

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

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

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

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

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

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	23325
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології (ТВППТСБ)
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Факультет культури і виховання, Обліково-фінансовий факультет, Інженерно-енергетичний факультет, Факультет менеджменту, Факультет агротехнологій
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	54038 Україна, м. Миколаїв, вул. Карпенка (нова адреса – вул. Генерала Олекси Алмазова), 73 Навчальний корпус №1 Миколаївського національного аграрного університету, 54008 Україна, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9 Головний навчальний корпус Миколаївського національного аграрного університету, 54008 Україна, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, за Навчальний корпус №5 Миколаївського національного аграрного університету 54038 Україна, м. Миколаїв, вул. Євгенія Логінова, 17а Навчальний корпус № 2 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	89416
ПІБ гаранта ОП	Петрова Олена Іванівна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	OIPetrova@ukr.net

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

Додатковий телефон гаранта ОП **+38(051)-240-90-58**

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

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

У Миколаївському НАУ освітньо-професійну програму «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» вперше було розроблено у 2016 році. Її авторами стали провідні НПП кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій. ОП розроблено з метою підготовки фахівців з харчових технологій, здатних до управління технологічними схемами виробництва продуктів харчування та вдосконалення асортименту харчової продукції, в тому числі дієтичного, спортивного, геронтологічного, дитячого і функціонального харчування. Підставами для розроблення ОП підготовки фахівців ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» стали: потреба у висококваліфікованих фахівцях даної спеціальності для Південного регіону України; наявність в Університеті факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології, до складу якого входить кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій; достатня матеріально-технічна база і перспективність її розвитку відповідно до комплексної програми розвитку Університету; наявність науково-педагогічних кадрів для проведення освітнього процесу; забезпеченість навчально-методичним матеріалом освітнього процесу. Проектною групою на підставі освітньої програми було розроблено навчальний план, в якому визначено перелік і обсяг навчальних дисциплін у кредитах ЄКТС, послідовне їх вивчення, форми проведення навчальних занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми поточного і підсумкового контролю. Виконання освітньої програми відбувається викладанням лекцій, лабораторних і практичних занять, розв'язанням розрахунково-графічних завдань, виконанням самостійної роботи, тренінгів, що сприяють розвитку управлінських та лідерських навичок і вміння працювати у команді. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти виконуються відповідно до вимог Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. №1556-VII (стаття 16. Система забезпечення якості вищої освіти) та ґрунтується на принципах, викладених у «Стандартах і рекомендаціях щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти» Європейської асоціації із забезпечення якості вищої освіти. Освітньо-професійна програма була відкоригована відповідно до Стандарту вищої освіти, який було затверджено у 2018 р. Атестацію здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» зі спеціальності «Харчові технології» передбачено здійснювати у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам чинного Стандарту вищої освіти із даної спеціальності.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та 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	ОД
1 курс	2024 - 2025	100	19	0
2 курс	2023 - 2024	100	40	0
3 курс	2022 - 2023	100	30	0
4 курс	2021 - 2022	100	40	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	39652 Харчові технології
перший (бакалаврський) рівень	23325 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	50149 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

--	--	--

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

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>opp-181-bac-2021.pdf</i>	XDkm/7t9X5xAGgVY3T7wfoiCylb+8YJGOXQiAtD15zs=
Освітня програма	<i>opp-181-bac-22.pdf</i>	fR1sz1wl2aI7ILgWXq4U7naFTnO79seGglHZBC3og3w=
Освітня програма	<i>op-181-bac-23.pdf</i>	TWB3V1ZPmyUhveVdQ2eXnC+UXlPs2RckVG9mBLb4404=
Освітня програма	<i>opp-181-bac-23-24.pdf</i>	OESMIcekxiXARUGgtu/dj71bqg4P2L3RYb3y5D1Ya7E=
Навчальний план за ОП	<i>onp-181-bac-21.pdf</i>	osGktJPDftKKKax/eVhfLJtnrhaqQJTAQvGz9RoPZBQ=
Навчальний план за ОП	<i>onp-181-bac-22.pdf</i>	3BtrZnkGVSMGRh2qO4+miUnoIhMN7dwDKmbq3OU92/s=
Навчальний план за ОП	<i>np-181-bac-2023.pdf</i>	nqqFpOe2i1P7f1kTlw4qajOBoyliBuN3kxyqmtiT3iI=
Навчальний план за ОП	<i>np-181-bac.pdf</i>	USgJropRmEWHrCnorFNemJoVptkoh1eTauqvNsaHQpQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>rec-181-bac.pdf</i>	bk/W98b2ofkBjIVP+/HYS7SDYtZ2fd+gZ7rlZZTfR7Y=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>protokol-zboriv-rady-1-vid-01-01-24.pdf</i>	9ygQwFpq1SesC8IRydxPuvagxTxNUPFY56DvxVciuoY=

1. Проектування 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://bit.ly/3nLCEPE>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.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 (проектною) групою та здобула позитивну оцінку як з боку різних стейкхолдерів (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-studdekanatu-2024.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-vrf-2024.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/vityagi/rishennya-vru-2024.pdf>;

<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/recenziyi/rec-181-bac.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-1-vid-01-01-24.pdf>).

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

Підготовка бакалаврів за освітньою програмою «Харчові технології» ОС 181 «Харчові технології» здійснюється відповідно до Стандарту вищої освіти України (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf>). Обсяг освітньої програми, що акредитується становить 240 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 180 кредитів. Успішне оволодіння результатами навчання та набуття відповідних компетентностей дозволить після завершення навчання за ОП присвоїти здобувачам вищої освіти освітню кваліфікацію «Бакалавр з харчових технологій» зі спеціальності 181 – «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 2017 року здійснюється підготовка фахівців з харчових технологій СВО «Бакалавр». Саме побажання здобувачів та випускників-бакалаврів цієї програми стали основою для проектування освітньої програми підготовки бакалаврів 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/1VQhPlfhJyoCpmEgTIGW2qO4f4I2ioEiq4b_xRMFc4Es/viewform?edit_requested=true;

https://docs.google.com/forms/d/1CGgu2sq3FIBsJOZ4ansgaQPJTmbT9n79E4_p7x4udrU/viewform?edit_requested=true;

<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/181-rez-anket-zdob-bac.pdf>;

<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/181-rez-anket-vyp-bac.pdf>)

- роботодавці

До процесу формування ОП було залучено генерального директора ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» (Фуркало І.С.), директора ТОВ «Миколаїврибпром» (Парастаєв С.В.) і директор ТОВ «Алиманика» (Ващенко Є.О.), які внесли пропозиції щодо переліку вибіркового освітніх компонентів. Роботодавці також здійснювали рецензування освітньо-професійних програм. (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/anketuvannya-uchasnikiv-osvitnogo-procesu/>; https://docs.google.com/forms/d/1YgIW8xNPrScgJPN3TL6SXRfcEsKeZEX5TTDgwVX5TA4/viewform?edit_requested=true; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/181-rez-anket-stejkh-bac.pdf>).

- академічна спільнота

До формування цілей та визначення програмних результатів ОП були залучені представники академічної спільноти. Зокрема, д-р с.-г. наук, проф. Ялпачик В.Ф., який є фахівцем у новітніх харчових технологіях та обладнанні харчових виробництв, і запропонував долучити до ОП освітні компоненти відповідно до Стандарту вищої освіти та забезпечити вибіркові дисципліни виключно здобувачами вищої освіти і доповнити перелік дисциплінами для покращення фахової підготовки. Всі працівники освітніх й наукових закладів залучаються до обговорення ОП в рамках анкетування (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/anketuvannya-uchasnikiv-osvitnogo-procesu/>; https://docs.google.com/forms/d/17wPvwVBM9kzknY9FNFQClXrKKgHSmzL5R4sKslyiDDI/viewform?edit_requested=true; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/anketuvanya/rezultaty/181/181-rez-anket-npp-bac.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 навчальних і виробничих практик.

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

Цілі освітньої програми повною мірою узгоджуються з місією та стратегією діяльності МНАУ (<https://bit.ly/3AuJrGQ>), що викладені у Статуті (<https://bit.ly/3Ez7Isv>), настанові з якості (<https://bit.ly/319l5Bh>), положенні про ННБК «Південний» науково-дослідних установ, аграрних ЗВО та виробничих підприємств України (<https://bit.ly/3nG4Ova>), напрямках діяльності наукового парку «Агротехніка» (<https://bit.ly/3GzIKLD>), інноваційно-інвестиційного кластеру «Агротехніка» (<https://bit.ly/3VyTo2Q>), національного інноваційного кластеру НАН «Родючість ґрунтів» (<https://bit.ly/3GC8IOu>) та корелюють зі змістом пропозицій МНАУ до Плану заходів з реалізації у 2021-2023 роках Стратегії розвитку Миколаївської області на 2021-2027 роки (<https://bit.ly/3pWFlke>) й до Стратегії розвитку аграрної науки України на 2021-2031 роки (<https://bit.ly/3EwVhKu>). ОП відповідає цілям Університету, пов'язаним з широким запровадженням індивідуалізації навчання, що зумовлено поточними та

прогнозними потребами ринку праці; різноманітним здібностям, прагнень до самореалізації та освоєнням компетенцій здобувачів вищої освіти. Наукові дослідження спрямовані на виконання освітньо-наукових, інноваційно-інвестиційних проєктів. Це сприяє забезпеченню адаптації Університету та його випускників до соціальних, економічних і культурних запитів суспільства та змін ринку праці.

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

Стратегія МНАУ враховує майбутній стан розвитку наук, технологій та виробництва, що визначає затребуваність у 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-ІХ 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 направлена на формування знань і вмінь з приготування різноманітних видів продуктів харчування, творчого вирішення професійних завдань. Особливої актуальності набуває вміння поєднувати смакові речовини у різних пропорціях, творчо мислити і постійно працювати над розробкою та впровадженням нових рецептур продуктів харчування та інноваційних технологій. Саме на формування таких компетентностей і спрямована реалізація даної ОП. Випускники, які навчаються за даною ОП мають можливість влаштуватися на підприємства переробної та харчової промисловості: СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3s39PjZ>); ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3FPBrhj>); ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3Atbb1c>); ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв (<https://bit.ly/2ZLNqNP>); ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв (<https://bit.ly/3tTGYAV>); ФГ «КУРГАН ВАЙНЕПІ» (<https://bit.ly/3KCYmQs>) та інших установ.

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://bit.ly/3Llf2x9>) та обласним програмам Миколаївської обласної ради (<https://bit.ly/3nJZSWs>; <https://bit.ly/3nOwEr7>; <https://bit.ly/3CVA7Q>; <https://bit.ly/3GFpcco>), 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-tekhnologii-bakalavr.pdf>), а також досвід роботи науково-дослідних установ та ЗВО України та зарубіжжя, зокрема Полтавського університету економіки і торгівлі (<https://bit.ly/3KF2m2Y>), Національного університету харчових технологій (<https://bit.ly/3niENWM>), Одеського НТУ (<https://bit.ly/41T1Syc>). При формулюванні ПРН також було використано досвід підвищення кваліфікації НПП: доц. Петрова О.І. (ERASMUS+ Модуль Жана Моне).

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

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

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

180

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

60

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

За змістом ОП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/opp-181-bac-2021.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/opp-181-bac-22.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/archiv/opp-181-bac-23.pdf>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-181-bac-23-24.pdf>) відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології». Включення до ОП обов'язкових компонентів циклу загальної підготовки загальним обсягом 76 кредитів забезпечує набуття загальних і окремих фахових компетентностей. Включенням до ОП обов'язкових компонентів циклу дисциплін професійної та практичної підготовки, навчальних практик, виробничої практики, загальним обсягом 100 кредитів забезпечує набуття спільних спеціальних компетентностей. Підсумковий контроль здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» зі спеціальності «Харчові технології» передбачено атестацію у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи у кількості 4,0 кредитів, що відповідає вимогам чинного Стандарту вищої освіти. Вибірковий блок налічує 28 дисциплін рекомендованих (а є ще й інші, з загальноуніверситетського каталогу), із яких здобувач може обрати 14 – загальним обсягом 60 кредитів. Підготовка бакалаврів, поєднує практичну спрямованість навчання на управління технологічними схемами виробництва продуктів харчування, застосування інноваційних рішень щодо вдосконалення асортименту харчової продукції, в тому числі дієтичного, спортивного, геронтологічного, дитячого і функціонального харчування. Програма передбачає надання фундаментальних теоретичних знань та практичних навичок технологічного процесу підприємств харчової промисловості, забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування. Об'єктом вивчення є технологічні процеси підприємств харчової промисловості, вдосконалення асортименту харчової продукції та дотримання принципів безпеки харчових виробництв (<https://bit.ly/3bwwZr2>).

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІОТ) здобувачів забезпечується через право самостійно обирати вибіркові компоненти ОП, брати участь у програмах академічної мобільності, обирати напрям дослідницької діяльності у науковому гурткі. Для забезпечення формування ІОТ у Миколаївському національному аграрному університеті розроблені відповідні положення: «Положення про порядок реалізації права на вибір навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти»; «Положення про порядок перезарахування результатів навчання у Миколаївському національному аграрному університеті», (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/anketuvannya-uchasnikiv-osvitnogo-procesu/>); «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 вибірку складову навчального плану (60 кредитів ЄКТС, або 25,0%). Крім того, здобувачі вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті мають право самостійно обирати місце проходження виробничої та переддипломної практики «Положення про проведення практик студентів» (<https://bit.ly/3wbScjr>), долучаються до практик за кордоном (<https://bit.ly/3CvODqC>).

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

Організаційні етапи реалізації права на вибір навчальних дисциплін: здобувачам вищої освіти доводиться інформація щодо переліку навчальних дисциплін (варіативної компоненти ОП) на наступний семестр (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-disc/#1648710444596-445741e1-9f06>); перелік навчальних дисциплін варіативної компоненти ОП та інформація щодо їх контенту розміщуються для ознайомлення на сайті Університету (<https://bit.ly/3btmWN1>). З ОК розроблено силабуси й РПНД (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532>), 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 першого (бакалаврського) рівня формування груп відбувається в перший тиждень навчального року. Здобувач вищої освіти звертається до деканату факультету і надає заяву згідно затвердженій формі 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/3CnWR1>).

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

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

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Освітньою програмою передбачено набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills), про що свідчать наведені компетенції, якими повинен оволодіти здобувач упродовж навчання. У здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять формуються навички до роботи в команді, міжособистісної взаємодії для вміння виявляти, ставити і вирішувати виробничі проблеми. Під час проходження навчальних і виробничих практик здобувачі вчаться застосовувати знання у практичних ситуаціях; набувають здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), соціально відповідально та громадянськи свідомо (<https://bit.ly/3tV2aqi>). Під час вивчення дисципліни «Основи охорони праці» у здобувачів формується здатність виконувати фахову роботу з дотриманням правил і норм охорони праці та захисту прав і здоров'я працівників. У результаті вивчення дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» та проходження виробничої та переддипломної практики здобувачі набувають здатності публічних виступів, ведення дискусії, презентації власних результатів. У результаті вивчення дисциплін «Філософія», «Політологія», «Соціологія», а також кураторських годин (<https://bit.ly/3AuSPH8>; <https://bit.ly/3KNT1pE>) здобувачі вищої освіти набувають здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства. Опанування дисципліни «Іноземна мова» 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>), Методичним рекомендаціям щодо розроблення стандартів вищої освіти (наказ МОН України №584 від 30.04.2020 р.; <https://cutt.ly/9PsBuEa>) та внутрішній нормі (<http://surl.li/hggewx>; <http://surl.li/aumzrr>). Обов'язкові компоненти ОП 2024 року складаються з загальної (76,0 кредитів/ОК1-ОК17) і професійної та практичної (104,0 кредити/ОК18-ОК43) підготовок. Вибіркові освітні компоненти налічують подібні цикли (6,0 кредитів ЄКТС/ВК1-ВК2 та 54,0 кредити ЄКТС/ВК3-ВК13). 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, ОК3, ОК5 й доповнюються обраними у ВК 1, ВК 2.

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Миколаївського національного аграрного університету обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 академічних годин (<https://bit.ly/3kg5WVN>). ОП і навчальний план підготовки бакалаврів 2024 року розроблено наступним чином: – I семестр (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; – II семестр (22 тижня) – 30,0 годин на тиждень; – III семестр (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; IV семестр (22 тижні) – 30,0 годин на тиждень; V семестр (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; VI семестр (19 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; VII семестр (15 тижнів) – 30,0 годин на тиждень; VIII семестр (14 тижнів) – 30,0 годин на тиждень. Кількість аудиторних занять складає 52,06% від загальної кількості часу. Співвідношення лекцій до сумарного часу, відведеного на практичні заняття, є близьким до 1:1,3. На самостійну роботу здобувачів відведено 2938,0 години, що складає 40,81% часу. Практична підготовка здобувачів становить 9,0 кредитів ЄКТС. З кожної навчальної дисципліни обсяг самостійної роботи здобувача регламентує навчальний план спеціальності. Самостійна робота забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення кожної навчальної дисципліни чи окремої її теми. Ефективна організація самостійної роботи досягається завдяки використанню системи дистанційного навчання Moodle (<https://bit.ly/3CDV22Y>).

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/3mх5аF5>). Під час освітнього процесу підготовки бакалаврі спеціальності 181 «Харчові технології» поки не застосовується дуальна форма освіти.

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

Під час проектування ОП було враховано Резолюцію ГА ООН від 25.09.2015 р. №70/1 (https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/migration/ua/Agenda2030_UA.pdf) й Указ Президента України від 30.09.2019 р. №722 (<https://www.president.gov.ua/documents/7222019-29825>). Зокрема, ОП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-181-bac-23-24.pdf>) дотична предметною областю, орієнтацією, особливістю та придатністю випускника, наявними ПРН 11, 12, 13, 18, 21, 22, 23 і 24, компетентностями до визначених п. 1 Указу Цілей 2, 3, 4, 8, 9, 12 сталого розвитку України до 2030 року, а також відповідає пунктам Цілей 2, 3, 4, 9 та 12 Декларації вищевказаної Резолюції.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://bit.ly/3rLN6ss>
<https://bit.ly/3ApkY2>
<https://bit.ly/35ivNaR>
<https://bit.ly/3G8GrOh>
https://pk.mnau.edu.ua/bachelor/harchovi_tehnologiyi/

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

На сайті приймальної комісії (<https://cutt.ly/qEX2yAL>) міститься необхідна інформація. Щорічно розробляються правила прийому, які затверджуються вченою радою МНАУ та розміщуються на сайті. Вступники приймаються на перший рік навчання. Вступникам на основі НРК5 Університет може перезарахувати не більше 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (спеціаліста), на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» – не більше ніж 60 кредитів ЄКТС. Такі особи можуть прийматись на навчання зі скороченим строком навчання. Конкурсний відбір здійснюється за результатами вступних випробувань у формі НМТ або ЗНО, співбесіди, фахового іспиту, на основі конкурсного бала, та розгляду мотиваційних листів у передбачених Правилами прийому випадках. Для конкурсного відбору при вступі на основі ПЗСО зараховуються бали НМТ або ЗНО з трьох конкурсних предметів, при вступі на основі НРК5 – НМТ або ЗНО з двох конкурсних предметів. У передбачених Правилами прийому випадках результати співбесіди з тих самих предметів зараховуються замість результатів НМТ. Співбесіди проводяться за програмами ЗНО. Для конкурсного відбору на основі використовуються результати фахового іспиту та розгляду мотиваційних листів. Програми вступних випробувань оприлюднюються на вебсайті (<https://cutt.ly/QEX2fFY>). У програмах містяться критерії оцінювання, структура оцінки і порядок оцінювання підготовленості вступників.

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/3nMrIsT>). Дана інформація розміщена на офіційному сайті Університету (<https://bit.ly/3VARX2y>), 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 підготовки фахівців першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» не було.

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

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

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

За даною ОП вищевказані правила фактично ще не застосовувалися, але відповідні роз'яснювальні заходи проводяться. Деканатом і кураторами ведеться роз'яснювальна робота ЗДВО щодо доступності, корисності неформальної й інформальної освіти, надаються рекомендації, враховуючи наявність на платформі бібліотеки університету ресурсів (https://lib.mnau.edu.ua/05_02.html) та інших платформ (<https://osvita.dia.gov.ua/>; <https://vumonline.ua/>; https://prometheus.org.ua/?gad_source=1&gclid=CjoKCQjwvK4BhDUARIsADHt9sQV9AQNNMjgU-R3hB_78nu73Fowt1nWqJ-c89PEm3sEk9oiZF78o7AaAlL3EALw_wcB) такої форми освіти, а також допомоги з боку МОН (<https://www.facebook.com/tvpptsb/posts/pfbido2mbwmca2bPRjBxzkYMNZqzmk3nprH81gZgDPefqTxVQicCNE4piSVsir2dchNv4Vl>).

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 «Бакалавр» ОС 181 – «Харчові технології» передбачає застосування всіх зазначених форм (<http://surl.li/kqwepa>, <http://surl.li/luxyri>). В ОП використані різноманітні методи і прийоми навчання, як традиційні (лекція, повідомлення нових знань, розповідь, бесіда; демонстрація наявних макетів і моделей; демонстрація відео-фрагментів, мультимедійне викладення матеріалу лекції; проведення експерименту, обробка і аналіз отриманих результатів з використанням комп'ютерних програм та графічної інтерпретації результатів; практичні заняття в умовах філій кафедр 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/3CBIoVx>) 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 освітньої діяльності <https://bit.ly/3w1KQyZ>, студентоцентрований підхід в університеті вирішується за рахунок щорічної актуалізації ОП <https://bit.ly/3w1VLZi>; <https://bit.ly/3EuuuTz>; <https://bit.ly/3GCZcKZ> та запровадження моделі освіти за активної участі студента, участь студентів у ВР факультету <https://bit.ly/3BArw4P> та університету <https://bit.ly/3Exe0Jh>, обговорення гарантій ОП і деканами зі студентами на засіданнях кафедр змісту варіативної частини НП <https://bit.ly/41T4Y5n>, виконання положень Стратегії розвитку <https://surl.li/uwdtsz> є можливість вибору здобувачами форми навчання; формування власної освітньої траєкторії та реалізації права на академічну мобільність, що передбачено: <https://bit.ly/3zCFCfT>, <https://bit.ly/3SYxwFo>, <https://bit.ly/3SXizpa>, <https://bit.ly/3DWEruB>.

