
----------------------------------	---	---	-----------------	----------------------------