Розроблене Положення про студентське самоврядування <https://bit.ly/3pUkZb6> забезпечує створення органів студ. самовряд., у т.ч. у гуртожитках <https://bit.ly/3Cz17xN> за ініціативою здобувачів, які вирішують питання, віднесені до їх повноважень.

Зворотній зв'язок щодо рівня задоволеності ЗВО методами навчання і викладання у МНАУ відбувається шляхом анонімного опитування відповідно до Положення про опитування <https://bit.ly/3Bu47dj>, <https://surl.li/gwdktv>, <https://surl.li/cvesru> Згідно з результатами опитування здобувачів вищої освіти, які навчаються на ОП, більша чисельність респондентів є повністю задоволеними методами навчання і викладання.

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 апеляційні комісії <https://bit.ly/42dhnkA>; Положення про навчання здобувачів за кордоном <https://bit.ly/3pSjs5q>; Положенням на порядок розробки ОП <https://bit.ly/3mz3sUb>; Положення про проведення практик <https://bit.ly/3bvO5VO>, ін. Кожен науково-педагогічний працівник, згідно Статуту Миколаївського національного аграрного університету <https://bit.ly/3Ww1DLz> 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 та їх силабусах (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532>; <https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-disc/#1648710444596-445741e1-9f06>). Крім того, кожним НПП на першому занятті дана інформація в усній формі доводиться до відома здобувачів. На сайті Університету (<https://www.mnau.edu.ua/>), сторінці факультету <https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb>) та відповідних кафедрах представлено всі необхідні матеріали щодо організації освітнього процесу, а саме, робочі програми, силабуси, навчальні плани, графік організації освітнього процесу, розклад занять, матеріали для дистанційного навчання тощо. Також навчально-методичне забезпечення кожної навчальної дисципліни розміщено у інституційному репозитарії (<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/>) та на платформі Moodle (<https://moodle.mnau.edu.ua>). Зміст «портфелів дисциплін» визначається рішеннями Науково-методичної ради Миколаївського НАУ (<https://bit.ly/3pQvnke>), члени якої здійснюють моніторинг стану наповнення навчальних модулів відповідним контентом.

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

Під час реалізації ОП відбувається поєднання навчання і досліджень. Здобувачі вищої освіти беруть участь у роботі студентських наукових гуртків (<https://bit.ly/3EyDQfV>). Крім того, в Університеті функціонує Науково-творче товариство молодих науковців (<https://bit.ly/31kFeVf>), метою діяльності якого є формування та розвиток особистості молодого науковця, висококваліфікованого фахівця серед аспірантів та обдарованих здобувачів вищої освіти університету. Здобувачі вищої освіти постійно беруть участь у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології». Так, наукові роботи у 2023 р. були підготовлені здобувачами вищої освіти бакалаврського рівня I курсу: Сафронова А.В., акад. гр. ХТБ 3/2 «Удосконалення технології фаршированих ковбас»; Хомич А.М., акад. гр. ХТБ 3/2 «Технологія виробництва рибних котлет», Гармаш Н.О., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія виробництва сухого сніданку для дітей, які страждають ожирінням»; Недайвода А.В., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія панкейків збагачених харчовими волокнами для людей хворих на діабет»; Квасницька К.Є., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія виробництва пшеничного хліба функціонального призначення»; Негреско А.Є., акад. гр. ХТБ 4/1 «Технологія сухих овочевих сумішей для приготування перших страв»; Погребняк Діана, акад. гр. ХТБ 3/2, Шишкіна Ніка, акад. гр. ЗХТМ 1/1 «Production technology of «Borodinsky» bread in the terms of «Ternovsky hlibsavod» LLC»; Єгорова Уляна, акад. гр. ХТБ 3/2, Мельниченко Роман, акад. гр. ХТБ 3/2 «Розробка технології виробництва варено-ковбасних виробів з використанням рослинного білково-мінерального комплексу»; у 2024 році здобувачі підготували наукові роботи: Турович Софія, акад. гр. ХТ4/1 «Технологія виробництва напівфабрикатів з тіста», Хомич Анастасія, акад. гр. ХТ 4/2 «Удосконалення якості рибної кончерви шляхом застосування лимону», Мельниченко Роман, акад. гр. ХТ 4/2 «Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з додаванням шоколаду та чилі», Єгорова Уляна, акад. гр. ХТ 4/2 «Розробка та впровадження рецептури сиркового десерту з додаванням чорної смородини, чорниці та базилику», Чередниченко Катерина, акад. гр. ХТ 3/1 «Удосконалення технології виробництва аерованих десертів»..

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

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

Здобувач вищої освіти Водозовов А.М. підготував стартап проєкт на тему: «Гранульоване комплексне органічне добриво» (<https://startup.mnau.edu.ua/>)

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 такі НПП: Саламатіна О.О., Суріна Г.Ю., Петренко Н.В., Вахоніна Л.В., Крамаренко С.С., Волосюк Ю.В., Гиль М. І., Петрова О.І., Сухорукова А.Л., Куперін В.М. Професор Гиль М.І. й доцент кафедри Петрова О.І. входять до складу редколегій наукових фахових журналів категорії «Б»: «Вісник аграрної науки Причорномор'я» (<https://bsagriculture.com.ua/uk/>), є експертами МОН за секцією 23 «Харчові технології та промислова біотехнологія» у МОН, професор Гиль М. І. є також експертом і членом ГЕР (2021-2023) НАЗЯВО, академіком НАНВО, членом НААН, а тому постійно мають безпосередній «контакт» з найактуальнішими науковими й виробничими питаннями сучасної науки, що знаходять продовження в їх освітній діяльності для здобувачів вищої освіти ОП.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

МНАУ є членом таких міжнародних організацій, як Співдружність університетів Magna Charta, Асоціація членства Інституту міжнародної освіти та Американська Рада з Міжнародної Освіти (<https://bit.ly/35joiok>) та партнером низки зарубіжних університетів (<https://bit.ly/3KEJu3W>). Міжнародна співпраця з питань передових технологій сільськогосподарського виробництва, харчових технологій та біотехнологій нині реалізується відповідно до укладених договорів з установами Королівства Данія, Молдови, Казахстану, КНР та ін. НПП та здобувачі вищої освіти активно залучаються до участі у міжнародних конференціях та у міжнародних конкурсах наукових робіт (<https://www.mnau.edu.ua/nauk-rob/ndv/nauk-prof-konf/>; <http://surl.li/zticgx>). НПП та здобувачі вищої освіти університету мають вільний доступ до інформаційних ресурсів щодо міжнародних грантів та стипендійних програм (<https://bit.ly/3rIOPIC>) (<https://int.mnau.edu.ua/programs/>), до міжнародних наукометричних баз даних Scopus та Web of Science Core Collection. Встановлена необхідність посилення роботи щодо висвітлення результатів досліджень НПП у виданнях, які індексуються у базах даних Scopus та WoS (НПП, що викладають дисципліни на ОП мають 30 наукових праць).

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

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

Згідно з чинним «Положенням про організацію освітнього процесу у МНАУ» (<https://bit.ly/3pUoyev>), «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3COXB2B>), семестровими контрольними заходами виконання програм навчальних дисциплін є залік або іспит. Форма контролю чітко визначена ОП та навчальним планом для кожного освітнього компонента. Протягом опанування навчальною дисципліною контрольними заходами є: усне опитування, тестування на ПЕОМ, письмова контрольна робота за модуль. Методологію проведення даних заходів роз'яснено у вищезазначених документах. У робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах зазначено програмні результати навчання, які повинні бути досягнуті при вивченні відповідної дисципліни, а також системи контрольних заходів з перевірки рівня досягнення відповідного результату. Згідно з цими документами визначаються максимальні та мінімальні бали з кожного контрольного заходу (поточного або підсумкового) з урахуванням певного рівня набутих знань та вмінь здобувачами вищої освіти. З 2011 року у університеті є чинною система обліку навчальної роботи та якості навчання здобувача за допомогою кредитів згідно з ЄКТС та розроблених критеріїв оцінювання. Можливість встановлення досягнень ЗдВО сформована: чіткими вимогами стандарту (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/acred/standarts/181-kharchovitekhnologii-bakalavr.pdf>) й ОП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-181-bac-23-24.pdf>), наявністю зрозумілих норм їх оцінювання (<http://surl.li/barmje>), системністю (план опанування РПНД, графік поточної та підсумкової семестрової атестації - <http://surl.li/dxvuav>; <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-181-bac.pdf>; <http://surl.li/tcbqvf>) й різноманітністю процедур їх оцінювання (у змісті РПНД - <https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532>), професіоналізмом НПП під час викладання та оцінювання (табл. 2 самоаналізу), сформованою культурою прозорості та академічної доброчесності в університеті (<http://surl.li/ucubgl>; <http://surl.li/vimcrw>; <http://surl.li/iwlvic>; <http://surl.li/lpzdff>), вмотивованістю якісного навчання (подяки, премії, нагороди й відзнаки, доступ до закордонних процедур практик, ін. - <http://surl.li/vdveob>; <http://surl.li/gmaqmf>).

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

Доступність і зрозумілість контрольних заходів та критеріїв оцінювання знань здобувачів вищої освіти забезпечуються викладенням у вільному доступі ОП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-181-bac-23-24.pdf>) та навчального плану (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-181-bac.pdf>), чинного «Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ» (<https://bit.ly/3nM96RN>) та Положення про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ (<https://bit.ly/3qblf5V>). За кожним освітнім компонентом в силабусах (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532>) та робочих програмах, що знаходяться у вільному доступі на офіційному сайті університету, на платформі Moodle (<https://bit.ly/3w7eu5H>), а також продубльовано на методичних куточках у навчальних аудиторіях факультету

викладено перелік контрольних заходів та критерії їх оцінювання. Також, дана інформація доводиться в усній формі викладачами до відома здобувачів під час першого заняття з навчальної дисципліни, освітнього компонента.

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

Інформація стосовно форм контрольних заходів у межах спеціальності надається здобувачам вищої освіти в ОП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-181-bac-23-24.pdf>) та навчальному плані (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-181-bac.pdf>), в межах навчальної дисципліни – в її робочій програмі та силабусі, які є у вільному доступі на офіційному сайті університету (<https://bit.ly/429QsGi>). Графік семестрової атестації (<https://www.mnau.edu.ua/files/home/osvitniy-process/denna-2024-2025.pdf>) доводиться здобувачам вищої освіти деканатом і навчальним відділом університету, не пізніше, ніж за місяць до початку сесії, про що розміщується інформація на офіційному сайті (<http://surl.li/hyxkuq>). Графік поточних атестацій (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/2024-2025/pot-atest.pdf>) доводиться до відома здобувачів шляхом розміщення інформації на дошці оголошень біля деканату, на сторінці факультету (<https://bit.ly/2ZGPLd2>) і на сайті університету на початку кожного семестру. Критерії оцінювання наведено як у Положенні про організацію освітнього процесу в МНАУ (<https://bit.ly/3jVA6gR>), так і в кожній робочій програмі навчальної дисципліни, які розміщені на сайті. Також, дана інформація доводиться в усній формі викладачами до відома здобувачів під час першого заняття з дисципліни, освітнього компонента.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? 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-new/opp-181-bac-23-24.pdf>) проводити у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що повною мірою узгоджується зі Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/accred/standarts/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf>) і врегульоване відповідним Положенням (<https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/261.pdf>) зі методичними рекомендаціями (https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11520/1/%d0%9c%d0%a0_%d0%b4%d0%b8%d0%bf%d0%bb%d0%be%d0%bc_%d0%a5%d0%a2_%d0%91%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%bb%d0%b0%d0%b2%d1%80_2021.pdf) й графіком освітнього процесу (<https://www.mnau.edu.ua/grafik/>) та ОП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-181-bac-23-24.pdf>), НП (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-181-bac.pdf>) університету. Застосування процедури єдиного державного кваліфікаційного іспиту для випускників-бакалаврів спеціальності 181-«Харчові технології» не передбачено чинним законодавством.

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

Процедура проведення контрольних заходів регламентована відповідним «Положенням про організацію освітнього процесу в МНАУ» (<https://bit.ly/3myNZTF>), «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3qodgs2>), «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у МНАУ» (<https://bit.ly/3VztcDK>). Дана інформація є доступною для учасників освітнього процесу за умов їх користування сайтом МНАУ. Процедури проведення контрольних заходів для окремих компонентів ОП регулюється робочими програмами навчальних дисциплін. Зокрема, вони містять наступну інформацію:

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

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

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується дотриманням учасниками освітнього процесу Кодексу корпоративної культури МНАУ (<https://bit.ly/3CFqFt6>), Правил внутрішнього розпорядку МНАУ (<https://bit.ly/3w3VGV7>), Кодексу академічної доброчесності МНАУ (<https://bit.ly/3nNNuUP>), письмовою (або тестовою на ПЕОМ з наступним роздрукуванням протоколу відповіді) формою атестації згідно графіку (<https://www.mnau.edu.ua/files/home/osvitniy-process/denna-2024-2025.pdf>) 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/3wcyj95>), яка відповідає за поширення інформації про Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті, проводить навчання трудового колективу та здобувачів щодо попередження конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із насильством, сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією), надає інформаційну та консультативну

підтримку керівництву структурних підрозділів щодо попередження конфліктних ситуацій, може отримувати і розглядати скарги у випадках виникнення конфліктних ситуацій і діє згідно до відповідного положення. За час провадження освітньої діяльності за ОП конфліктних ситуацій не було.

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

Повторне проведення контрольних заходів учасникам освітнього процесу дозволяється за умов порушення процедури заходу з боку НПП чи здобувача вищої освіти, або ж у разі медичного підтвердження неналежного стану здоров'я у здобувача вищої освіти, що регламентовано чинним «Положенням про організацію освітнього процесу в МНАУ» (<https://bit.ly/3bt8smY>). У разі проведення поточної атестації повторне її проведення можливе за ініціативи здобувача вищої освіти, процедура чого регламентована відповідним Положенням МНАУ. Крім того, повторне проходження поточної атестації урегульовано «Положенням про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3nKH2OJ>) та Положенням про вирішення конфліктних ситуацій у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3mynmhA>). Випадки застосування відповідних правил на ОП «Харчові технології» на час проходження акредитації відсутні.

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

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

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

В університеті дотримання академічної доброчесності регламентується «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/3nQxvFM>), Кодексом академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3pTPWmV>), Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (<https://bit.ly/3jRoPOo>), а також Кодексом корпоративної культури МНАУ (<https://bit.ly/3bvqi8t>), яких мають дотримуватися усі НПП та ЗВО (<http://surl.li/kvtfw>, <http://surl.li/kvtht>), які складають урочисту присягу, у т.ч. з обіцянкою бути академічно доброчесними. Працює на підставі чинного положення (<https://bit.ly/3bxH86B>) група сприяння академічній доброчесності. Співробітники факультету ТВППТСБ у повному складі пройшли спеціальне навчання на платформі Prometheus (<https://bit.ly/3BzioXR>). Також, щорічно питання є на обговоренні ВР університету, де за результатами анонімного анкетування учасників ОП, 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. Питання опанування знаннями й навичками щодо дотримання академічної доброчесності є однією з загальних компетентностей ОП, що викладається в межах ОКЗЗ.

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

Відомості стосовно технологічних рішень на підтримку академічної доброчесності сформовано й викладено у «Положенні про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському НАУ» (<https://bit.ly/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 «Плагіат» й використовуються онлайн-сервіси Unicheck (<https://unicheck.com/>) (до 2024р) та Strikeplagiarism (<https://strikeplagiarism.com/en/>), а також безоплатні ресурси Edubirdie та Duplichecker, посилання на який розміщено для здобувачів та НПП на сайті бібліотеки (https://lib.mnau.edu.ua/03_akadem_dobroches.htm; <https://bit.ly/3GX63yG>). Кваліфікаційні роботи здобувачів знаходяться у репозитарії бібліотеки (<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10334>) університету. Також, на виконання вимог наказу МОН №842 від 13.06.2024 р. (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvppstb/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/tvppstb/opp/vityagi/rishenya-vrf-2024.pdf>), що вже в цьому навчальному році належним чином забезпечить формування шляхом викладання для ЗДО певної освітньої компоненти, що формуватиме необхідну загальну компетентність.

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

У Миколаївському НАУ популяризація академічної доброчесності здійснюється шляхом розміщення відповідних Положень на офіційному сайті університету (<https://bit.ly/3jU9NYa>), співбесід з науковими керівниками (<https://bit.ly/3LnpKD1>), обговорення даного питання на засіданнях кафедр, вчених радах факультету (<http://surl.li/uyavoe>), проведення щорічного анонімного опитування, перевіркою наукових робіт – статей, а також кваліфікаційних робіт на наявність плагіату відповідними керівниками з числа НПП профільних кафедр та програмними продуктами: Unicheck (до 2024 р.) та Strikeplagiarism (<https://unicheck.com/> <https://strikeplagiarism.com/en/>), а також Advego Plagiatus (<https://advego.com/antiplagiat/>), Duplichecker (<https://www.duplichecker.com/>). Для здобувачів вищої освіти ОП, що акредитується, до навчального плану введено навчальну дисципліну «Науково-дослідна робота студентів», де розглядаються питання академічної доброчесності.

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

Відповідно до Кодексу академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті (<https://bit.ly/3qOD1sf>) в разі порушення академічної доброчесності передбачено санкції до здобувачів:

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

Додатково встановлюються такі санкції:

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

Під час реалізації ОП «Харчові технології» не було встановлено фактів недотримання принципів академічної доброчесності.

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 «Бакалавр» 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/orp-new/orp-181-bac-23-24.pdf>). Освітня дотичність у кожного НПП до ОК є беззаперечною, а професійна дотичність НПП до ОК формується індивідуально в межах 4-12 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 (<http://surl.li/wlelaa>) та в умовах виробництва. 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: головний технолог ТОВ ВЗП «Еліка» – Ващенко О.І., технолог ФОП «Бабаєв А.В.» – Бабаєв А.В., генеральний директор ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» – Фуркало І.С., директор ТОВ «Миколаїврибпром» – Парастаєв С.В., головний технолог ТОВ «Алиманика» – Ващенко О.І. Адміністрацією факультету та випусковою кафедрою, гарантом ОП здійснювалися раніше та нині заходи щодо залучення професіоналів-практиків, працевлагодівців та експертів в галузі для проведення ними занять на кожен семестр (<http://surl.li/feqhhs>; <http://surl.li/ldrdlo>; <http://surl.li/ikqzde>; <http://surl.li/uksbgl>). Для ЗДВО прочитано лекції виробничниками й науковцями: Петров В. П. – директор ТОВ «КУРГАН-ВАЙНЕПІ», Човганської Г. – керівник науково-технічного відділу метрологічного забезпечення геометричних, механічних вимірювань, вимірювань рівняння та об'єму речовин (<http://surl.li/glsghy>).

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

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

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

В Університеті створено систему стимулювання діяльності співробітників (<http://surl.li/zlwrzi>; <https://bit.ly/3CorSd6>), спрямовану на досягнення цілей його розвитку. Розроблено систему мотивації, що включає комплекс матеріальних і моральних стимулів, соціальних гарантій, заходів, спрямованих на забезпечення професійного кар'єрного зростання співробітників, підвищення їхнього статусу, упровадження мотиваційних принципів до індивідуальних контрактів. Преміювання та матеріальна допомога НПП здійснюється відповідно до Колективного договору між адміністрацією та трудовим колективом МНАУ (пункти 3.10-3.21, додаток 6 Положення про порядок матеріального стимулювання праці співробітників МНАУ) (<https://bit.ly/2ZQsiWH>) та Правил внутрішнього розпорядку МНАУ (розділ 6) (<https://bit.ly/3w7t79i>). Зокрема, встановлюються такі види заохочення: оголошення подяки; видача премії; доплати до посадових окладів; нагородження цінним подарунком; нагородження Почесною грамотою. При застосуванні заходів заохочення забезпечується поєднання матеріального та морального стимулювання праці. Працівникам, які успішно і сумлінно виконують свої трудові обов'язки, надаються у першу чергу пільги у сфері соціально-культурного обслуговування, надається перевага при просуванні по роботі. За особливі трудові заслуги працівники Університету представляються до державних нагород, відзначення державними преміями, знаками, грамотами, іншими видами морального і матеріального заохочення (<https://bit.ly/3O65E2e>).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

У розпорядженні Університету потужний ННПЦ (<https://bit.ly/33If9AZ>), НП (<https://bit.ly/32u7aHa>), бібліотека (<https://bit.ly/3GYHIsb>) з репозитарієм (<https://bit.ly/40DoPYA>). Для реалізації ОП використовується матер.-техн. база власних лабораторій та філій кафедр (<https://bit.ly/3AGoKpn>): СТ «Терновський переробний комбінат» (<https://bit.ly/3s39PjZ>); ФОП «Бабаєв А.В.» (<https://bit.ly/3FPBrhj>); ТОВ «СВЛ-Миколаїв» (<https://bit.ly/3AtbbIc>); ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв» (<https://bit.ly/2ZLNqNP>); ТОВ «Алиманика» (<https://bit.ly/3tTGYAV>); ФГ «КУРГАН ВАЙНЕПІ», Одеська обл. (<https://bit.ly/3KCYmQs>) та ін. Лекційні ауд. та лабораторії оснащені необх. обладн., приладами, хім. реактивами та іншими матеріалами, необхідними для виконання лабор.-практ. робіт з дисциплін. Використовуються 785 ПЕОМ, 270 БФП, 3D-принтер. У 2022 р для забезпечення ОП за змішаною формою навчання були закуплені 136 веб-камери для проведення занять в оф- та онлайн режимах. Бібліотека забезпечує

інформаційну базу для досягн. визначених ОП цілей та ПРН, використовуючи фонди періодичних видань, навч. та наук. літератури, власні он-лайн-ресурси (<https://bit.ly/3mBqwRS>). НПП та ЗдВО мають вільний доступ до репозитарію МНАУ; доступ до наукометричних баз Scopus і Web of Science. Бібліотечний фонд університету нараховує 271869 прим., у т.ч.: навчальних – 235000, періодичних видань – 19608, державною мовою – 227684, інозем. мовами – 44793. Доступ до цих матеріалів для учасників освітнього процесу є безоплатним та відкритим.

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

Під час прийняття рішень щодо організації освітнього середовища потреби та інтереси ЗдВО й співробітників є вирішальними, беруться до уваги адміністрацією. Надзвичайно важливою є співпраця ЗВО із студентським самоврядуванням (<https://bit.ly/3k17Rx5>; <http://surl.li/yzavke>) й колективами факультетів (<http://surl.li/kfqptw>). Потреби та інтереси ЗдВО виявляються анонімним опитуванням, спілкування з представниками адміністрації факультету та університету (<http://surl.li/nutpmf>), в той час як НПП – під час працевлаштування, в процесі професійної діяльності, засідань кафедр (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2024/03/Uchast-v-obhovorenni-Osvitnikh-prohram-spetsialnosti-181-Kharchovi-tekhnohii.html>), семінарів (<http://surl.li/msebca>), вчених рад факультетів (<http://surl.li/pxlkam>) й університету, зборів трудового колективу. Результати опитування знаходять відображення у перегляді переліку дисциплін ОП та їхній актуалізації. Освітнє середовище МНАУ полягає і в гідних умовах мешкання в гуртожитках (<https://bit.ly/3EEbQHW>), соціальних активностях (<https://bit.ly/3bAXr2O>; <http://surl.li/hewtnz>; <http://surl.li/maqaoi>), патріотичному розвитку (<http://surl.li/notmpe>), творчої самореалізації (<https://bit.ly/31pzzNJ>; <https://bit.ly/3CH1UPU>; <https://bit.ly/3BOYfMd>; <https://bit.ly/3CFvxhM>; <http://surl.li/kwfqer>; <http://surl.li/hntdzf>; <http://surl.li/rshvzx>), функціонування студентських сервісів (<https://bit.ly/3CFmLR5>; <https://bit.ly/3byAFs9>) та Центру працевлаштування випускників (<https://bit.ly/3bwoFY3>) тощо.

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 безпечності освітнього середовища, уникаючи психо-травмуючих ситуацій, що прямо чи опосередковано впливають на фізичне і психічне здоров'я здобувачів. Зокрема, розроблено та затверджено Положення про організацію роботи з охорони праці учасників навчально-виховного процесу (<https://bit.ly/3bvrzUZ>), Положення про підготовку до нового навчального року з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності (<https://bit.ly/3BAVhkn>), Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці (<https://bit.ly/3Eue6Bs>), 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://bit.ly/2ZFLPJO>). 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://bit.ly/3fRS3dF>), факультету (<https://bit.ly/3H1mQR9>), завдяки доступності, розумінню та застосуванню сторонами освітнього процесу нормативної бази університету (<https://bit.ly/3FVG2OP>), Правил внутрішнього розпорядку Миколаївського НАУ. Крім того, здобувачі вищої освіти можуть або через платформу Moodle (<https://moodle.mnau.edu.ua/>) або за допомогою прямого листування з будь-яким НПП одержати шукану організаційну, навчальну та консультаційну інформацію, одержати онлайн-консультацію (<https://bit.ly/3Vmfm9N>). До послуг здобувачів є органи студентського самоврядування (<https://bit.ly/3tUiEYL>), які забезпечують доволі насичене позанавчальне життя (<https://bit.ly/33IskSk>), беруть активну участь в організації освітнього процесу, забезпечують соціальну підтримку здобувачів вищої освіти. В університеті функціонує «скринька довіри», яка є в кожному навчальному корпусі та на сайті (<https://bit.ly/3qTdnWj>). Також, поширеною практикою є комунікація за допомогою обраних факультетом ТВППТСБ ресурсів соціальних мереж, наприклад, використання платформи Facebook – (<https://bit.ly/3FVFJn6>) та Instagram (http://www.instagram.com/faculty_tvpptsb/). За результатами анкетування здобувачів ОП виявлено, що вони (за шкалою від 1 – «незадовільно» до 5 – «відмінно») дали відповіді «5 балів» на ряд запитань:

«Наскільки навчання є сучасним та практично орієнтованим?»

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

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

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

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

Здобувачі вищої освіти мають освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку шляхом тісної багатоканальної комунікації з кураторами, викладачами, працівниками деканату, представниками студентського самоврядування та профспілкових організацій, заступниками декана з навчальної, виховної й науково-дослідної роботи. Такий комунікативний механізм є досить ефективним. Соціальна підтримка здобувачам вищої освіти надається шляхом призначення академічних, іменних стипендій, матеріальної допомоги, на підставі «Порядку призначення і виплат стипендій здобувачам вищої освіти Миколаївського НАУ» (<https://bit.ly/3zFqW6>). 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 мегалопластику, за розмірами та формою відповідають встановленим вимогам – в нижній частині дверного полотна міститься протиударна смуга, оглядова панель – на висоті 0,9 м від рівня підлоги. Всі здобувачі мають доступ до оболонки Moodle, інституційного репозитарію. Також можливе навчання за індивідуальним планом чи графіком. Приклади застосування відповідних практик на ОП «Харчові технології» на час проходження акредитації відсутні.

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

Політика та процедура врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті регламентується чинним законодавством України, Статутом МНАУ (<https://bit.ly/3tT6rKJ>), Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (<https://bit.ly/3fTc9n>), Кодексом корпоративної культури МНАУ (<https://bit.ly/3zLnBPY>), Положенням про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції у МНАУ (<https://bit.ly/358buwA>), Положенням про вирішення конфліктних ситуацій у МНАУ (<https://bit.ly/344nPKN>), Колективним договором між адміністрацією та трудовим колективом МНАУ (<https://bit.ly/345zwYs>). Доступність політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) для учасників освітнього процесу забезпечується можливістю звернення за електронною адресою rector@mnau.edu.ua, письмово на ім'я Ректора або телефоном до відповідальної особи з питань запобігання та виявлення корупції. Постійно працює «скринька довіри» (<https://bit.ly/3IvHYzs>), яка є у кожному корпусі та через яку здобувачі можуть повідомляти про факти корупції, дискримінації, сексуальних домагань й інші порушення з боку посадових осіб. Керівництвом Університету спільно зі студентським самоврядуванням, профспілковими комітетами студентів та НПП розроблено політику та процедури застосування заходів із врегулювання конфліктів та суперечок, що можуть виникати в освітньому середовищі. Для реалізації норм Політики в Університеті функціонує постійно діюча комісія з врегулювання конфліктних ситуацій. Комісія проводить навчання трудового колективу і здобувачів щодо попередження конфліктних ситуацій, надає інформаційну та консультативну підтримку керівництву структурних підрозділів щодо попередження конфліктних ситуацій, отримує і розглядає скарги у випадках виникнення конфліктних ситуацій. У своїй діяльності Університет дотримується принципів 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. Питання опанування здобувачами знаннями й навичками щодо антикорупційних дій є однією з загальних компетентностей ОП, що викладається в межах ОКЗЗ. Результати проведеного опитування здобувачів вищої освіти показали, що вони не стикалися з випадками корупції, сексуальних домагань та дискримінації.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі 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/3jWWxС6>).

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

За результатами останнього перегляду ОП внесено такі зміни:

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

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

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

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

Відповідно до Положення про студентське самоврядування Миколаївського національного аграрного університету (<https://bit.ly/3bV2MXU>), здобувачі вищої освіти безпосередньо залучаються до процесу періодичного перегляду ОП. Отримання періодичного зворотного зв'язку від здобувачів є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості ОП. Органи студентського самоврядування можуть надавати пропозиції та зауваження до змісту ОП (<http://surl.li/fabxpg>). 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-181-bac.pdf>). Також систематично проводиться опитування роботодавців (https://docs.google.com/forms/d/1YgIW8xNPrScgJPN3TL6SXRfcEsKeZEX5TTDgwVX5TA4/viewform?edit_requested=true) 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/3VxAaJD>) діє Центр працевлаштування випускників МНАУ (<https://bit.ly/3qomC7k>) та створено Асоціацію випускників МНАУ (<https://bit.ly/3VNHf97>), 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/3qono5M>; <https://bit.ly/3w7TMCQ>; <https://bit.ly/3jZPHM7>;

<https://bit.ly/3bAOUww>) дає можливість не лише проходити практику на підприємствах, а й забезпечує можливість подальшого працевлаштування.

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

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

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

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

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

Академічна спільнота Університету має можливість брати участь в обговореннях усіх без винятку проєктів документів внутрішньої нормативно-правової бази університету. Відкритість та прозорість забезпечується проведенням семінарів, конференцій, щотижневих засідань деканатів, круглих столів (<https://ua-news.mnau.edu.ua/2024/09/vseukr-krugli-stil.html>), 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-2024.pdf>). Системно працює група забезпечення та робоча група. Сім науково-педагогічних працівників МНАУ, які є експертами та членами ГЕР Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, надають консультації та проводять семінари (<https://bit.ly/3BCXcyA>; <https://bit.ly/3bAYaRi>; <https://bit.ly/3Vqk7sB>; <https://bit.ly/3NDTkae>; <https://ua-news.mnau.edu.ua/2024/09/vebinar-osnova-acred.html>) 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 7) (<https://bit.ly/3nTHR87>); Правилами внутрішнього розпорядку МНАУ (розділ 3) (<https://bit.ly/3wIHfvX>); Положенням про організацію освітнього процесу у МНАУ (<https://bit.ly/2ZIOsdd>) та інші (<https://bit.ly/3mBUh57>). Прозорість, доступність та обізнаність з правами і обов'язками учасників освітнього процесу забезпечуються розміщенням цих документів на офіційному веб-сайті університету. Миколаївський національний аграрний університет надає публічну інформацію керуючись Законом України «Про доступ до публічної інформації», постановою Кабінету Міністрів України від 25 травня 2011 № 583 «Питання виконання Закону України «Про доступ до публічної інформації» в Секретаріаті Кабінету Міністрів України, центральних та місцевих органах виконавчої влади». Форма для подання інформаційного запиту у електронному вигляді розміщена на веб-сторінці (<https://bit.ly/3mzFzeT>).

Наведіть посилання на 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/faculty-okr>
проект освітньої програми... <https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp/opp-bac-181.pdf>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

сторінка...<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr>
освітня програма та навчальний план...
<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/opp-new/opp-181-bac-23-24.pdf>
<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/np/24-25/np-181-bac.pdf>
освітні компоненти обов'язкові...
<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532>
освітні компоненти варіативні...
<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-disc/#1648710444596-445741e1-9f0b>
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; проведення опитування (анкетування) здобувачів з метою отримання рекомендацій щодо поліпшення якості освітнього процесу; використання сучасних інформаційних технологій у навчальному процесі; налагоджені партнерські відносини зі стейкхолдерами; сприяння з боку Університету працевлаштуванню випускників; розвинені механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти; широкі можливості для соціальних активностей (заняття спортом і розвитку творчої особистості); прозорість, публічність та доступність.

Слабкі сторони: відсутність практики визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті; недостатній рівень залучення науково-педагогічних працівників та здобувачів до академічної мобільності.

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

Перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років передбачають наступні напрями:

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

іноземною мовою й участі у грантових освітніх та наукових проектах.

Заходи, які Університет планує здійснити задля реалізації цих перспектив:

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

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: ШЕБАНІН В'ЯЧЕСЛАВ СЕРГІЙОВИЧ

Дата: 14.02.2025 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Технологія жирів та жирозамінників	навчальна дисципліна	OK 25 Технологія жирів та жирозамінників.pdf	I/hp38dCK9BO5Uloj3xvFMKS9dmDFR06425blaf0504=	<p>Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>Спеціальне технічне обладнання:</p> <p>Мультимедійне обладнання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 –) <p>Прикладне програмне забезпечення:</p> <p>Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1 – 1 од.</p> <p>Windows 8.1 Pro – 1 од.</p> <p>Mozilla Firefox – 1 од.</p> <p>Доступ до мережі Internet.</p> <p>Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.</p> <p>Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM</p> <p>Інформаційне забезпечення:</p> <p>Навчально-методична література – 30 шт.</p> <p>Устаткування:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008,

рік останнього ремонту –)
Гемометр Салі 1 шт.
Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)
Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)
Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.
Електрод з ножем для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)
Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)
Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)
Крапельниці – 18 шт.
Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.
Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.
Бюретки – 25 мл – 5 шт.
Наважки різні – 5 шт.
Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
Ножі – 5 шт.
Пінцети – 10 шт.
Скальпелі – 10 шт.
Фарфорові ступки – 8 шт.
Штативи для пробірок – 20 шт.
Фільтрувальний папір – 6 шт.
Піпетки на 10 см3 – 25 шт.
Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (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

				<p>робочих місць. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p>
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	ОК 18 Процеси і апарати харчових виробництв.pdf	7haAF5s8GMl1SYNA nKls+B91jLDSORJbP inNReMutxc=	<p>Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. 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. 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 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-</p>

зеленого кольору – 1 шт.

Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м²); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси 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 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 – 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 Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Гемометр Салі 1 шт.
Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)
Електросепаратор «Сатурн» 1

шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)
 Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.
 Електрод з ножем для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
 Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)
 Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)
 Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)
 Крапельниці – 18 шт.
 Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.
 Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.
 Бюретки – 25 мл – 5 шт.
 Наважки різні – 5 шт.
 Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
 Ножі – 5 шт.
 Пінцети – 10 шт.
 Скальпелі – 10 шт.
 Фарфорові ступки – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 20 шт.
 Фільтрувальний папір – 6 шт.
 Піпетки на 10 см3 – 25 шт.
 Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (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.

Процеси і апарати харчових виробництв

курсова робота (проект)

Процеси і апарати ХВ.pdf

hIzhFVYA2ZUrN6Pu
 ppUOaRqU3WdPcH
 h1sWJYKrhv1Fw=

Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул.

Генерала Олекси 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.
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 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.
Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси 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 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 – 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 Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Гемометр Салі 1 шт.
Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)
Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)
Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.
Електрод з ножем для аналізу

м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
 Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)
 Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)
 Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)
 Крапельниці – 18 шт.
 Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.
 Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.
 Бюретки – 25 мл – 5 шт.
 Наважки різні – 5 шт.
 Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
 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.
 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.

Технологія консервування плодів та овочів

навчальна дисципліна

ОК 26 Технологія консервування плодів та овочів.pdf

o89QaEKpj6z4Y+PM
MwkGLxRKgeZ6zc5
4f4d1xAntdok=

їдальня: (572,0 м²) Навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а
 Спеціальне технічне обладнання:
 Холодна шафа POLAIR – 4 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2015, рік останнього ремонту -)
 Духовка 3-х секційна ДЕ – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2016, рік останнього ремонту -)
 Машина для очищення овочів МОО-1PE - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2016, рік останнього ремонту -)

				<p>Пароконвектомат MODXL-505 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2018, рік останнього ремонту -) М'ясорубка МІМ-35РЕ - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2018, рік останнього ремонту -) М'ясорубка ЕВЕРЕСТ ТС-12 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2018, рік останнього ремонту -) Посудомийна машина універсальна МПУ-700 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2016, рік останнього ремонту -) Тістозаміщувальна машина NT-70 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2018, рік останнього ремонту -) Посудомийна машина ПМО -0,7-1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2016, рік останнього ремонту -) Марміт - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2016, рік останнього ремонту -) Ваги електронні ВТЕ-1,5 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2020, рік останнього ремонту -) Ваги торгові – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2010, рік останнього ремонту -) Ємності для зберігання харчових продуктів – 32 шт. Автоклав побутовий – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2016, рік останнього ремонту -) Каструлі – 26 шт. Пательні – 6 шт. Казани – 2 шт. Чайники – 8 шт. Набори кухонного посуду - 60 шт. Столи для приготування їжі – 6 шт. Мийка для посуду – 4 шт. Витяжка кухонна – 4 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2015 , рік останнього ремонту -) Устаткування: Шафи - 10 шт. Стілець для викладача - 1 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Столи – 12 шт. Стільці – 48 шт.</p>
Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	навчальна дисципліна	ОК 28 Стандартизація метрологія сертифікація та управління якістю.pdf	BiIDou8k9CYmUiQ/i9w3efZ/of2X1nRVPze2jRd8w8w=	<p>Лабораторія діагностики якості та безпеки продукції тваринного і рослинного походження: № 224 (21 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2023). Спеціальне технічне обладнання: мікроскоп – 2 шт.; Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний напольний Rediea POP (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт. - проєктор Acer X 1110 (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт. - ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) – 1 шт. - Акустичні колонки Havit HY-SK108 USB (Рік введення в експлуатацію – 2013, рік останнього ремонту –)</p>

Прикладне програмне забезпечення:
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN
93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox
Доступ до мережі Internet.
Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
Розширена версія ліцензійного Zoom.
Устаткування:
Термостат TC 80 M-2 (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;
Сушильна шафа «ADIMEX» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;
Гомогенізатор «MPW-302» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;
Змішувач магнітний «ММ-5» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;
Піч муфельна (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;
електронагрівач «ММ-2А» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;
Лупа «BYR» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;
Шухляди металеві 5-ти секційні (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 2 шт.
Центрифуга (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –) - 1 шт.
Термостат (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 2 шт.
Іономір (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –) - 1 шт.
Шафа для наочних посібників (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) - 3 шт.
Шафа металева з висувними ящиками (Рік введення в експлуатацію – 1991, рік останнього ремонту –) - 1 шт.
Мікроскоп «Біолам» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.
Жалюзі вертикальні 11,73 кв. м – 1 шт.
Стіл лабораторний – 5 шт.
Столик лабораторний – 3 шт.
Ваги ВТ-500 (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.
Ваги технічні (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.
Ваги технічні ПЗ-200 (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.

				<p>Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-коричневого кольору – 1 шт.</p>
<p>Технологічне обладнання галузі</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>OK 28 Технологічне обладнання галузі.pdf</p>	<p>XN5SKODXttLwhTx E6euBPK/5ScKpp7R ZHGQsnWOxBh4=</p>	<p>Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м²); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси 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. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Доступ до мережі Internet. Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 36 шт. Устаткування: Автоклав – 2 шт. Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –) Ареометри різні – 8 шт. Чашки Петрі – 30 шт. Ексикатор – 5 шт. Колби різні – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт. Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт. Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт. Піпетки Пастера – 80 шт. Шпателі металеві – 11 шт. Бюкси металеві – 5 шт. Бюкси скляні – 7 шт. Кристалізатор – 1 шт. Посуд лабораторний – 25 шт. Ваги аналітичні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) Ваги технохімічні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –) Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць Шафа для методичної літератури – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p>

Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси 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 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 – 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 Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Гемометр Салі 1 шт.
Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)
Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік

останнього ремонту –)
 Центрифуга електрична на 3000
 обертів – 1 шт. (Рік введення в
 експлуатацію – 1987, рік
 останнього ремонту –)
 Автомати для вимірювання
 сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.
 Електрод з ножем для аналізу
 м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік
 введення в експлуатацію – 2008,
 рік останнього ремонту –)
 Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік
 введення в експлуатацію – 1998,
 рік останнього ремонту –)
 Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт.
 (Рік введення в експлуатацію –
 1987, рік останнього ремонту –)
 Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1
 шт. (Рік введення в експлуатацію
 – 2010, рік останнього ремонту –
)
 Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт.
 (Рік введення в експлуатацію –
 1987, рік останнього ремонту –)
 Електроплитки – 2 шт. (Рік
 введення в експлуатацію – 2011 і
 2021, рік останнього ремонту –)
 Крапельниці – 18 шт.
 Колби мірні – 100, 250, 500 мл –
 24 шт.
 Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл
 – 12 шт.
 Бюретки – 25 мл – 5 шт.
 Наважки різні – 5 шт.
 Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
 Ножі – 5 шт.
 Пінцети – 10 шт.
 Скальпелі – 10 шт.
 Фарфорові ступки – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 20 шт.
 Фільтрувальний папір – 6 шт.
 Піпетки на 10 см3 – 25 шт.
 Штативи лабораторні ШЛ-02 –
 10 шт. . (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.

Технологія
 оздоровчих харчових
 продуктів

навчальна
 дисципліна

ОК 30 Технологія
 оздоровчих
 харчових
 продуктів.pdf

UfxM/SnnCyIwUB3
 R2fQ8VrHOOMz2K
 OBL7AN3sl2HnGs=

Лабораторія технологій хліба,
 макаронних, кондитерських
 виробів та харчоконцентратів:
 № 213 (28 м2); навчальний
 корпус № 1, вул. 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 –)
- комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993) (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –)
Прикладне програмне забезпечення:
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
Office 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 – 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 ROTEX– 1 шт. (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.
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
Харчова хімія	навчальна дисципліна	OK 30 Харчова хімія.pdf	uryJwBpEqgtDVzzD vDsjLDeHSCBhuATf oFStf3OWBy4=	<p>Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олексі Алмазова, 73, (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>Спеціальне технічне обладнання:</p> <p>Мультимедійне обладнання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) - нетбук Lbook A-E102 AtomN455 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) - комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096mb/2tb/ATX монітор LGW1993) (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) <p>Прикладне програмне забезпечення:</p> <p>Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Pro Plus 2013 with SP1 – 1 од.</p> <p>Windows 8.1 Pro – 1 од.</p> <p>Mozilla Firefox – 1 од.</p> <p>Доступ до мережі Internet.</p> <p>Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.</p> <p>Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM</p> <p>Інформаційне забезпечення:</p> <p>Навчально-методична література – 30 шт.</p> <p>Устаткування:</p> <p>Набір інструментів для карвінгу – 1 шт.</p> <p>Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.</p> <p>Хлібопіч Moulinex OW 1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)</p> <p>Мультиварка ROTEX– 1шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)</p> <p>Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)</p> <p>Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)</p> <p>Мікрохвильова піч LG- 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2018, рік останнього ремонту –)</p> <p>Блендер Phillips 800W – 1 шт.</p> <p>Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)</p> <p>Ваги IKU – 1000 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)</p>

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

Лабораторія неорганічної та
аналітичної хімії: № 113 (53,7
м²); навчальний корпус № 1, вул.
Генерала Олексі Алмазова, 73
(Рік введення в експлуатацію –
1992, рік останнього ремонту –
2002).

Лабораторне обладнання (Рік
введення в експлуатацію – 2014,
рік останнього ремонту –):
Аналітичні терези – 2 шт.
Аптекарьські терези – 2 шт.
Аналітичний стіл – 5 шт.
Прилад для визначення
еквівалента металу – 1 шт.
Електроплитка – 1 шт.
Витяжна шафа – 1 шт.
Барометр – 1 шт.
Термометр – 2 шт.
Ручна центрифуга – 1 шт.
Пальник – 1 шт.
Пробіркотримач – 12 шт.
Тигельні щипці – 2 шт.
Лабораторний штатив – 8 шт.
Штативи для пробірок – 15 шт.
Сушільна шафа – 1 шт.
Муфельна піч – 1 шт.
Пробірки звичайні – 120 шт.
Пробірки центрифужні – 23 шт.
Бюретки (50 мл) – 24 шт.
Мірні циліндри (25, 100, 250 мл) –
32 шт.

Мірні пробірки – 15 шт.
Аналітичні піпетки – 34 шт.
Градуйовані піпетки – 28 шт.
Лійки хімічні – 15 шт.
Лійки хімічні – 15

Реактиви:

Алюміній сульфат $Al_2(SO_4)_3$
Амоніак водний NH_4OH
Амоній карбонат $(NH_4)_2CO_3$
Амоній оксалат $(NH_4)_2C_2O_4$
Амоній сульфат $(NH_4)_2SO_4$
Амоній хлорид NH_4Cl
Аргентум нітрат $AgNO_3$
Барій нітрат $Ba(NO_3)_2$
Барій хлорид $BaCl_2$
Гідроген пероксид H_2O_2
Калій бромід KBr
Калій гідроген фосфат K_2HPO_4
Калій гідроксид KOH
Калій дігідрогенфосфат KH_2PO_4
Калій діхромат $K_2Cr_2O_7$
Калій йодид KI
Калій нітрат KNO_3
Калій нітрит KNO_2
Калій роданід $KSCN$
Кислота нітратна HNO_3
Кислота оцтова CH_3COOH
Кислота сульфатна (IV) H_2SO_4
Кислота хлороводневі HCl
Купрум оксид (II) CuO
Натрій гідроксид $NaOH$
Плюмбум оксид (IV) PbO_2
Ферум (II) сульфат $FeSO_4$
Ферум (III) хлорид $FeCl_3$
Устаткування (Рік введення в
експлуатацію – 2014, рік
останнього ремонту –):
Плакати – 32 шт.
Столи – 12 шт.

				<p>Стільці – 24 шт. Дошка – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Шафи для зберігання лабораторного обладнання – 5 шт. Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності</p>
<p>Технологія виробництва кулінарної продукції</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>Технологія виробництва кулінарної продукції.pdf</p>	<p>+n6MjyKW8ukmrZH3vTZIYoxp/qqUNyzQjitJTuPIDoM=</p>	<p>Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. 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 –) - комп'ютерна техніка (системний блок Core із 20/4096tb/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 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 – 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 ROTEX– 1шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) Планетарний міксер SH – SM 5.5 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) Конвектомат з інжекторним зволоженням H90C – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) Мікрохвильова піч LG- 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2018,</p>

рік останнього ремонту –)
Блендер Phillips 800W – 1 шт.
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 –
1 шт. (Рік введення в
експлуатацію – 2020, рік
останнього ремонту –)
Ваги ІКУ – 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

Їдальня: (572,0 м2) Навчальний
корпус № 5, вул. Георгія
Гонгадзе, 3а

Спеціальне технічне обладнання:
Холодна шафа POLAIR – 4 шт.
(Рік введення в експлуатацію -
2015, рік останнього ремонту -)
Духовка 3-х секційна ДЕ – 1 шт.
(Рік введення в експлуатацію -
2016, рік останнього ремонту -)
Машина для очищення овочів
MOO-1PE - 1 шт. (Рік введення в
експлуатацію - 2016, рік
останнього ремонту -)
Пароконвектомат MODXL-505
- 1 шт. (Рік введення в
експлуатацію - 2018, рік
останнього ремонту -)
М'ясорубка МІМ-35РЕ - 1 шт. (Рік
введення в експлуатацію - 2018,
рік останнього ремонту -)
М'ясорубка ЕВЕРЕСТ ТС-12 - 1
шт. (Рік введення в експлуатацію
- 2018, рік останнього ремонту -
)
Посудомийоча машина
універсальна МПУ-700 - 1 шт.
(Рік введення в експлуатацію -
2016, рік останнього ремонту -)
Тістозамішувальна машина NT-
70 - 1 шт. (Рік введення в
експлуатацію - 2018, рік
останнього ремонту -)
Посудомийоча машина ПМО -0,7-
1 шт. (Рік введення в
експлуатацію - 2016, рік
останнього ремонту -)
Марміт - 1 шт. (Рік введення в
експлуатацію - 2016, рік
останнього ремонту -)
Ваги електроні ВТЕ-1,5 - 1 шт.
(Рік введення в експлуатацію -
2020, рік останнього ремонту -)
Ваги торгові – 2 шт. (Рік
введення в експлуатацію - 2010,
рік останнього ремонту -)
Ємності для зберігання харчових
продуктів – 32 шт.
Автоклав побутовий – 1 шт. (Рік
введення в експлуатацію - 2016,
рік останнього ремонту -)
Каструлі – 26 шт.
Пательні – 6 шт.
Казани – 2 шт.
Чайники – 8 шт.
Набори кухонного посуду - 60 шт.
Столи для приготування їжі – 6
шт.
Мийка для посуду – 4 шт.
Витяжка кухонна – 4 шт. (Рік
введення в експлуатацію - 2015 ,
рік останнього ремонту -)

				<p>Устаткування: Шафи - 10 шт. Стілець для викладача - 1 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Столи – 12 шт. Стільці – 48 шт.</p>
Науково-дослідна робота студентів	навчальна дисципліна	ОК 34 Науково-дослідна робота студентів.pdf	HT8jGmOu62850jbc/JTcF9TDUoveFc6dA1oWcqm/uY4=	<p>Лабораторія технологій молока та молочних продуктів: № 217 (32 м2); навчальний корпус № 1, вул. 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 – 36 шт. Устаткування: Прилад Кьельдаля – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –) Аналізатор молока АМ-2 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Насос Комовського – 1 шт. Центрифуга молочна - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Прилад з експрес-методу визначення жиру в молоці АЖУП-002 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Центрифуга – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Жироміри молочні - 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Жироміри для знежиреного молока - 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Жироміри для вершків - 7 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Баня водяна – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –) Водоструйний насос – 1 шт.</p>

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.
Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м²); навчальний корпус №1, вул. Генерала 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 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 – 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 Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Гемометр Салі 1 шт.
Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)
Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)
Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.
Електрод з ножем для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)
Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)
Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)
Крапельниці – 18 шт.
Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.
Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.
Бюретки – 25 мл – 5 шт.
Наважки різні – 5 шт.
Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
Ножі – 5 шт.
Пінцети – 10 шт.

Скальпелі – 10 шт.
Фарфорові ступки – 8 шт.
Штативи для пробірок – 20 шт.
Фільтрувальний папір – 6 шт.
Піпетки на 10 см³ – 25 шт.
Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (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.
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 Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012).

Лабораторія біоінформатики та молекулярної філогенетики: № 206 (72 м²); навчальний корпус № 1, вул. 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 –)
ПК системний блок Intel E3400 MSI G41, 2048Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор Samsung E1920NW + клавіатура Genius + миша Genius – 6 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)
ПК системний блок AMD Sempron LE – 1250, 3000Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор LG + клавіатура Genius + миша Genius - 11 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –)
Прикладне програмне забезпечення:
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent

				<p>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.</p>
<p>Менеджмент і маркетинг харчових продуктів</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>ОК 34 Менеджмент і маркетинг харчових продуктів.pdf</p>	<p>AJwauMBtDpUhMBxIO7ZyxtnNBosvkJb97ivavL1XvwQ=</p>	<p>Навчально-наукова лабораторія менеджменту та професійних комунікацій: № 212 (52,4 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2009). Спеціальне технічне обладнання: Аудіо-обладнання – 1 од. (Рік введення в експлуатацію – 2022) Ноутбук Acer TravelMate – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2022) Телевізор плазмовий LG 50 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2022) 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. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom. Інформаційне забезпечення: Слайди із завданнями на CD-носіях – 36 шт. Навчальні фільми Презентації у режимі PowerPoint Устаткування: Учнівські столи та лавки – на 60 робочих місця. Трибуна – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p>
<p>Основи охорони праці</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>ОК 36 Основи охорони праці.pdf</p>	<p>IjmbzatCgkWxBmazOpVKOnDqoZPIwd+X8ahxNY/Pz4o=</p>	<p>Лабораторія охорони праці та безпеки життєдіяльності: № 012 (65 м2); навчальний корпус № 2, вулиця Євгена Логінова, 17А (Рік введення в експлуатацію – 2005, рік останнього ремонту – 2019). Спеціальне технічне обладнання:</p>

Мультимедійне обладнання:
- екран проєкційний 2Е на тринозі 4:3, (1,45 x 1,1) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2019, рік останнього ремонту –)
- проєктор ACER PJ-DLP X128H MR.JQ811.001 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2019, рік останнього ремонту –)
- ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3" LED, Intel Core i3-2310M (2,1 ГГц) / RAM 2 ГБ / HDD 320 ГБ / Intel HD Graphics 3000 / DVD Super Multi DL / LAN / Wi-Fi / Bluetooth 3.0 – 1 (Рік введення в експлуатацію – 2013, рік останнього ремонту – 2023)
Прикладне програмне забезпечення:
Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN
93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox
Доступ до мережі Internet.
Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM
Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми.
Презентації у режимі PowerPoint.
Стенди – 7 шт. :
- захисне вимкнення;
- пожежна сигналізація;
- дія електричного струму на організм людини;
- конструкція вогнегасника;
- засоби індивідуального захисту;
- структурно-модульна система дисципліни;
- охорона праці в галузі.
Плакати – 4 шт. :
- охорона праці при технічному обслуговуванні та ремонті с.-г. техніки;
- охорона праці в рослинництві;
- охорона праці в тваринництві;
- електробезпека.
Лабораторні установки та обладнання:
1. Технічне опосвідчення вантажопідійомних машин
2. Визначення шуму та вібрації в кабінетах с.-г. машин.
3. Визначення запиленості повітря.
Первинні засоби пожежогасіння – 1 комплект
Медицина аптечка – 4 шт.
Протигази – 15 шт.
Респіратори – 25 шт.
Актимометр – 5 шт.
Анемометр – 5 шт.
Психрометр – 5 шт.
Газоаналізатор – 1 шт.
Прилад ВШВ-003 – 5 шт.
Люксметр – 8 шт.
Мегометр – 1 шт.
Устаткування:
Столи – 12 шт.
Стільці – 24 шт.
Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.
Стіл для викладача – 1 шт.
Стілець для викладача – 1 шт.
Шафа для зберігання обладнання

<p>Економіка підприємств харчової промисловості</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>ОК 38 Економіка підприємств харчової промисловості.pdf</p>	<p>VGfcrfrkbLsiPXKbcZ yd9yteaXfH5DKp1R NYrF3TGro=</p>	<p>– 2 шт. Кафедра – 1 шт.</p> <p>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.dia.gov.ua Освітній Хаб - EduHub.in.ua https://eduhub.in.ua Prometheus https://prometheus.org.ua Державна служба статистики (http://www.ukrstat.gov.ua/) Trade Map Калькулятор митної вартості та платежів при митному оформленні автомобіля https://calc.customs.gov.ua/ Митний калькулятор України - https://business-garant.com.ua/uk/kalkulyator.html Безкоштовний пошук коду товару згідно УКТЗЕД https://buhgalter911.com/spravochniki/uktved.html, https://tamognja.com.ua/tnved.php. Устаткування: Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця.</p>
---	-----------------------------	---	---	---

				<p>Стіл викладача – 1 Стілець викладача – 1 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1</p>
Економіка підприємств харчової промисловості	курсова робота (проект)	Економіка підприємств XII.pdf	cgZBMB96yn5IiROcPQGqPXS/zRZGqngTLG8zsb0eXn8=	<p>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.dia.gov.ua Освітній Хаб - EduHub.in.ua https://eduhub.in.ua Prometheus https://prometheus.org.ua Державна служба статистики (http://www.ukrstat.gov.ua/) Trade Map Калькулятор митної вартості та платежів при митному оформленні автомобіля https://calc.customs.gov.ua/ Митний калькулятор України - https://business-garant.com.ua/uk/kalkulyator.html . Безкоштовний пошук коду товару згідно УКТЗЕД https://buhgalter911.com/spravochniki/uktved.html, https://tamognja.com.ua/tnved.php.</p>

				<p>Устаткування: Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця. Стіл викладача – 1 Стілець викладача – 1 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1</p>
Ознайомча практика	практика	<p>OK 39 Навчаотна практика Ознайомча.pdf</p>	<p>ePpncxevesU7ydAqQ6+OiVb3J8HxH6Dp5t8NlZ6CkD4=</p>	<p>1. Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). 2. Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). 3. Лабораторія технологій молока та молочних продуктів: № 217 (32 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). 4. Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). 5. Центр громадського харчування Миколаївського НАУ (135 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –). 6. Навчально-дослідно-виробнича лабораторія з технології переробки м'яса та визначення якості м'ясних продуктів Миколаївського НАУ (28 м2). навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>Матеріально-технічне забезпечення філії кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій: - ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв, - СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв, - ПП «Малицький», м. Миколаїв, - ТОВ «Миколаївське сільськогосподарсько-рибководне підприємство», м. Миколаїв, - ТОВ ВЗП «Еліка» Миколаївський р-н, Миколаївська обл., - ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв, - ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ», Одеська обл., - ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, - ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв, - ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв.</p>
Загальноінженерна практика	практика	<p>OK 39 Навчальна практика Загальноінженерна.pdf</p>	<p>BPxdSuzzOrnRy2frw6QMdAuL9jYksXWIf eDXpqpSke4=</p>	<p>1. Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул.</p>

Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

2. Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

3. Лабораторія технологій молока та молочних продуктів: № 217 (32 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

4. Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

5. Центр громадського харчування Миколаївського НАУ (135 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –).

6. Навчально-дослідно-виробнича лабораторія з технології переробки м'яса та визначення якості м'ясних продуктів Миколаївського НАУ (28 м2). навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

Матеріально-технічне забезпечення філії кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій:

- ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв,
- СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв,
- ПП «Маліцький», м. Миколаїв,
- ТОВ «Миколаївське сільськогосподарсько-рибоводне підприємство», м. Миколаїв,
- ТОВ ВЗП «Еліка» Миколаївський р-н, Миколаївська обл.,
- ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв,
- ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ», Одеська обл.,
- ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв,
- ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв,
- ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв.

Технологічна практика

практика

ОК 40 Навчальна практика Технологічна.pdf

WDvzIm2LbKGVFFmxcY/2EUiDDKUQt2IjhiS3KpogOrw=

1. Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

2. Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

3. Лабораторія технологій

молока та молочних продуктів: № 217 (32 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

4. Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

5. Центр громадського харчування Миколаївського НАУ (135 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –).

6. Навчально-дослідно-виробнича лабораторія з технології переробки м'яса та визначення якості м'ясних продуктів Миколаївського НАУ (28 м2). навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

Матеріально-технічне забезпечення філії кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій:

- ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв,
- СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв,
- ПП «Малицький», м. Миколаїв,
- ТОВ «Миколаївське сільськогосподарсько-рибководне підприємство», м. Миколаїв,
- ТОВ ВЗП «Еліка» Миколаївський р-н, Миколаївська обл.,
- ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв,
- ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ», Одеська обл.,
- ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв,
- ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв,
- ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв.

Виробнича практика

практика

OK 41 Виробнича практика Виробнича.pdf

wrsrdknM/5/PM5TX LuOnk3fVPW9TGqU svikp1ou4S9Y=

1. Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

2. Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

3. Лабораторія технологій молока та молочних продуктів: № 217 (32 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).

4. Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в

				<p>експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>5. Центр громадського харчування Миколаївського НАУ (135 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –).</p> <p>6. Навчально-дослідно-виробнича лабораторія з технології переробки м'яса та визначення якості м'ясних продуктів Миколаївського НАУ (28 м2). навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>Матеріально-технічне забезпечення філії кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв, - СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв, - ПП «Малицький», м. Миколаїв, - ТОВ «Миколаївське сільськогосподарсько-рибководне підприємство», м. Миколаїв, - ТОВ ВЗП «Еліка» Миколаївський р-н, Миколаївська обл., - ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв, - ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРА», Одеська обл., - ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, - ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв, - ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв.
Переддипломна практика	практика	ОК 43 Виробнича практика Переддипломна.pdf	RWuS5hbWeminFjCkSKZMZiRjB9KHDh0OfBULjFZaZ8o=	<p>1. Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>2. Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>3. Лабораторія технологій молока та молочних продуктів: № 217 (32 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>4. Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>5. Центр громадського харчування Миколаївського НАУ (135 м2); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –).</p> <p>6. Навчально-дослідно-виробнича лабораторія з технології переробки м'яса та визначення якості м'ясних продуктів Миколаївського НАУ</p>

				<p>(28 м2). навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –).</p> <p>Матеріально-технічне забезпечення філії кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв, - СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв, - ПП «Малицький», м. Миколаїв, - ТОВ «Миколаївське сільськогосподарсько-рибоводне підприємство», м. Миколаїв, - ТОВ ВЗП «Еліка» Миколаївський р-н, Миколаївська обл., - ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв, - ФГ «КУРГАН ВАЙНЕРІ», Одеська обл., - ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, - ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв, - ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв.
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<p>OK 44 Кваліфікаційна робота.pdf</p>	<p>+paCry+SZuvycEptp xQPjK11cauB8UoLrS tN3CKdw7o=</p>	<p>Бібліотека: № 102 (172 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012).</p> <p>Лабораторія біоінформатики та молекулярної філогенетики: № 206 (72 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2012).</p> <p>Спеціальне технічне обладнання:</p> <p>Мультимедійне обладнання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 –) ПК системний блок Intel E3400 MSI G41, 2048Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор Samsung E1920NW + клавіатура Genius + миша Genius – 6 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) ПК системний блок AMD Sempron LE – 1250, 3000Mb RAM, 160 Gb HDD + монітор LG + клавіатура Genius + миша Genius - 11 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –) <p>Прикладне програмне забезпечення:</p> <p>Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:</p> <p>Windows 7 Enterprise SP1 – 17 шт. Google Chrome Mozilla Firefox</p>

				<p>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.</p> <p>Зал засідань вченої ради: № 227 (35,3 м²); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2023).</p>
Проектування підприємств харчової промисловості	навчальна дисципліна	ОК 36 Проектування підприємств харчової промисловості.pdf	fRlBilUpZ7bcYz7+KeRIxkix+jgWlMyMNoHfkr9umR8=	<p>Кабінет проектування технологічних процесів переробних підприємств: № 310 (50 м²) Навчальний корпус № 2, вулиця Євгена Логінова, 17А (Рік введення в експлуатацію – 2005, рік останнього ремонту – 2019). Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: • проектор переносний – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2018, рік останнього ремонту -) • екран проєкційний Про – Екран 200x150 см (4:3) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2018, рік останнього ремонту -) - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3" LED, Intel Core i3-2310M (2,1 ГГц) / RAM 2 ГБ / HDD 320 ГБ / Intel HD Graphics 3000 / DVD Super Multi DL / LAN / Wi-Fi / Bluetooth 3.0 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2022, 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 – 24 шт. Технологічні карти, технічні умови, технологічні інструкції – 10 шт. Устаткування: Телевізор LG CT20T – 1 шт. Відеоплеєр LG L417 – 1 шт. Електроплитки 1 шт.</p>

				<p>Наважки різні 7 шт. Фарфорові ступки 15 шт. Штативи для пробірок 12 шт. Набір реактивів 10 шт. Емальовані кювети 6 шт. Колби, 10 см³ 11 шт. Колби, 50 см³ 11 шт. Колби, 100 см³ 10 шт. Лійки 11 шт. Пробірки, 10 см³ 12 шт. Шафа лабораторна 1 шт. Установки для виконання лабораторних робіт – 12 шт. Л.Р 1. Математичний маятник – 1 шт. Л.Р 2. Визначення модуля Юнга при розтягу дроту – 1 шт. Л.Р 5. Визначення коефіцієнта в'язкості методом Стокса – 1 шт. Л.Р 6. Визначення коефіцієнта поверхневого натягу методом відриву крапель – 1 шт. Л.Р 7. Визначення вологості атмосферного повітря за допомогою психометра Августа – 1 шт. Л.Р 8. Визначення відношення молекулярних теплоємностей методом адиабатичного розширення – 1 шт. Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця. Шафа для методичної літератури – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p>
Теплотехніка	навчальна дисципліна	Теплотехніка.pdf	Cgm5IsSDtS7wfxoPGx5xDd87PGE6JjHAWLoXg90oasg=	<p>Кабінет механіки і молекулярної фізики: № 209 (48 м²); навчальний корпус №2, вулиця Євгена Логінова, 17А (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2001) Устаткування: Установки для виконання лабораторних робіт Математичний маятник – 1 шт. Секундомір – 12 шт. Штангенциркуль – 1 шт. Прилад для визначення модуля пружності – 1 шт. Мікрометр – 1 шт. Скляний циліндр із рідиною – 1 шт. Термометр – 1 шт. Психрометр - 1 шт. Психрометричні таблиці – 1 шт. Барометр – 1 шт. Лабораторні стенди: - Визначення прискорення вільного падіння за допомогою математичного маятника. - Визначення прискорення вільного падіння за допомогою оборотного маятника. - Визначення логарифмічного дискременту загасання коливань фізичного маятника. - Визначення моменту інерції маятника Обербека. - Визначення модуля пружності (модуля Юнга) при розтязі дроту. Визначення модуля Юнга по згину стержня. - Визначення питомої ваги та густини твердого тіла. - Визначення коефіцієнта в'язкості тіла методом Стокса. - Визначення коефіцієнту</p>

				<p>поверхневого натягу методом відриву капель. - Визначення вологості атмосферного повітря. - Визначення коефіцієнта Пуассона газу методом адіабатичного розширення. - Визначення коефіцієнта лінійного розширення металу. Плакати та таблиці Стіл викладача – 1 шт. Стілець викладача – 1 шт. Столи учнівські – 10 шт. Стільці учнівські – 20 шт. Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.</p>
<p>Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>Технологія полісахаридів <i>РП+С.pdf</i></p>	<p>bNpioRJ1TpFOWLt W4BMqXEz4RvcZ64 2HFqPpctZD6VI=</p>	<p>Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м²); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олексі Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –). Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний переносний <i>Elit Screens T85NWS1</i> – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) - проєктор <i>Epson EB-S12 LCD</i> – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) - нетбук <i>Lbook A-E102 AtomN455</i> – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію 2012, рік останнього ремонту –) Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: <i>OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: Office Prol Plus 2013 with SP1</i> – 1 од. <i>Windows 8.1 Pro</i> – 1 од. <i>Mozilla Firefox</i> – 1 од. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі <i>Jitsi Meet</i>. Доступ до мережі <i>Internet</i>. Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 36 шт. Устаткування: Автоклав – 2 шт. Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –) Ареометри різні – 8 шт. Чашки Петрі – 30 шт. Ексикатор – 5 шт. Колби різні – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт. Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт. Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт. Піпетки Пастера – 80 шт. Шпателі металеві – 11 шт. Бюкси металеві – 5 шт. Бюкси скляні – 7 шт. Кристалізатор – 1 шт. Посуд лабораторний 25 шт. Ваги аналітичні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011,</p>

				<p>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.</p>
Технологія бродильних виробництв	навчальна дисципліна	OK 24 Технологія бродильних виробництв.pdf	KJzDNZppSNIHC8VfLxKsVEGEaxs42fxsazWahVmoviE=	<p>Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. 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. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Доступ до мережі Internet. Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 36 шт. Устаткування: Автоклав – 2 шт. Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –) Ареометри різні – 8 шт. Чашки Петрі – 30 шт. Ексикатор – 5 шт. Колби різні – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт. Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт. Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт. Піпетки Пастера – 80 шт. Шпателі металеві – 11 шт. Бюкси металеві – 5 шт. Бюкси скляні – 7 шт. Кристалізатор – 1 шт. Посуд лабораторний 25 шт. Ваги аналітичні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) Ваги технохімічні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)</p>

				<p>Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць Шафа для методичної літератури – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p>
Технологічне обладнання галузі	курсова робота (проект)	Технологічне обладнання галузі.pdf	o3NoI09QU7dS2tvh pFdVNFXXN/yYqDo4 oyFb5cmi6AjQ=	<p>Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси 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 Pro Plus 2013 with SP1 – 1 од. Windows 8.1 Pro – 1 од. Mozilla Firefox – 1 од. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Доступ до мережі Internet. Інформаційне забезпечення: Навчально-методична література – 36 шт. Устаткування: Автоклав – 2 шт. Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –) Ареометри різні – 8 шт. Чашки Петрі – 30 шт. Ексикатор – 5 шт. Колби різні – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт. Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт. Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт. Піпетки Пастера – 80 шт. Шпателі металеві – 11 шт. Бюкси металеві – 5 шт. Бюкси скляні – 7 шт. Кристалізатор – 1 шт. Посуд лабораторний 25 шт. Ваги аналітичні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) Ваги 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.</p>

Стіл для викладача – 1 шт.
Стілець для викладача – 1 шт.
Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси 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 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 – 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 Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Гемометр Салі 1 шт.
Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в

експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)
 Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)
 Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.
 Електрод з ножем для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
 Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)
 Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)
 Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)
 Крапельниці – 18 шт.
 Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.
 Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.
 Бюретки – 25 мл – 5 шт.
 Наважки різні – 5 шт.
 Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
 Ножі – 5 шт.
 Пінцети – 10 шт.
 Скальпелі – 10 шт.
 Фарфорові ступки – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 20 шт.
 Фільтрувальний папір – 6 шт.
 Піпетки на 10 см3 – 25 шт.
 Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (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.

Технологія м'яса,	курслова робота	КП_Технологія	XCMGO1sX8K5urH	Лабораторія технологій м'яса
-------------------	-----------------	---------------	----------------	------------------------------

<p>м'ясопродуктів та риби</p>	<p>(проект)</p>	<p>мяса, мясопродуктів та риби.pdf</p>	<p>bFFIzgtBQtBajHA32 Y7n2SxIDLnY=</p>	<p>та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №01, вул. Генерала Олекси 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 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 – 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 СП-1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1990, рік останнього ремонту –) Шафа жарочна 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1994, рік останнього ремонту –) Прилад Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –) Гемометр Салі 1 шт. Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –) Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –) Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)</p>
-------------------------------	-----------------	--	---	--

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.
 Ножиці – 5 шт.
 Пінцети – 10 шт.
 Скальпелі – 10 шт.
 Фарфорові ступки – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 20 шт.
 Фільтрувальний папір – 6 шт.
 Піпетки на 10 см3 – 25 шт.
 Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
 Колби конічні, 250 мл – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Воронки скляні, d 5-7 см – 15 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Штативи для жиромірів – 10 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Кювети – 3 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Піпетки на 20 см3 - 25 шт.
 Щітки і йоржі для миття посуду – 8 шт.
 Набір реактивів – 10 шт.
 Шафа металева – 6 шт.
 Шафа для навчально-методичної літератури – 1 шт.
 Стілець для викладача - 1 шт.
 Стіл для викладача - 1 шт.
 Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місць.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Технологія молока та молочних продуктів

навчальна дисципліна

OK 22 Технологія молока та молочних продуктів.pdf

Y1/YEXveZudSttPzlFpAoAsIglWMzWok9q667Mfo1MM=

Лабораторія технологій молока та молочних продуктів: № 217 (32 м2); навчальний корпус № 1, вул. 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 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 –)
Жироміри молочні - 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Жироміри для знежиреного молока - 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Жироміри для вершків - 7 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
Баня водяна – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Водоструйний насос – 1 шт.
Анаеростат – 2 шт.
Сушильна шафа – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1990, рік останнього ремонту –)
Стерилізатор – 1 шт.
Апарат Коха – 1 шт.
Автоклав – 2 шт.
Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –)
Ареометри різні – 8 шт.
Чашки Петрі – 30 шт.
Ексикатор – 5 шт.
Колби різні – 20 шт. (Рік

				<p>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.</p>
Історія України	навчальна дисципліна	OK 1 Історія України.pdf	P6QhQC95Muh3X1uKW9GPFhoQX5niS1A2xdpS3I6Ju84=	<p>Кабінет українознавства: № 320 (61,28 м2) Головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту – 2019). Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - ноутбук Lenovo V570c (104B027002) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2019, рік останнього ремонту -) -телевизор 2E 50A07KW (1113677003) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2024, рік останнього ремонту –) Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Учнівські столи та лавки – на 48 робочих місць. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Кафедра – 1 шт. Дошка маркерна біла – 1 шт.</p>
Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	OK 2 Укр мова.pdf	IG/Dl1StmwBl9GeIXV6PgnooZ1uGIX1C471lxvy249E=	<p>Кабінет української мови: № 313 (32,7 м2) Головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту – 2019). Спеціальне технічне обладнання:</p>

				<p>Мультимедійне обладнання: - ноутбук Lenovo V570c (104B027002) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2019, рік останнього ремонту -) - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт.(Рік введення в експлуатацію – 2000, рік останнього ремонту –) - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –) Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Учнівський стіл-парта – на 24 робочих місця. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p>
Філософія	навчальна дисципліна	OK з Філософія.pdf	EBWaAa+GOYfXoX DY4xjHIFpT9WwEn 61Hh0EzM+OMuqQ =	<p>Кабінет соціальних дисциплін: № 211 (50,4 м2); головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 (Рік введення в експлуатацію – 1960, рік останнього ремонту – 2019) Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - ноутбук Lenovo V15G4AMN (82YU00YARA) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2024, рік останнього ремонту –) - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1– 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2000, рік останнього ремонту –) - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –) Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom Інформаційне забезпечення: Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Учнівський стіл-парта – на 30 робочих місць. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.</p>

				Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт.
Іноземна мова	навчальна дисципліна	OK 4 Іноземна мова.pdf	VljEkuZNBwuf/DNh x3Fyg4tC9/LkD799Hz9OjBDtLck=	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.
Політологія	навчальна дисципліна	OK 5 Політологія.pdf	tSsYAIFFXxd1krq1RJ l7v/4UqCBDRQ2Ab NjVuEAaVk=	Кабінет соціальних дисциплін: № 211 (50,4 м2); головний навчальний корпус, вул. Георгія Гонгадзе, 9 (Рік введення в експлуатацію – 1960, рік останнього ремонту – 2019) Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - ноутбук Lenovo V15G4AMN (82YU00YARA) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2024, рік останнього ремонту –) - екран проєкційний переносний Elit Screens T85NWS1 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2000, рік останнього ремонту –) - проєктор Epson EB-S12 LCD – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –) Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN

				<p>93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Ліцензований сервіс онлайн- відеозв'язку Zoom Інформаційне забезпечення: Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Учнівський стіл-парта – на 30 робочих місць. Стілець для викладача – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Дошка для крейди темно- зеленого кольору – 1 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт.</p>
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	ОК 6 Фізичне виховання.pdf	PpTYPKF1tTeFzdDDt IzBgIvhGNRp1O8R01 GfIK4Rckc=	<p>Спортивна зала (286 м2) Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олексі Алмазова, 73 (Генерала Карпенка, 73) (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2019.) Устаткування: Гімнастична перекладина – 5 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2016, рік останнього ремонту –) Кінь, козел для опорних стрибків – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту –) Скакалки – 25 шт. (Постійно оновлюються) Штанга – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2006, рік останнього ремонту –) Гантелі – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2015 рік останнього ремонту –) М'ячі футбольні - 10 шт. (Постійно оновлюються) Лави гімнастичні – 6 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту 2015) Стінка гімнастична – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) Ядра (вагою 3 кг, 4 кг) – 10 шт. (Постійно оновлюються) Секундоміри – 4 шт. (Постійно оновлюються) Рулетка металева (1 -100 м.) – 4 шт. (Постійно оновлюються) Аптечка – 4 шт. (З постійним оновленням) М'ячі баскетбольні – 20 шт. (Постійно оновлюються) М'ячі волейбольні – 20 шт. (Постійно оновлюються) Шахи, шашки – 10 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 2018, рік останнього ремонту -) Столи для настільного тенісу – 6 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2019, рік останнього ремонту – з постійним ремонтом) Обладнання для настільного тенісу (З постійним оновленням) Сітка волейбольна – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2022, рік останнього ремонту –) Баскетбольні щити 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2004, рік останнього ремонту –) Мати гімнастичні – 6 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2018, рік останнього ремонту –) Шафа для зберігання</p>

				спортивного інвентаря – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2000, рік останнього ремонту – постійно)
Вища математика	навчальна дисципліна	OK 7 Вища математика.pdf	AZ8e3lQAa+XN+37u2HTznSmUsXJo/hffOXhus435hUQ=	<p>Кабінет вищої математики: № 214 (47,6 м²) Навчальний корпус №2, вулиця Євгена Логінова, 17А (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2001) Спеціальне технічне обладнання: Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний на тринозі T87-So1MW 174*130см (4:3) – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту -) - проєктор ACER PJ-DLP X128H MR.JQ811.001 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту -) - ноутбук HP ProBook 4330s (XX945EA) 13.3" LED, Intel Core i3-2310M (2,1 ГГц) / RAM 2 ГБ / HDD 320 ГБ / Intel HD Graphics 3000 / DVD Super Multi DL / LAN / Wi-Fi / Bluetooth 3.0 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту -) Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Методичні рекомендації - 24 шт. (Рік видання 2022) Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Столи – 12 шт. Стільці – 24 шт. Дошка – 1 шт. Калькулятори – 15 шт. Стенди – 2 шт. “Таблиця похідних”, “Таблиця інтегралів” Шафи для книг – 1 шт. Полиці для книг – 2 шт. Стіл для викладача – 1 шт. Стілець для викладача – 1 шт. Дошка для крейди – 1 шт.</p>
Фізика	навчальна дисципліна	OK 8 Фізика.pdf	e2GYoKVly9b7+atrZLFalfXcVEStaZBRw+oZ3cYUeok=	<p>Кабінет механіки і молекулярної фізики: № 209 (48 м²); навчальний корпус №2, вулиця Євгена Логінова, 17А (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2001) Устаткування: Установки для виконання лабораторних робіт Математичний маятник – 1 шт. Секундомір – 12 шт. Штангенциркуль – 1 шт. Прилад для визначення модуля пружності – 1 шт. Мікрометр – 1 шт. Скляний циліндр із рідиною – 1 шт.</p>

				<p>Термометр – 1 шт. Психрометр - 1 шт. Психрометричні таблиці – 1 шт. Барометр – 1 шт. Лабораторні стенди: - Визначення прискорення вільного падіння за допомогою математичного маятника. - Визначення прискорення вільного падіння за допомогою оборотного маятника. - Визначення логарифмічного дискременту загасання коливань фізичного маятника. - Визначення моменту інерції маятника Обербека. - Визначення модуля пружності (модуля Юнга) при розтязі дроту. Визначення модуля Юнга по згину стержня. - Визначення питомої ваги та густини твердого тіла. - Визначення коефіцієнта в'язкості тіла методом Стокса. - Визначення коефіцієнту поверхневого натягу методом відриву капель. - Визначення вологості атмосферного повітря. - Визначення коефіцієнта Пуассона газу методом адиабатичного розширення. - Визначення коефіцієнта лінійного розширення металу. Плакати та таблиці Стіл викладача – 1 шт. Стілець викладача – 1 шт. Столи учнівські – 10 шт. Стільці учнівські – 20 шт. Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.</p>
Загальна та органічна хімія	навчальна дисципліна	OK 10 Загальна та органічна хімія.pdf	ivB2KEQNFdyuSrZA78PtXhxBAOpHlhtFcfKPdONSRpw=	<p>Лабораторія неорганічної та аналітичної хімії: № 113 (53,7 м²); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олексі Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024). Лабораторне обладнання (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –): Аналітичні терези – 2 шт. Аптекарьські терези – 2 шт. Аналітичний стіл – 5 шт. Прилад для визначення еквівалента металу – 1 шт. Електроплитка – 1 шт. Витяжна шафа – 1 шт. Барометр – 1 шт. Термометр – 2 шт. Ручна центрифуга – 1 шт. Пальник – 1 шт. Пробіркотримач – 12 шт. Тигельні щипці – 2 шт. Лабораторний штатив – 8 шт. Штативи для пробірок – 15 шт. Сушільна шафа – 1 шт. Муфельна піч – 1 шт. Пробірки звичайні – 120 шт. Пробірки центрифужні – 23 шт. Бюретки (50 мл) – 24 шт. Мірні циліндри (25, 100, 250 мл) – 32 шт. Мірні пробірки – 15 шт. Аналітичні піпетки – 34 шт. Градуйовані піпетки – 28 шт. Лійки хімічні – 15 шт. Лійки хімічні – 15</p>

Реактиви:
 Алюміній сульфат $Al_2(SO_4)_3$
 Амоніак водний NH_4OH
 Амоній карбонат $(NH_4)_2CO_3$
 Амоній оксалат $(NH_4)_2C_2O_4$
 Амоній сульфат $(NH_4)_2SO_4$
 Амоній хлорид NH_4Cl
 Аргентум нітрат $AgNO_3$
 Барій нітрат $Ba(NO_3)_2$
 Барій хлорид $BaCl_2$
 Гідроген пероксид H_2O_2
 Калій бромід KBr
 Калій гідроген фосфат K_2HPO_4
 Калій гідроксид KOH
 Калій дігідрогенфосфат KH_2PO_4
 Калій дихромат $K_2Cr_2O_7$
 Калій йодид KI
 Калій нітрат KNO_3
 Калій нітрит KNO_2
 Калій роданід $KSCN$
 Кислота нітратна HNO_3
 Кислота оцтова CH_3COOH
 Кислота сульфатна (IV) H_2SO_4
 Кислота хлороводневі HCl
 Купрум оксид (II) CuO
 Натрій гідроксид $NaOH$
 Плюмбум оксид (IV) PbO_2
 Ферум (II) сульфат $FeSO_4$
 Ферум (III) хлорид $FeCl_3$
 Устаткування (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –):
 Плакати – 32 шт.
 Столи – 12 шт.
 Стільці – 24 шт.
 Дошка – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафи для зберігання лабораторного обладнання – 5 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Аналітична хімія

навчальна дисципліна

OK 11 Аналітична хімія.pdf

bX6ELfaoICUmzF2+T8bgDXGCanvzOUZq7RwGKJw4ZUo=

Лабораторія неорганічної та аналітичної хімії: № 113 (53,7 м²); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олексі Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024).
 Лабораторне обладнання (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –):
 Аналітичні терези – 2 шт.
 Аптекарьські терези – 2 шт.
 Аналітичний стіл – 5 шт.
 Прилад для визначення еквівалента металу – 1 шт.
 Електроплитка – 1 шт.
 Витяжна шафа – 1 шт.
 Барометр – 1 шт.
 Термометр – 2 шт.
 Ручна центрифуга – 1 шт.
 Пальник – 1 шт.
 Пробіркотримач – 12 шт.
 Тигельні щипці – 2 шт.
 Лабораторний штатив – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 15 шт.
 Сушільна шафа – 1 шт.
 Муфельна піч – 1 шт.
 Пробірки звичайні – 120 шт.
 Пробірки центрифужні – 23 шт.
 Бюретки (50 мл) – 24 шт.
 Мірні циліндри (25, 100, 250 мл) – 32 шт.
 Мірні пробірки – 15 шт.
 Аналітичні піпетки – 34 шт.
 Градуйовані піпетки – 28 шт.
 Лійки хімічні – 15 шт.
 Лійки хімічні – 15

Реактиви:
 Алюміній сульфат $Al_2(SO_4)_3$
 Амоніак водний NH_4OH
 Амоній карбонат $(NH_4)_2CO_3$
 Амоній оксалат $(NH_4)_2C_2O_4$
 Амоній сульфат $(NH_4)_2SO_4$
 Амоній хлорид NH_4Cl
 Аргентум нітрат $AgNO_3$
 Барій нітрат $Ba(NO_3)_2$
 Барій хлорид $BaCl_2$
 Гідроген пероксид H_2O_2
 Калій бромід KBr
 Калій гідроген фосфат K_2HPO_4
 Калій гідроксид KOH
 Калій дігідрогенфосфат KH_2PO_4
 Калій дихромат $K_2Cr_2O_7$
 Калій йодид KI
 Калій нітрат KNO_3
 Калій нітрит KNO_2
 Калій роданід $KSCN$
 Кислота нітратна HNO_3
 Кислота оцтова CH_3COOH
 Кислота сульфатна (IV) H_2SO_4
 Кислота хлороводневі HCl
 Купрум оксид (II) CuO
 Натрій гідроксид $NaOH$
 Плюмбум оксид (IV) PbO_2
 Ферум (II) сульфат $FeSO_4$
 Ферум (III) хлорид $FeCl_3$
 Устаткування (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –):
 Плакати – 32 шт.
 Столи – 12 шт.
 Стільці – 24 шт.
 Дошка – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафи для зберігання лабораторного обладнання – 5 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Фізична та колоїдна хімія

навчальна дисципліна

ОК 12 Фізична і колоїдна хімія.pdf

TQIHаMzbl4A+erpws
nXQ/YTcr87/zVltGP
JTzrZQGmJ8=

Лабораторія органічної та фізикоїдної хімії: № 114 (55,51м²);
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024).
 Лабораторне обладнання:
 Центрифуга медична – ОПМ – ВУХЛ 42 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1985, рік останнього ремонту -)
 Центрифуга ручна РЦ- 4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1984, рік останнього ремонту -)
 Шафн сушильна – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1985, рік останнього ремонту -)
 Прилад ПРГ – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1986, рік останнього ремонту -)
 Прилад Бакишва – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1985, рік останнього ремонту -)
 Окуляр цифровий SCOPETEK DEM-13 (1,3 Мріх) - – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2015, рік останнього ремонту -)
 Іономер універсальний ЕВ-74 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1986, рік останнього ремонту -)
 Витяжка СХW-КН-60 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Електромагнітна мішалка – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -)

Шафа ШС-20Ч – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Шафа витяжна «Озон» – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2009, рік останнього ремонту -)
 Фотометр фотоелектричний КФК-3-01-«ЗОМЗ» – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Фотометр полуменевий СL-378 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Термостат ТХ200-01М – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Сушильна шафа – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -)
 Сахариметр СУ-4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1986, рік останнього ремонту -)
 Розсів лабораторний У1-ЕРЛ – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 рН-метр «РН-301» з електродом скляним комбінованим ЕСК-10601/7 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Шейкер пристрій прем ЛАБ-ПУ-01 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Поляризаційний мікроскоп – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -)
 Електропіч опору камерна лабораторна СНОЛ 2.4.2/1И2 з терморегулятором – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Комбонагрівач – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Витяжна шафа – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -)
 Струшувач АВУ-6с (Рік введення в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -)
 Ваги електронні АХІS-ВТУ-2100D (Рік введення в експлуатацію - 2010, рік останнього ремонту -)
 Баня водяна двомісна БВ-8К (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Акавдистилятор електричний ДЕ-5 (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Стіл маніпуляційний пересувний СМ-2
 Електрод скляний комбінований ЕСК-10601/7
 Дошка учбова ДА-21 магнітно-маркерна (Рік введення в експлуатацію - 2013, рік останнього ремонту -)

Біохімія

навчальна дисципліна

OK 13 Біохімія.pdf

+bxSP2uxw1/01Xm/
 Bc3GInobPmLjtS7bV
 LQPdIn3hbE=

Лабораторія органічної та фізикоїдної хімії: № 114 (55,51м2);
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024).

Лабораторне обладнання:
Центрифуга медична – ОПМ – ВУХЛ 42 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1985, рік останнього ремонту -)
Центрифуга ручна РЦ- 4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1984, рік останнього ремонту -)
Шафн сушильна – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1985, рік останнього ремонту -)
Прилад ПРГ – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1986, рік останнього ремонту -)
Прилад Бакишва – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1985, рік останнього ремонту -)
Окуляр цифровий SCOPETEK DEM-13 (1,3 Мріх) - – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2015, рік останнього ремонту -)
Іономер універсальний EB-74 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1986, рік останнього ремонту -)
Витяжка CXW-KH-60 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
Електромагнітна мішалка – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -)
Шафа ШС-20Ч – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
Шафа витяжна «Озон» – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2009, рік останнього ремонту -)
Фотометр фотоелектричний КФК-3-01-«ЗОМЗ» – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
Фотометр полуменевий CL-378 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
Термостат ТХ200-01М – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
Сушильна шафа – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -)
Сахариметр СУ-4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1986, рік останнього ремонту -)
Розсів лабораторний У1-ЕРЛ – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
рН-метр «РН-301» з електродом скляним комбінованим ЕСК-10601/7 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
Шейкер пристрій прем ЛАБ-ПУ-01 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
Поляризаційний мікроскоп – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -)
Електропіч опору камерна лабораторна СНОЛ 2.4.2/1И2 з терморегулятором – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
Комбонагрівач – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
Витяжна шафа – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -)
Струшувач АБУ-6с (Рік введення

			<p>в експлуатацію - 1989, рік останнього ремонту -) Ваги електронні AXIS-BTU-2100D (Рік введення в експлуатацію - 2010, рік останнього ремонту -) Баня водяна двомісна БВ-8К (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -) Акавдистиллятор електричний ДЕ-5 (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -) Стіл маніпуляційний пересувний СМ-2 Електрод скляний комбінований ЕСК-10601/7 Дошка учбова ДА-21 магнітно-маркерна (Рік введення в експлуатацію - 2013, рік останнього ремонту -)</p>
Екологія	навчальна дисципліна	OK 14 Екологія.pdf	<p>GPq9L/9VH+i/+bcZs sEs5rph/8W82KH93 9j7r4n+UMc=</p> <p>Лабораторія сільськогосподарської біотехнології, годівлі тварин та технології кормів: № 222 (53,7 м²); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію - 1992, рік останнього ремонту - 2009).</p> <p>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 -) Прикладне програмне забезпечення: Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom. Інформаційне забезпечення: Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності. Довідникова та нормативна література. Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Відеофільми - 15 шт. Устаткування (Рік введення в експлуатацію - 1986, рік останнього ремонту -): Витяжна шафа - 1 шт. Сушильна шафа СЕШ - 1 шт. Муфельна піч - 1 шт. Апарат Сокслета - 1 шт. Ваги технічні - 1 шт. Ваги аналітичні ВЛА - 2000 - 1 шт. Вакуумний насос - 1 шт. Холодильник - 1 шт. Млин лабораторний - 1 шт. Графопроектор «Лектор 2000» - 1 шт. Тиглі фарфорові - 5 шт. Бюкси алюмінієві - 11 шт. Кіноустановка „Радуга” - 1 шт.</p>

Електроліткa – 1 шт.
 Термостат – 1 шт.
 Прилад «Серенева» – 1 шт.
 Телевізор «Telefunken» – 1 шт.
 Відеоплеєр ORION – 1 шт.
 Автоклав – 1 шт.
 Колбонагрівач – 1 шт.
 Торсійні ваги – 1 шт.
 Фотоелектроколориметр – 1 шт.
 Дистилятор – 1 шт.
 Центрифуга – 1 шт.
 Шуттельаппарат – 1 шт.
 Влагомер – 1 шт.
 Азбестова сітка – 2 шт.
 Ареометри (набір) – 9 шт.
 Бюкси металічні – 12 шт.
 Бюретки різні – 13 шт.
 Гумові шланги різних розмірів – 6 м.
 Діркопробивач – 1 шт.
 Ексікатор – 1 шт.
 Затискачі для шлангів – 6 шт.
 Крапельниці – 11 шт.
 Лійка Джандрієра – 1 шт.
 Лійки скляні різних діаметрів – 9 шт.
 Ложки для взяття проби – 12 шт.
 Мікробюретки – 9 шт.
 Ніж для подрібнення грубих кормів, силосу – 12 шт.
 Ножниці – 9 шт.
 Піпетки різні – 8 шт.
 Пробки гумові різних розмірів – 10 шт.
 Промивні колби – 11 шт.
 Скляні палички – 9 шт.
 Склянки мірні різні – 12 шт.
 Ступки фарфорові з пестиком – 6 шт.
 Тигельні щипці – 6 шт.
 Установка для титрованих розчинів – 1 шт.
 Холодильники Лібіха – 1 шт.
 Чашки фарфорові – 10 шт.
 Штатив для бюретонок – 10 шт.
 Щітки волосяні різних розмірів для миття посуду – 2 шт.
 Набір неорганічних кислот – 10 шт.
 Набір органічних кислот – 10 шт.
 Барвники – 9 шт.
 Набір лугів – 9 шт.
 Спирт – 0,8 л.
 Мікроскоп «Біолам» – 1 шт.
 Столи – 14 шт.
 Стільці – 28 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Шафа для зберігання приладів та літератури – 4 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Інформатика та інформаційні технології

навчальна дисципліна

OK 15 Інформатика та інформаційні технології.pdf

vjmcVhG4JAqnNZUe
 zu3liWVFEqF2Dw2a
 o6kPC7CFPFE=

Навчально-дослідна лабораторія комп'ютерних наук: № 104 (49,3 м²); навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а (Рік введення в експлуатацію – 2009).
 Спеціальне технічне обладнання:
 Телевізор PHILIPS 46PFL4208t/12 46" – 1 шт.
 Комп'ютери з процесором AMD A6-9500/8GB DDR4/120GB SSD – 12 шт.
 Комп'ютер на базі процесора AMD A8-7680/8GB DDR3/120GB SSD – 1 шт.
 Прикладне програмне

забезпечення:
Корпоративне ліцензування
«Volume Licensing», Parent
program: OPEN
93947897ZZE1608, Software
Assurance (SA) №63986644,
63986649, 63986652:
Office Pro Plus 2013 with SP1 – 13
од.
Операційна система Windows 10
Pro – 11 од. Операційна система
Windows 10 Home – 2 од. Google
Chrome – 13 од.
Доступ до мережі Internet
Онлайн-сервіс відеозв'язку (на
власних серверах) на базі Jitsi
Meet.
Ліцензований сервіс онлайн-
відеозв'язку ZOOM
Інформаційне забезпечення:
Навчальні фільми
Презентації у режимі PowerPoint
Інформаційні матеріали
(бюлетені, програмні документи,
брошури, дидактичні матеріали;
довідникова та нормативна
література; інструкції з
техніки безпеки та безпеки
життєдіяльності)
Устаткування:
Секційна шафа під скло – 2 шт.
Учнівські столи – 10 шт.
Учнівські лавки – 11 шт.
Трибуна – 1 шт.
Тумба – 1 шт.
Комп'ютерні столи – 13 шт.
Стільці – 20 шт.
Стіл без скла – 1 шт.
Стіл під скло – 1шт.
Стіл викладача – 1 шт.
Стілець викладача – 1 шт.
Дошка для крейди темно-
зеленого кольору – 1 шт.

Комп'ютерний клас кафедри
економічної кібернетики,
комп'ютерних наук та
інформаційних технологій: №
209 (49,2 м2); навчальний корпус
№ 5, вул. Георгія Гонгадзе, за (Рік
введення в експлуатацію – 2009).
Спеціальне технічне обладнання:
Телевізор SAMSUNG
UE50NU7002U 50” – 1 шт.
Комп'ютери на базі процесора
Intel Core I3 10100F/GTX
1650/DDR4 8Gb/SSD 1TB/27” – 15
шт.

Прикладне програмне
забезпечення:
Корпоративне ліцензування
«Volume Licensing», Parent
program: OPEN
93947897ZZE1608, Software
Assurance (SA) №63986644,
63986649, 63986652:
Office 2013 – 13 шт.
Windows 10 Pro – 15 шт.
Google Chrome – 15 шт.
Доступ до мережі Internet.
Інформаційне забезпечення:
Бюлетені, програмні документи,
брошури, дидактичні матеріали,
довідникова та нормативна
література
Устаткування:
Стіл учнівський – 13 шт.
Стіл комп'ютерний -14 шт
Лавки учнівські -11 шт
Стільці – 14 шт.
Стіл для викладача – 1 шт.

				Стілець для викладача – 1 шт. Дошка – 1 шт
Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	OK 16 Технічна мікробіологія.pdf	uMFfqr09VJXqyeuI Zo7Nyl85Vui2K48m bqGFJvQ/fHI=	<p>Лабораторія мікробіології, вірусології, імунології та інфекційних хвороб: № 110 (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олексі Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024)</p> <p>Спеціальне технічне обладнання (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024):</p> <p>Мультимедійне обладнання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - екран проєкційний на тринозі T87-S01MW 174*130см (4:3) – 1 шт. - проєктор ACER PJ-DLP X128H MR.JQ811.001 – 1 шт. - ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) – 1 шт. <p>Прикладне програмне забезпечення (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –): Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності. Довідникова та нормативна література. Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Водоструйний насос - 1 шт. Центрифуга - 1 шт. Баня водяна - 1 шт. Спиртівки - 5 шт. Сушильна шафа - 1 шт. Стерилізатор - 1 шт. Апарат Коха - 1 шт. Автоклав - 1 шт. Термометри різні - 9 шт. Ареометри різні - 8 шт. Чашки Петрі - 9 шт. Ексикатор - 1 шт. Чашки Коха - 7 шт. Колби різні - 11 шт. Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл - 15 шт. Піпетки на 1, 5, 10 мл - 14 шт. Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл - 14 шт. Піпетки Пастера - 8 шт. Шпателі металеві - 11 шт. Шпателі Дригальського - 9 шт. Бюкси металеві - 5 шт. Бюкси скляні - 7 шт. Кристалізатор - 1 шт. Посуд лабораторний - 15 шт. Ваги аналітичні - 1 шт. Ваги технохімічні - 1 шт. Ваги торсійні - 1 шт. Копірувальний механізм - 3 шт. Центрифуга електрична лабораторна - 1 шт.</p>

				<p>Вакуумний насос - 1 шт. Дистилятор - 1 шт. Бідистилятор - 1 шт. Пробірки лабораторні - 14 шт. Флакони скляні - 16 шт. Штативи для пробірок - 10 шт. Скельця предметні - 21 шт. Скельця покривні - 21 шт. Камера Горяєва - 1 шт. Петлі бактеріологічні - 10 шт. Голки препаративні - 10 шт. Пробки гумові, коркові - 21 шт. Палички скляні - 11 шт. Пінцети - 7 шт. Ланцети - 8 шт. Столи - 8 шт. Стільці - 16 шт. Стіл для викладача - 1 шт. Стілець для викладача - 1 шт. Шафа для зберігання приладів - 2 шт. Дошка для крейди темно-коричневого кольору - 1 шт. Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності</p>
Експертиза і контроль якості харчових продуктів	навчальна дисципліна	ОК 17 Експертиза і контроль якості харчових продуктів.pdf	Eur7OQCoprYbaylZL KPs4PKjslFCURGZM VcuqW5IEbA=	<p>Лабораторія мікробіології, вірусології, імунології та інфекційних хвороб: № 110 (67 м2); навчальний корпус № 1, вул. 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): Мультимедійне обладнання: - екран проєкційний на тринозі T87-SolMW 174*130см (4:3) - 1 шт. - проєктор ACER PJ-DLP X128H MR.JQ811.001 - 1 шт. - ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) - 1 шт. Прикладне програмне забезпечення (Рік введення в експлуатацію - 2014, рік останнього ремонту -): Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet. Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet. Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку ZOOM Інформаційне забезпечення: Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності. Довідникова та нормативна література. Навчальні фільми. Презентації у режимі PowerPoint. Устаткування: Водоструйний насос - 1 шт. Центрифуга - 1 шт. Баня водяна - 1 шт. Спиртівки - 5 шт. Сушильна шафа - 1 шт. Стерилізатор - 1 шт. Апарат Коха - 1 шт. Автоклав - 1 шт. Термометри різні - 9 шт.</p>

Ареометри різні - 8 шт.
 Чашки Петрі - 9 шт.
 Ексикатор - 1 шт.
 Чашки Коха - 7 шт.
 Колби різні - 11 шт.
 Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл - 15 шт.
 Піпетки на 1, 5, 10 мл - 14 шт.
 Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл - 14 шт.
 Піпетки Пастера - 8 шт.
 Шпателі металеві - 11 шт.
 Шпателі Дригальського - 9 шт.
 Бюкси металеві - 5 шт.
 Бюкси скляні - 7 шт.
 Кристалізатор - 1 шт.
 Посуд лабораторний - 15 шт.
 Ваги аналітичні - 1 шт.
 Ваги технохімічні - 1 шт.
 Ваги торсійні - 1 шт.
 Копірувальний механізм - 3 шт.
 Центрифуга електрична лабораторна - 1 шт.
 Вакуумний насос - 1 шт.
 Бідистилятор - 1 шт.
 Пробірки лабораторні - 14 шт.
 Флакони скляні - 16 шт.
 Штативи для пробірок - 10 шт.
 Скельця предметні - 21 шт.
 Скельця покривні - 21 шт.
 Камера Горяєва - 1 шт.
 Петлі бактеріологічні - 10 шт.
 Голки препаративні - 10 шт.
 Пробки гумові, коркові - 21 шт.
 Палички скляні - 11 шт.
 Пінцети - 7 шт.
 Ланцети - 8 шт.
 Столи - 8 шт.
 Стіл для викладача - 1 шт.
 Стілець для викладача - 1 шт.
 Шафа для зберігання приладів - 2 шт.
 Дошка для крейди темно-коричневого кольору - 1 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Технологія цукрового виробництва

навчальна дисципліна

ОК 19 Технологія цукрового виробництва.pdf

UvnI38kXYkktSvo7J
1a3umUfqSPPkqoryq
60qS+JY+4=

Лабораторія цукрового і бродильного виробництва та полісахаридів: № 107а (67 м²); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси 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.
 Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.
 Доступ до мережі Internet.
 Інформаційне забезпечення:
 Навчально-методична література – 36 шт.
 Устаткування:
 Автоклав – 2 шт.
 Термометри різні – 9 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту –)
 Ареометри різні – 8 шт.
 Чашки Петрі – 30 шт.
 Ексикатор – 5 шт.
 Колби різні – 20 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 15 шт.
 Піпетки на 1,2,5,10 мл – 24 шт.
 Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14 шт.
 Піпетки Пастера – 80 шт.
 Шпателі металеві – 11 шт.
 Бюкси металеві – 5 шт.
 Бюкси скляні – 7 шт.
 Кристалізатор – 1 шт.
 Посуд лабораторний 25 шт.
 Ваги аналітичні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –)
 Ваги технохімічні – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)
 Учнівські столи та лавки – на 26 робочих місць
 Шафа для методичної літератури – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Стілець для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Технологія зберігання і переробки зерна

навчальна дисципліна

ОК 20 Технологія зберігання і переробки зерна.pdf

ZXAB/6/4v3PGuLGT a9F2GZELYau1fVlBa r2rewXTt6E=

Лабораторія зберігання, переробки та оцінки якості продукції:
 № 411 (54,6 м2)
 Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси Алмазова, 73 (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024)
 Спеціальне технічне обладнання:
 - Intel Pentium Core-I-3/8 Gb/1 Tb – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію -, рік останнього ремонту -)
 - екран проєкційний переносний на тринозі Sorar 1202 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2012, рік останнього ремонту -)
 - проєктор DLP Viewsonik – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію -, 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:
 Слайди із завданнями, відео фільми, презентації на CD-носіях – 18 шт.
 Навчально-методична література – 34 шт.
 Модульно-тестова програма Устаткування:
 Щуп мішковий – 2 шт.
 Щуп конусний – 1 шт.
 Шпателі – 28 шт.
 Ваги технічні – 2 шт.
 Ваги електронні BTU 210 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2021, рік останнього ремонту -)
 Пурка хлібна ПХ-2 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2021, рік останнього ремонту -)
 Млин лабораторний – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2021, рік останнього ремонту -)
 Діафоноскоп 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1991, рік останнього ремонту -)
 Набір сит – 2 шт.
 Лупи – 15 шт.
 Колби – 28 шт.
 Порцелянові ступки – 8 шт.
 Металева сіточка – 4 шт.
 Скальпелі – 15 шт.
 Чашки Петрі – 15 шт.
 Піпетки – 10 шт.
 Сушильна шафа – 1 шт. 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1984, рік останнього ремонту -)
 Шафи для методичної літератури – 3 шт.
 СЕШ – 3М – 1 шт. 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1984, рік останнього ремонту -)
 Охолоджувач АУО – 1 шт.
 Ртутні термометри – 3 шт.
 Бюкси металеві – 25 шт.
 Бюкси сітчасті – 10 шт.
 Ртутний контактний термометр – 3 шт.
 Електроволомір – 1 шт. 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 1985, рік останнього ремонту -)
 Штатив лабораторний – 1 шт.
 Затискачі – 6 шт.
 Кулька скляна – 5 шт.
 Леза бритви – 25 шт.
 Мікроскоп «Юнат» – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію - 2008, рік останнього ремонту -)
 Учнівські столи та лавки – на 24 робочих місця.
 Шафа для методичної літератури – 1 шт.
 Стіл для викладача – 1 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

навчальна дисципліна

OK 21 Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів в.pdf

3ibBkH8ywL+/kQ8F uqSiHuyexjeS1bGKs1 WRxL51QfE=

Лабораторія технологій хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: № 213 (28 м2); навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олекси 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 –)
 - 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 і3 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 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 – 30 шт.
 Устаткування:
 Набір інструментів для карвінгу – 1 шт.
 Інструменти для ліплення з мастики – 1 шт.
 Хлібопіч Moulinex OW1 – 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.
 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

Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	навчальна дисципліна	OK 23 Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби.pdf	AIN6lH2JL9SGVwIp S3yaBSJ7gx/0AO3I3 wbYn4KhoOE=	Лабораторія технологій м'яса та м'ясопродуктів, жирів та жирозамінників: № 107 (35 м2); навчальний корпус №1, вул. Генерала Олекси 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 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 – 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 Кьельдаля 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Гемометр Салі 1 шт.
Баня водяна БВ – 10 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
Плитка індукційна ісі - YLKL 27 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2020, рік останнього ремонту –)
Електросепаратор «Сатурн» 1 шт. . (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –)
Центрифуга електрична на 3000 обертів – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)

Автомати для вимірювання сірчаної кислоти, 10 см3 – 3 шт.
 Електрод з ножем для аналізу м'яса ЄСК-10616/4 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2008, рік останнього ремонту –)
 Ваги на 10 кг – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1998, рік останнього ремонту –)
 Ваги торсійні на 500 мг – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Ваги аналітичні ASIS-ANG-50 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту –)
 Ваги технічні Т – 1000 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –)
 Електроплитки – 2 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2011 і 2021, рік останнього ремонту –)
 Крапельниці – 18 шт.
 Колби мірні – 100, 250, 500 мл – 24 шт.
 Циліндри мірні – 100, 200, 500 мл – 12 шт.
 Бюретки – 25 мл – 5 шт.
 Наважки різні – 5 шт.
 Лійки – 50, 25, 100 мл 24 шт.
 Ножі – 5 шт.
 Пінцети – 10 шт.
 Скальпелі – 10 шт.
 Фарфорові ступки – 8 шт.
 Штативи для пробірок – 20 шт.
 Фільтрувальний папір – 6 шт.
 Піпетки на 10 см3 – 25 шт.
 Штативи лабораторні ШЛ-02 – 10 шт. . (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.

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

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ID	ПІБ	Посада	Структурний	Кваліфікація	Стаж	Навчальні	Обґрунтування
----	-----	--------	-------------	--------------	------	-----------	---------------

викладача			підрозділ	викладача		дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
377557	Сухорукова Анна Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту	Диплом магістра, Миколаївський державний гуманітарний університет імені Петра Могили, рік закінчення: 2005, спеціальність: 040301 Політологія, Диплом кандидата наук ДК 004834, виданий 17.02.2012, Атестат доцента АД 013949, виданий 25.10.2023	15	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 11, 12, 14, 20), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Poltorak A., Khrystenko O., Sukhorukova A., Moroz T., Sharin O. Development of an integrated Approach to assessing the impact of innovative development on the level of financial security of households. Eastern-European of Enterprise Technologies, 2022, 1 (13-115). P. 103-112. Scopus. DOI: 10.15587/1729-4061.2022.253062</p> <p>2. 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.</p> <p>3. Arabov, N., Sukhorukova, A., Voloshyna-Sidei, V.,</p>

Khomitov, K., Nasimov, D., Ismailov, B., & Bakayev, Z. (2023). Assessment of the efficiency of public-private partnership in the service sector. E3S Web of Conferences, 452, 05028.

4. Полторак А.С., Сухорукова А.Л., Бурковська А.І. Кібербезпека в системі трансформації управління бізнес-організацією. Трансформація менеджменту бізнес-організацій: сучасні тренди та виклики : колективна монографія. Київ : Державний вищий навчальний заклад «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана. 2021. С. 158-176.

5. Авербух Г., Сухорукова А. Шляхи підвищення ефективності та дієвості механізмів управління персоналом публічної служби в контексті європейської інтеграції. Публічне урядування: збірник. №3 (28), грудень 2021. Київ : ПрАТ «ВНЗ «Міжрегіональна Академія управління персоналом», 2021. 10-17 с.

6. Бобровська Н. В., Сухорукова А. Л., Бурковська А. І. Трансформаційні процеси бізнес-середовища в контексті європейської інтеграції України. Modern Economics. Електронне наукове видання з економічних наук. №34. Вересень 2022. Миколаївський національний аграрний університет, 2022. С.13-20.

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., Сухорукова А.Л., Бурковська А.І. Кібербезпека в системі

трансформації управління бізнес-організацією. Трансформація менеджменту бізнес-організацій: сучасні тренди та виклики : колективна монографія. Київ : Державний вищий навчальний заклад «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана. 2021. С. 158-176. (свідоцтво №120348 від 6 липня 2023 року).

2.Управління відходами у глобалізованому світі: виклики та перспективи / О. В. Шобаніна, А. І. Бурковська, А. С. Полторак, А. В. Бурковська, А. Л. Сухорукова // 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. (свідоцтво №126996 від 3 червня 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. Полторак А.С., Сухорукова А.Л., Бурковська А.І. Кібербезпека в системі трансформації управління бізнес-організацією. Трансформація менеджменту бізнес-організацій: сучасні тренди та виклики : колективна монографія. Київ : Державний вищий навчальний заклад «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана. 2021. С. 158-176. <https://dspace.mnau.edu>

u.ua/jspui/handle/123456789/10893
2. Ярошенко В., Сухорукова А. Роль волонтерства у сприянні демократичним процесам в Україні: колективна монографія. Участь молоді у розвитку громадянського суспільства в Україні. Миколаїв: Іларіон, 2021. С. 87-110.
http://ysc.in.ua/wp-content/uploads/2021/06/Kolektyvna_monohrafiia_Uchast_molodi_u_rozvytku_hromadianskoho_suspilstva.pdf
3. Poltorak Anastasiia, Tyshenko Svitlana, Volosyuk Yuriy, Khrystenko Olha, Sukhorukova Anna, Balitska Anna. Management of the financial and economic security system of the state in conditions of global instability. Scientific views on the structural construction of regions: monograph. Opole, 2022. С. 12-20.
http://libs.mfknukim.mk.ua/bitstream/123456789/2257/1/%D0%A8%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BA_8-11.pdf
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.РП з навчальної дисципліни «Менеджмент і маркетинг харчових продуктів» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» на 2024-2025 навчальний рік. 26с.
2. Менеджмент і маркетинг харчових

продуктів : для практичних занять здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. А. Л. Сухорукова. Миколаїв : МНАУ, 2022. 23 с.

3. Організація діяльності менеджера : методичні рекомендації для проведення практичних робіт для здобувачів початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Менеджмент» спеціальності 073 «Менеджмент» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. А. С. Полторак, А. Л. Сухорукова, Т. Г. Олійник. Миколаїв : МНАУ, 2022. 25 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. Науковий керівник наукової теми «Розвиток механізмів управління персоналом в системі менеджменту підприємств, установ та організацій». Реєстраційний номер НДДКР 0121U113813 (12.11.2021-12.11.2026)

11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)

1. Надання консультаційних послуг при виконанні робіт щодо розв'язання спорів з питань процедури оцінки відповідності професійного рівня

працівників кваліфікаційним вимогам і посадовим обов'язкам, проведення оцінки їх професійного рівня (договір про наукове консультування з Шевченківською сільською ОТГ від 23.10.21 р.).

2. Надання консультаційних послуг ТОВ «Ерідан-комерц» з питань планування, набору персоналу та відбору кандидатів на посади (договір про наукове консультування з ТОВ «Ерідан-комерц» від 11.10.21 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. Poltorak Anastasiia, Tyshenko Svitlana, Volosyuk Yuriy, Khrystenka Olha, Sukhorukova Anna, Balitska Anna.
Management of the financial and economic security system of the state in conditions of global instability. Scientific views on the structural construction of regions: monograph. Opole, 2022. С. 12-20.

2. Управління відходами у глобалізованому світі: виклики та перспективи / О. В. Шибаніна, А. І. Бурковська, А. С. Полторак, А. В. Бурковська, А. Л. Сухорукова // 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.

3. Шибаніна 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. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V44\(2024\)-34](https://doi.org/10.31521/modecon.V44(2024)-34).

4. Бобровська Н. В., Сухорукова А. Л., Бурковська А. І. Трансформаційні процеси бізнес-середовища в контексті європейської інтеграції України. Modern Economics. Електронне наукове видання з економічних наук. №34. Вересень 2022. Миколаївський аграрний університет, 2022. С.13-20.

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. Керівник постійно діючого студентського наукового гуртка «Розвиток механізмів управління персоналом в системі менеджменту підприємств, установ та організацій». Реєстраційний номер НДДКР 0121U113813 (12.11.2021-12.11.2026).

20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) В 2005-2007 рр. працювала на посаді головного спеціаліста відділу промисловості та інвестицій управління економіки міста у виконавчому комітеті Миколаївської міської ради. Присвоєно 12 ранг посадової особи місцевого самоврядування.

Стажування і підвищення кваліфікації:
1. Львівський державний університет безпеки життєдіяльності. IV Міжнародний

науковий конгрес
Society of Ambient
Intelligence (Україна-
Узбекистан-Латвія),
International Scientific
and pedagogical
internship. 12-16 квітня
2021 р. (30 год./1
кредит ECTS),
сертифікат №327-
2021

2. Університет
Weihenstephan-
Triesdorf University.
Міжнародний он-лайн
тренінг на тему
«Methods of simplified
Program planning and
automation of
enterprise planning
processes using the
MAX software»
(Методи спрощеного
програмного
планування та
автоматизація
процесів планування
діяльності
підприємства за
допомогою програми
MAX). 11 квітня - 8
травня 2022 р. (180
год./6 кредитів ECTS),
сертифікат від
11.05.2022 р.

3. Університет
Weihenstephan-
Triesdorf University,
Німецька служба з
академічних обмінів
(DAAD). Курс «Digital
Modernization of
Lecturing in Ukrainian
Agricultural
Universities». 05-14
липня 2022 р. (90
год./3 кредити ECTS),
сертифікат від
14.07.2022 р.

4. Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України. Програма
«Комунікативні та
психологічні стратегії
реалізації
акмеологічного
потенціалу науково-
педагогічних
працівників».
24.04.2023 р. по
05.05.2023 р. (60
год./2 кредита ECTS),
сертифікат
№СС00493706/01889
4-23

5. Київський
національний
університет
публічного
управління та
державної служби.
Зимова наукова школа
“Цифрові технології в
професійній
діяльності публічних

службовців”. 20-23 лютого 2024 року (30 год./1 кредит ECTS), сертифікат №ЗНШ-230224-311

6. Київський національний університет публічного управління та державної служби. Літня наукова школа “Інформаційно-комунікативні технології та міжсекторна взаємодія у сфері державної служби”. 18-21 червня 2024 року (30 год./1 кредит ECTS), сертифікат №ЛНШ-210624-246

7. Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Сертифікат від 22.11.2021 р., 60 навчальних годин, 2 кредити ECTS.

8. Міжнародний онлайн тренінг на тему "Методи спрощеного програмного планування та автоматизація процесів планування діяльності підприємства за допомогою програми MAX". Університет Weihenstephan-Triesdorf University, Сумський національний аграрний університет. Курсу «Digital Modernization of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities» (90 навчальних годин, 3 кредитів ECTS). 05-14 липня 2022 р.

9. Проект USAID “Економічна підтримка України”. Курс “R&D та співпраця з бізнесом”. 09.10.2023 -16.11. 2023 р. 30 год., 1 кредит.

10. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників: нові вимоги і можливості: онлайн курс для викладачів через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Сертифікат від 14.12.2021 р., 15 навчальних годин, 0,5 кредита ECTS.

							7. ДЗ Луганський національний університет імені Тараса Шевченка. I Міжнародна науково-практична конференція. Полтава, 25 травня 2023 р. 9 навчальних годин, 0,3 кредити ECTS. Сертифікат № 01/0117 від 25.05.2023р
397851	Зюзько Алла Валентинівна	ст. 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	16	Технологія молока та молочних продуктів	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12 14, 15), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. 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 2. 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
3. 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/10.15587/1729-7/1729-](https://doi.org/10.15587/1729-7/1729-4061.2024.301418)

4061.2024.301418
4. 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>.
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>

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 «Технологія зберігання і переробки зерна». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для

здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 30 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія жирів та жиросаміників». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Н. П. Шевчук, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 26 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Н. П. Шевчук, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 31 с.

4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Р. О. Трибрат, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 27 с.

5. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.

6. Інноваційні технології галузі : конспект лекцій для

здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 182 с.

7. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834>

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

9. Кваліфікаційна дипломна робота : методичні рекомендації для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : О. М. Савінок, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 40 с.

10. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П.

Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 85 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14858>

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.)

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

1. 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

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

3. Мельниченко Р.В., Зюзько А.В. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з шоколадом та перцем чилі.
Perspectives of

contemporary science: theory and practice. Proceeding of the 2nd International scientific and practical conference. SPC Sci-conf.com.ua. Lviv, Ukraine. 2024. Pp. 295-299. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf>

4. Петрова О. І., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Розробка технології виробництва варених ковбас з білково-мінеральним комплексом // Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum : доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції, 01-02 червня 2023 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 111-114.

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

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

1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Технологія молока і молочних продуктів»

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

						<p>учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України"; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України" (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня)</p> <p>1. Кузнець К.В., ЗОШ № 15 м. Миколаєв – II тур Всеукраїнської олімпіади для професійної орієнтації вступників Миколаївського НАУ, диплом II ступеня з біології, 2021 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Міжнародний фонд відродження «ВУМ ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061761, (3 год.)</p> <p>СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.) 6 кред.</p>	
397851	Зюцько Алла Валентинівна	ст. викладач, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>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</p>	16	Технологія жирів та жирозамінників	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12 14, 15), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку</p>

фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection

1. 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>

2. 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>

3. Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste / Saveliev D., Rotar V., Kravtsov V., Petrova O., Ziuzko A., Shevchuk N., Velma S., Rozumenko A., Demenko V., Samchenko T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024. 2(6(128)), 14-19 doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418>

4. 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>

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>

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 «Технологія зберігання і переробки зерна». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 30 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія жирів та жирозамінників». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Н. П. Шевчук, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 26 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Н. П. Шевчук, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 31 с.

4. Робоча програма з навчальної дисципліни

«Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Р. О. Трибрат, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 27 с.

5. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.

6. Інноваційні технології галузі : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 182 с.

7. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834>

8. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М.

Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с.

9. Кваліфікаційна дипломна робота : методичні рекомендації для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : О. М. Савінок, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 40 с.

10. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 85 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jsui/handle/123456789/14858>

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпеки (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. 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
2. Островерхов С. В. Інноваційні технології виробництва сметани. Матеріали 35-ої науково-теоретичної студентської конференції «Участь молоді у розбудові агропромислового комплексу країни, Миколаїв : МНАУ, 2023 р. 25-26 с.
3. Мельниченко Р.В., Зюзько А.В. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з шоколадом та перцем чилі. Perspectives of contemporary science: theory and practice. Proceeding of the 2nd International scientific and practical conference. SPC Sci-conf.com.ua. Lviv, Ukraine. 2024. Pp. 295-299. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf>
4. Петрова О. І., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Розробка технології виробництва варених ковбас з білково-мінеральним комплексом // Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum : доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції, 01-02 червня 2023 р., м. Миколаїв /

Міністерство освіти і науки України ;
Миколаївський національний аграрний університет.
Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 111-114.

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

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

1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Технологія молока і молочних продуктів»

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

1. Кузнець К.В., ЗОШ № 15 м. Миколаєв – II тур Всеукраїнської олімпіади для професійної орієнтації вступників Миколаївського НАУ, диплом II ступеня з біології, 2021 р.

Підвищення кваліфікації: Міжнародний фонд відродження «БУМ ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061761, (3 год.)

СТ «Терновський

							переробний комбінат», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.) 6 кред.
397851	Зюзько Алла Валентинівна	ст. 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	16	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12 14, 15), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. 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 2. 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 3. Development of conditions for obtaining oil from sunflower oil hydration waste / Saveliev D., Rotar V., Kravtsov V., Petrova O., Ziuzko A., Shevchuk N.,

Velma S., Rozumenko A., Demenko V., Samchenko T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024. 2(6(128)), 14-19 doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418>

4. 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>.

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>

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 «Технологія зберігання і переробки зерна». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ,

2024. 30 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія жирів та жирозамінників». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Н. П. Шевчук, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 26 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Н. П. Шевчук, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 31 с.

4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Р. О. Трибрат, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 27 с.

5. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.

6. Інноваційні технології галузі : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти

/ уклад. О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв :
МНАУ, 2024. 182 с.
7. Технологія
виробництва
органічної продукції :
конспект лекцій для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 212 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834>
8. Виробнича
практика : метод.
реком. для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
"Харчові технології"
спеціальності 181 -
"Харчові технології"
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : Р. О.
Трибрат, О. М.
Савінок, О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук, І. В.
Каницька. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 27 с.
9. Кваліфікаційна
дипломна робота :
методичні
рекомендації для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : О. М.
Савінок, А. В. Зюзько.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 40 с.
10. Моделювання
технологічних
системи харчових
виробництв : конспект
лекцій для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : Р. О.
Трибрат, О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 85 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14858>
8) виконання функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового

керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.)

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

1. 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

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

3. Мельниченко Р.В., Зюзько А.В. Удосконалення технології виробництва сиркових десертів з шоколадом та перцем чилі. Perspectives of contemporary science: theory and practice. Proceeding of the 2nd International scientific and practical conference. SPC Sci-conf.com.ua. Lviv, Ukraine. 2024. Pp. 295-

299. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf>

4. Петрова О. І., Зюзько А. В., Шевчук Н. П. Розробка технології виробництва варених ковбас з білково-мінеральним комплексом // Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum : доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції, 01-02 червня 2023 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 111-114.

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. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Технологія молока і молочних продуктів»

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

						<p>предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України" (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня)</p> <p>1. Кузнець К.В., ЗОШ № 15 м. Миколаєв – II тур Всеукраїнської олімпіади для професійної орієнтації вступників Миколаївського НАУ, диплом II ступеня з біології, 2021 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Міжнародний фонд відродження «ВУМ ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061761, (3 год.)</p> <p>СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.) 6 кред.</p>	
464113	Петрова Олена Іванівна	Зав. кафедри, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020,</p>	18	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 7 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Shevchuk, N.,</p>

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

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>

2. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079>

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

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

5. 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

6. 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>

7. 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).

8. Dvising a procedure to forecast the level of chemical damage of 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)

9. 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.

10. 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>

11. 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>

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

13. O. I. Petrova, T. V. Kachanova, T. M. Manuchkina, R. O. Trybrat (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4)
DOI:10.15673/fst.v14i4.1905.
WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science)

14. Ensuring food security of EU countries in the context of sustainable development / Petrunenko I., Grabchuk I., Vlasenko T., Petrova E., Strikha L. // Journal of management Information and Decision Sciences, 2021, 24(2), P.1-12. Scopus.
<https://www.abacademies.org/articles/Ensuring-food-security-of-EU-countries-in-the-context-of-sustainable-development-1532-5806-24-3-245.pdf>

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

16. Technology development of fatty acids obtaining from soapstock using saponification (2021) / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(6), (113), 16-23. (Scopus). Doi:10.15587/1729-4061.2021.241942.

17. 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).

18. 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.

19. 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>.

20. Підпала Т.В., Стріха Л.О., Петрова О.І., Шевчук Н. П. Оптимізація параметрів технологічного процесу виробництва варених ковбас // Вісник аграрної науки Причорномор'я.

Миколаїв : МНАУ,
2020. Вип. 2. С. 71-78.
Doi: 10.31521/2313-
092X/2020-1(105)-9.

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

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

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

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

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

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

27. Relative Variability
of Breeding Traits of
the Dairy Cattle and the
Breeding Process / T.

Pidpala, N. Shevchuk, Zh. Ignatenko, E. Petrova // Bulgarian Journal of Animal Husbandry (селскостопанска программ животновъдни науки), Sofia, 2019. № 6. S. 3-13.

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

1. Патент на корисну модель № 142107, «Спосіб використання загально змішаного раціону при вирощуванні бугайців молочних порід худоби для підвищення м'ясної продуктивності» / Т.В. Підпала, С.Є. Ясевін, Н.В. Гребенюк, Л.О. Стріха, О.І. Петрова (Журі); заявл. 23.12.2019 р. № u201912144; опубл. 12.05.2020 р., бюл. №9.

<https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=268325>

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

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

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

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

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

1. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
харчоконцентратів».
Освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти на
2024-2025
навчальний рік /
уклад. О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 30 с.

2. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія м'яса,
м'ясопродуктів та
риби». Освітньо-
професійна програма
«Харчові технології»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти на
2024-2025
навчальний рік /
уклад. О.І.Петрова,
Т.В. Олійниченко.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 23 с.

3. Робоча програма з
навчальної
дисципліни «Харчова
хімія». Освітньо-
професійна програма
«Харчові технології»
для здобувачів
першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти на 2023-2024 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, Т.В. Олійниченко. Миколаїв : МНАУ, 2024. 16 с.

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

5. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для проведення практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 66 с.

6. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834>

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

8. Моделювання

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

9. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.

10. Кухні країн світу : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2024. 184 с.

11. Барна справа : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р. О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2024. 85 с.

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

Данильчук Г.А.,
Крамаренко О.С., Гиль
М.І. Миколаїв :
МНАУ, 2020. 30 с.
13. Технологія хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
концентратів:
методичні
рекомендації для
лабораторних робіт
для здобувачів вищої
освіти «Бакалавр» для
денної форми
навчання
спеціальності 181 –
«Харчові технології» /
Петрова О.І., Шевчук
Н.П. Миколаїв :
МНАУ, 2020. 92 с.
14. Стріха Л.О.,
Петрова О.І.
Технологія м'яса,
м'ясопродуктів та
риби: методичні
рекомендації для
проведення
лабораторно-
практичних робіт
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр», освітньої
спеціальності 181-
«Харчові технології»,
2019, 37 с.
15. Данильчук Г.А.,
Зюзько А.В., Петрова
О.І., Стріха Л.О.,
Крамаренко О.С.
Технологія
виробництва
кулінарної продукції,
частина 2 – методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр» освітньої
спеціальності 181
«Харчові технології»,
денної форми
навчання, 2021. 80 с.
16. Данильчук Г.А.,
Зюзько А.В., Петрова
О.І., Стріха Л.О.
Технологія
виробництва
кулінарної продукції,
частина 3 – методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних занять
здобувачами вищої
освіти СВО
«Бакалавр» освітньої
спеціальності 181
«Харчові технології»,
денної форми
навчання, 2021. 52 с.
17. Данильчук Г.А.,
Петрова О.І., Стріха
Л.О., Зюзько А.В.
Технологія
виробництва
кулінарної продукції,
частина 4 : методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних занять

здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 37 с 18. Петрова О.І. Шевчук Н.П. Технологія приготування страв сучасної української кухні: методичні рекомендації до виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, 2022. 32 с. 19. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 233 с. 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. Стріха Л.О., Петрова О.І., Синишин В.А. Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Modern science: problems and innovations. Stocholm, Sweden. 2020. Вип. 65 (5). С. 37-42.
2. Стріха Л.О., Петрова О.І., Мелікаєв Д.О. Проблеми та перспективи виробництва варених ковбасних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Eurasians scientific congress. Barselona, Spain. 2020. Вип. 47 (4). С. 33-39.
3. Petrova O. I., Kuzmenko A. M., Smorochins'kiy O. M. Technological properties and use of different types of sausage casings // Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 158-164.
4. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Субботіна Д.В. Удосконалення рецептури м'ясо-містких сардельок. Science and technology: problems, prospects and innovations. Proceedings of the 7th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Osaka, Japan. 2023. Pp. 189-192
URL: <http://sci-conf.com.ua/vii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-technology-problems-prospects-and-innovations-13-15-04-2023-osaka-yaponiya-arhiv/>
5. Петрова О.І., Зюзько А.В., Шевчук Н. П. Розробка технології виробництва варених ковбас з білково-мінеральним комплексом.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jsui/bitstream/12>

3456789/14608/1/prod
_bezp-22-05-23-111-
114.pdf

6. Петрова О.І.,
Шевчук Н.П., Дзюб
Я.М. Впровадження
системи управління
безпеністю 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-
kanadaarhiv/](https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovative-development-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv/)

7. 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-
kanadaarhiv/](https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovative-development-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv/)

8. 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](https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovative-development-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv/)

9. 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-yarونيya-arhiv/>.

10. 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-yarونيya-arhiv/>.

11. 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-yarونيya-arhiv/>.

12. 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-yaropniya-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-«ТВППТ», член журі секції «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаїв, 2018-2024 рр.).

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

3. Керівництво гуртком «Технологія переробки продукції тваринництва»

Підвищення кваліфікації у рамках преку 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,

						<p>15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р.(180 год./ 6 кред. ЄКТС)</p> <p>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)</p> <p>International Summer school «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities», 5-14.07.2022р., (90 год./ 3 кред. ЄКТС)</p> <p>Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин/4 кред. ЄКТС)</p>	
464113	Петрова Олена Іванівна	Зав. кафедри, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 152 Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка, Диплом</p>	18	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 7 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14.), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Shevchuk, N., Petrova, O., Ziuzko, A., Trybrat, R., & Oliinychenko, T. (2024). Use of oilseeds as organic raw materials for the food industry. Ukrainian</p>

доктора
філософії ДК
057765,
виданий
12.07.2010,
Диплом
кандидата наук
ДК 057765,
виданий
10.03.2010,
Атестат
доцента 12ДЦ
030605,
виданий
17.02.2012

Black Sea Region
Agrarian Science, 28(2),
65-76.
<https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/2.2024.65>

2. Belinska, A.,
Ryshchenko, I.,
Bliznjuk, O., Masalitina,
N., Siedykh, K.,
Zolotarova, S., Fedak,
N., Petrova, O.,
Shevchuk, N., &
Danylchuk, G. (2024).
Development of a
method for inactivating
lipoxygenases in linseed
using chemical
reagents. Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies, 4(6
(130)), 14–21.
<https://doi.org/10.15584/1729-4061.2024.309079>

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

4. Productivity of high-
oleic sunflower when
grown in the conditions
of the Southern Steppe
of Ukraine /
Kachanova T.,
Manushkina T., Petrova
O., Shevchuk N. //
Ukrainian Black Sea
Region Agrarian
Science. 2023/ 27(1),
41-50. doi:
10.56407/bs.agrarian/1.
2023.41
<https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>

5. 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

6. 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>

7. 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).

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

9. 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.

10. 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/10.15587/1729-4061.2022.251675>

7/1729-4061.2022.265087
11. 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>

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

13. O. I. Petrova, T. V. Kachanova, T. M. Manuchkina, R. O. Trybrat (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905.
WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science)

14. Ensuring food security of EU countries in the context of sustainable development / Petrunenko I., Grabchuk I., Vlasenko T., Petrova E., Strikha L. // Journal of management Information and Decision Sciences, 2021, 24(2), P.1-12. Scopus. <https://www.abacademies.org/articles/Ensuring-food-security-of-EU-countries-in-the-context-of-sustainable-development-1532-5806-24-3-245.pdf>

15. Productivity of kabuli chickpeas depending on the weather conditions of the year, varieties and methods of sowing in Ukraine (2021) /

Kachanova, T., Manushkina, T., Samoilenko, N., Petrova E., // Bulgarian Journal of Agricultural Science, 27(5), 919-925.

16. Technology development of fatty acids obtaining from soapstock using saponification (2021) / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(6), (113), 16-23. (Scopus). Doi:10.15587/1729-4061.2021.241942.

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

18. 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.

19. 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>.

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

21. Забезпечення якості сирокочених ковбас / О.І. Петрова,

О.М. Сморочинський,
Л.О. Стріха, О.Д.
Берсан // Таврійський
науковий вісник.
Херсон, 2020. Вип.
111. С. 210-216.

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

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

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

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

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

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

животновъдні науки),
Sofia, 2019. № 6. S. 3-
13.

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

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

2. Свідоцтво про
реєстрацію
авторського права на
твір № 103465.
Літературно-
письмовий твір
науково-методичного
характеру
«Оптимізація
параметрів
технологічного
программ
виробництва варених
ковбас» / Стріха Л.О.,
Підпала Т.В., Петрова
О.І., Шевчук Н.П.
(Україна); заявлено
09.03.2021 р. №
s202101380;
зарєєстровано
26.03.2021 р.
<https://sis.ukrpatent.org>.

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

2021. 194 с.
2. Пшиченко В. В.,
Петрова О. І., Шевчук
Н. П. Основи
фізіології харчування.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 170 с.
4) Наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумів/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування
1. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія хліба,
макаронних,
кондитерських
виробів та
харчоконцентратів».
Освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти на
2024-2025
навчальний рік /
уклад. О.І.Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 30 с.
2. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія м'яса,
м'ясопродуктів та
риби». Освітньо-
професійна програма
«Харчові технології»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти на
2024-2025
навчальний рік /
уклад. О.І.Петрова,
Т.В. Олійниченко.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 23 с.
3. Робоча програма з
навчальної
дисципліни «Харчова
хімія». Освітньо-
професійна програма
«Харчові технології»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти на
2023-2024
навчальний рік /
уклад. О.І.Петрова,
Т.В. Олійниченко.
Миколаїв : МНАУ,

2024. 16 с.

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

5. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для проведення практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 66 с.

6. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834>

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

8. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ

«Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 85 с.

9. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.

10. Кухні країн світу : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2024. 184 с.

11. Барна справа : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р. О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2024. 85 с.

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

13. Технологія хліба, макаронних, кондитерських

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

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

15. Данильчук Г.А., Зюзько А.В., Петрова О.І., Стріха Л.О., Крамаренко О.С. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 2 – методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, 2021. 80 с.

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

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

МНАУ, 2021. 37 с
18. Петрова О.І.
Шевчук Н.П.
Технологія
приготування страв
сучасної української
кухні: методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних занять
для здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр» освітньої
спеціальності 181 –
«Харчові технології»,
денної форми
навчання, 2022. 32 с.
19. Технологічне
обладнання галузі:
конспект лекцій для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП "Харчові
технології"
спеціальності 181 -
"Харчові технології"
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : Р. О.
Трибрат, О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 233 с.
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
напряму харчування
та оцінка їх якості та
безпеки
(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. Стріха Л.О.,
Петрова О.І.,
Синишин В.А.

Проблеми та перспективи виробництва натуральних м'ясних виробів // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Modern science: problems and innovations. Stockholm, Sweden. 2020. Вип. 65 (5). С. 37-42.

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

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

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

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

6. 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-vankuver-kanadaarhiv/>

7. 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-vankuver-kanadaarhiv/>

8. 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-vankuver-kanadaarhiv

9. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Вradій 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/>.

10. 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/>.

11. 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/>.

12. Квасницька К.Є., Петрова О.І., Шевчук Н.П. Технологія виробництва пшеничного хліба функціонального призначення. Topical aspects of modern scientific research. Proceedings of the 8th International scientific

and practical conference. CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2024. Pp. 178-186. URL: <https://sci-conf.com.ua/viii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-18-20-04-2024-tokio-yaponiya-arhiv/>

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

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

1. Участь у галузевій конкурсній комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності 204-«ТВППТ», член журі секції «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаїв, 2018-2024 рр.).

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

3. Керівництво гуртком «Технологія переробки продукції тваринництва»

Підвищення кваліфікації у рамках прекуту Еразмус+, модуль Жан Моне «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР», сертифікат від 15.12.2021р., (120 год./ 4 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)

						<p>«Сучасне та ефективне мясопереробне підприємство: від ідеї до запуску», 22.04.2022 р., СВ-04.22.2011 (120 год/ 4 кред. ЄКТС)</p> <p>International Summer school «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities», 5-14.07.2022р., (90 год./ 3 кред. ЄКТС)</p> <p>Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин/4 кред. ЄКТС)</p>	
464113	Петрова Олена Іванівна	Зав. кафедри, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 152 Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка, Диплом доктора філософії ДК 057765, виданий 12.07.2010, Диплом кандидата наук ДК 057765,</p>	18	Харчова хімія	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 7 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14.), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. 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 2. Belinska, A., Ryshchenko, I.,</p>

виданий
10.03.2010,
Атестат
доцента 12/ДЦ
030605,
виданий
17.02.2012

Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4(6 (130)), 14–21. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079>

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

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

5. 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

6. 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/10.15587/10.15587/1729-4061.2024.309079>

7/1729-4061.2023.278270
7. 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).

8. Dvising a procedure to forecast the level of chemical damage of 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)

9. 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.

10. 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>

11. 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>

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

13. O. I. Petrova, T. V. Kachanova, T. M. Manuchkina, R. O. Trybrat (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4)
DOI:10.15673/fst.v14i4.1905.
WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science)

14. Ensuring food security of EU countries in the context of sustainable development / Petrunenko I., Grabchuk I., Vlasenko T., Petrova E., Strikha L. // Journal of management Information and Decision Sciences, 2021, 24(2), P.1-12. Scopus.
<https://www.abacademies.org/articles/Ensuring-food-security-of-EU-countries-in-the-context-of-sustainable-development-1532-5806-24-3-245.pdf>

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

16. Technology development of fatty

acids obtaining from soapstok using saponification (2021) / Sytnik, N., Kunitsia, E., Kalyna, V., Petukhova, O., Ishchuk, V., Petrova, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(6), (113), 16-23. (Scopus). Doi:10.15587/1729-4061.2021.241942.

17. 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).

18. 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.

19. 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>.

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

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

22. Петрова О. І., Стріха Л.О., Єфіменко

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

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

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

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

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

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

2) Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель,

включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Патент на корисну модель № 142107, «Спосіб використання загально змішаного раціону при вирощуванні бугайців молочних порід худоби для підвищення м'ясної продуктивності» / Т.В. Підпала, С.Є. Ясевін, Н.В. Гребенюк, Л.О. Стріха, О.І. Петрова (Журі); заявл. 23.12.2019 р. № u201912144; опубл. 12.05.2020 р., бюл. №9.

<https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=268325>

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

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

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

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

4) Наявність виданих

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

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на 2024-2025 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2024. 30 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на 2024-2025 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, Т.В. Олійниченко. Миколаїв : МНАУ, 2024. 23 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Харчова хімія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на 2023-2024 навчальний рік / уклад. О.І.Петрова, Т.В. Олійниченко. Миколаїв : МНАУ, 2024. 16 с.

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

«Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 72 с.

5. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : методичні рекомендації для проведення практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 66 с.

6. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834>

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

8. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П.

Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 85 с.
9. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.
10. Кухні країн світу : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2024. 184 с.
11. Барна справа : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р. О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2024. 85 с.
12. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» та «Магістр», спеціальність 181-«Харчові технології» / Підпала Т.В., Стріха Л.О., Петрова О.І., Данильчук Г.А., Крамаренко О.С., Гиль М.І. Миколаїв : МНАУ, 2020. 30 с.
13. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та концентратів: методичні рекомендації для лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти «Бакалавр» для денної форми

навчання спеціальності 181 – «Харчові технології» / Петрова О.І., Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2020. 92 с.

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

15. Данильчук Г.А., Зюзько А.В., Петрова О.І., Стріха Л.О., Крамаренко О.С. Технологія виробництва кулінарної продукції, частина 2 – методичні рекомендації для виконання лабораторних занять здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, 2021. 80 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Петрова О.І., Шевчук Н.П., Дзюб Я.М. Впровадження системи управління безпекою 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-kanadaarhiv/>

7. 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-kanadaarhiv/>

8. 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/>

9. Шевчук Н.П., Петрова О.І., Вradій 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-уаропа-архив/.

10. 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-уаропа-архив/>.

11. 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-уаропа-архив/>.

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

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

1. Участь у галузевій конкурсній комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності 204-«ТВППТ», член журі секції «Технологія переробки продукції тваринництва» (Миколаїв, 2018-2024 рр.).

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

3. Керівництво гуртком «Технологія переробки продукції тваринництва»

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)

						<p>International Summer school «Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities», 5-14.07.2022р., (90 год./3 кред. ЄКТС)</p> <p>Підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського семінару «Особливості реформування змісту технологічної освіти», 9 лютого 2023 року, сертифікат № ПК-2023/969 (120 годин/4 кред. ЄКТС)</p>	
316632	Трибрат Руслан Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12/ДЦ 020461, виданий 30.10.2008</p>	24	Технологічне обладнання галузі	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видам та результатам професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. 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.</p>

WOS:00061830490001
4, ISSN: 2073-8684,
eISSN: 2409-7004.
(Web of Science).

2. 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)

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

4. Mykhalko O., Povod
M., Gutyj B., Trybrat R.,
Kalynychenko H., Gill
M., ... Karatieieva O.
(2023). Effect of pre-
slaughter weight on
carcass quality in pigs
of irish origin. Scientific
Papers. Series D.
Animal Science, LXVI,
1, 448-458.
<https://animalsciencejournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current?id=1234>

5. 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/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю

практикум : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 95 с.

6. Науково-дослідницький практикум : методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с.

7. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 75 с.

8. Методологія наукової творчості : методичні рекомендації для проведення практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 55 с.

9. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В.

Зюзько, Н. П. Шевчук.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 85 с.
10. Виробнича
практика : метод.
реком. для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
"Харчові технології"
спеціальності 181 -
"Харчові технології"
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : Р. О.
Трибрат, О. М.
Савінок, О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук, І. В.
Каницька. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 27 с.
11. Барна справа :
методичні
рекомендації для
практичних занять
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП «Готельно-
ресторанна справа»
спеціальності 241 –
«Готельно-ресторанна
справа» денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Н. П. Шевчук,
О. І. Петрова, Р. О.
Трибрат. Миколаїв :
МНАУ, 2024. 85 с.
12. Технологічне
обладнання галузі:
конспект лекцій для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП "Харчові
технології"
спеціальності 181 -
"Харчові технології"
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : Р. О.
Трибрат, О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 233 с.
13. Управління якістю
та безпечністю
продукції : курс
лекцій для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. О. І. Петрова,
Р. О. Трибрат, І. В.
Каницька. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 83 с.
14. Технологія
бродильних
виробництв:
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних занять
для здобувачів
першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної і заочної форми навчання/ уклад. Р.О. Трибрат. Миколаїв: МНАУ, 2024. 94 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 безпеки (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. Kalynychenko G.I., Tribat R.O. The influence of genotypic factors on the hematological indicators of the blood of pigs. Sworld Journal, 2(4). 2020. С. 99-104.

2. 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

3. Kovalova, O., Vasylieva, N., Zhulinska, O., Balandina, I., Zhukova, L., Bezpalko, 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>

4. 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

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>

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

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

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

Підвищення кваліфікації: Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти», свідоцтво про підвищення

						<p>кваліфікації СП 35830447/1707-20, тема: «Підготовка студентів до працевлаштування і подальшого навчання: теорія, методика і досвід», 02.10.2020р., 7 кредитів (210 год.)</p> <p>Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», сертифікат від 30.09.2021 р.,(60 год./ 2 кред. ЄКТС)</p> <p>ТОВ «Терновський хлібзавод», м.Миколаїв,15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./ 6 кред ЄКТС)</p>	
73377	Шевчук Наталя Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021</p>	4	Технологія консервування плодів та овочів	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14.), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. 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</p> <p>2. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina,</p>

N., Siedyk, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4(6 (130)), 14–21. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079>

3. 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

4. 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>

5. 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

6. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O. // *Sydoryka I. Scientific Horizons*. 2023. 26(8), 72-82 doi: 10/48077/scihor8.2023.72

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

10.4028/p-Bnrf9F
8. 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>

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

10. 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>

11. 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>

12. 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>

13. Using organic nitrogen fertilisers to improve soil health and increase yields / Shpend Shahini, Tetiana Kachanova, Tetiana Manushkina, Olena Petrova, Natalia Shevchuk // International Journal of Environmental Studies. 2023, 1-9
<https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>

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

15. Особливості регресійної залежності ознак у корів голштинської породи різної селекції / Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук, Є. М. Зайцев // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми : СНАУ, 2021. Вип. 2(45). С. 121-126. DOI: <https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.2.182>

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

1. Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих

водосховищ
Причорномор'я» /
Г.А. Данильчук, Т.В.
Підпала, Л.О. Стріха,
О.І. Петрова, Н.П.
Шевчук (Україна)

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

3) Наявність виданого
підручника чи
навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії
(загальним обсягом не
менше 5 авторських
аркушів), в тому числі
видані у співавторстві
(обсягом не менше 1,5
авторського аркуша на
кожного співавтора)
Пшиченко В. В.,
Петрова О. І., Шевчук
Н. П. Основи
фізіології харчування.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 170 с.

4) Наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумів/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування
1. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
консервування плодів
та овочів». Освітньо-
професійна програма
«Харчові технології»
для здобувачів
першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П., Петрова О.І. Миколаїв : МНАУ, 2024. 24 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2024. 31 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Петрова О.І., Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2024. 26 с.

4. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 115 с.

5. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П.

Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько.
Миколаїв : МНАУ, 2024. 115 с.
6. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: методичні рекомендації для проведення лабораторно-практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько.
Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с.
7. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14272>
8. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.
9. Моделювання технологічних системи харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова,

А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 85 с.
10. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834>
11. Кухні країн світу : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2024. 184 с.
12. Барна справа : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р. О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2024. 85 с.
13. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 233 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14825>
14. Харчова хімія : методичні рекомендації до виконання практичних занять та самостійної роботи

для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 162 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16074>

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

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

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

18. Стріха Л.О., Зюзько А.В., Шевчук Н.П. Технологія оздоровчих харчових продуктів: методичні рекомендації до виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, Миколаїв: МНАУ. 2022. 96 с.

19. Стріха Л.О., Шевчук Н.П. Організація виробництва в закладах харчування : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології»

денної форми здобуття вищої освіти, Миколаїв: МНАУ, 2022. 38 с.

20. Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 53 с.

5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня
Захист кандидатської дисертації 24 червня 2021р. на здобуття наукового ступеня – Доктор філософії, 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», тема дисертації «Оцінка методів підбору при виведенні та удосконаленні української червоної молочної породи».

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. 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-kanadaarhiv/>

2. 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-kanadaarhiv/>

3. 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-innovative-development-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv/>

4. 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](https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovative-development-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv)

5. 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-yarونيya-
arhiv/](https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yarونيya-arhiv/).

6. 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-yarونيya-
arhiv/](https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-topicalaspects-of-modern-scientific-research-21-23-12-2023-tokio-yarونيya-arhiv/).

7. 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-уаропа-архив/>.

8. 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>

9. 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-уаропа-архив/>

10. Шаркова В.Ю., Шевчук Н.П. Відомі бармени в історії. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та

перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 74-77

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

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

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

14. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192. <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/SCIENCE-AND-TECHNOLOGY-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-13-15.04.23.pdf>

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

(Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади
(Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та 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. Вradій Я. Г. Технологія виробництва м'ясопродуктів з тушок курчат-бройлерів, I місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Всеукраїнський конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2022 р.

5. Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», 1 місце, II тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р.

6. Науковий гурток «Технологія виробництва кулінарної продукції»

Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.) 1,5 кред.

Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №1911/2020, «THE REMOTE AND MIXED FORMS OF STUDYING FOR THE MASTERS AND POSTGRADUATE STUDENTS», 26.10.2020 р. (45 год./ 1,5 кред.)

Міжнародний фонд відродження «БУМ 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.)

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.)

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.)

Підвищення кваліфікації на тему: «Критичні контрольні

						<p>точки і критичні межі в системі НАССР», 28 вересня 2023 року, сертифікат №06268 (2 год./0,07 КР)</p> <p>Підвищення кваліфікації в International education center ExpertX за програмою Основи дієтології та нутриціології, 13.10.2023 р., сертифікат KHGR 7452 (150 год./5 кред.)</p>	
73377	Шевчук Наталя Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021</p>	4	Технологія виробництва кулінарної продукції	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14.), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. 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</p> <p>2. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of</p>

Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079>

3. 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

4. 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>

5. 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

6. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O. // Sydoryka I. Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82 doi: 10/48077/scihor8.2023.72

7. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110 doi: 10.4028/p-Bnrf9F

8. 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>

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

10. 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>

11. 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>

12. 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>
13. Using organic nitrogen fertilisers to improve soil health and increase yields / Shpend Shahini, Tetiana Kachanova, Tetiana Manushkina, Olena Petrova, Natalia Shevchuk // International Journal of Environmental Studies. 2023, 1-9
<https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>
14. Оптимізація параметрів технологічного процесу виробництва варених ковбас / Л. О. Стріха, Т. В. Підпала, О. І. Петрова, Н. П. Шевчук // Вісник аграрної науки Причорномор'я, 2020. Вип. 1. С. 71-78 DOI 10.31521/2313-092X/2020-1(105)-9
15. Особливості регресійної залежності ознак у корів голштинської породи різної селекції / Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук, Є. М. Зайцев // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми : СНАУ, 2021. Вип. 2(45). С. 121-126. DOI: <https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.2.182>
2) Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір
1. Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих водосховищ Причорномор'я» / Г.А. Данильчук, Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, Н.П. Шевчук (Україна)
2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465.
Літературно-

письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного 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) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора) Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування 1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія консервування плодів та овочів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П., Петрова О.І. Миколаїв : МНАУ, 2024. 24 с. 2. Робоча програма з навчальної дисципліни

«Технологія оздоровчих харчових продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2024. 31 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Петрова О.І., Шевчук Н.П. Миколаїв : МНАУ, 2024. 26 с.

4. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 115 с.

5. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 115 с.

6. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості: методичні рекомендації для

проведення лабораторно-практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с.

7. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14272>

8. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.

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

10. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології»

спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834>

11. Кухні країн світу : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2024. 184 с.

12. Барна справа : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р. О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2024. 85 с

13. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 233 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14825>

14. Харчова хімія : методичні рекомендації до виконання практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад. О. І. Петрова, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 162 с.

<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16074>
15. Шевчук Н. П., Стріха Л. О., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 212 с.
16. Стріха Л.О. Шевчук Н.П. Дизайн страв та кондитерських виробів : курс лекцій для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, Миколаїв: МНАУ. 2022. 92 с.
17. Петрова О.І. Шевчук Н.П. Технологія приготування страв сучасної української кухні: методичні рекомендації до виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, Миколаїв: МНАУ. 2022. 32 с.
18. Стріха Л.О., Зюзько А.В., Шевчук Н.П. Технологія оздоровчих харчових продуктів: методичні рекомендації до виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, Миколаїв: МНАУ. 2022. 96 с.
19. Стріха Л.О., Шевчук Н.П. Організація виробництва в закладах харчування : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти, Миколаїв: МНАУ. 2022. 38 с.
20. Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення лабораторних занять для здобувачів

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 53 с.

5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня
Захист кандидатської дисертації 24 червня 2021р. на здобуття наукового ступеня – Доктор філософії, 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», тема дисертації «Оцінка методів підбору при виведенні та удосконаленні української червоної молочної породи».

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. 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-kanadaarhiv/>

2. 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-kanadaarhiv/>

3. 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-innovative-development-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv/>

4. 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-innovatedevelopment-of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vankuver-kanadaarhiv>

5. 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-уаропа-архив/>.

6. 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-уаропа-архив/>.

7. 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-yaroniya-arhiv/>.

8. 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>

9. 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-yaroniya-arhiv/>

10. Шаркова В.Ю., Шевчук Н.П. Відомі бармени в історії. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 74-77

11. Святелик К.Ю., Шевчук Н.П. Особливості національної кухні Бельгії. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція

«Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 60-62

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

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

14. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192. <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/SCIENCE-AND-TECHNOLOGY-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-13-15.04.23.pdf>

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

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

1. Хомич А.
Удосконалення технології рибної консерви, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових

робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2024 р.

2. Єгорова У. Розробка технології виробництва варено-ковбасних виробів з використанням рослинного білково-мінерального комплексу, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2023 р.

3. Погребняк Д. Production technology of «Boorodinsky» bread in the terms of «Ternovsky hlibsavod» LLC, II місце, Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science 2023», 2 тур секція «Харчова наука і технології», Одеський національний технологічний університет, 2023 р.

4. Вradій Я. Г. Технологія виробництва м'ясопродуктів з тушок курчат-бройлерів, I місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Всеукраїнський конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2022 р.

5. Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», I місце, II тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р.

6. Науковий гурток «Технологія виробництва кулінарної продукції»

Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-

TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.) 1,5 кред.

Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №1911/2020, «THE REMOTE AND MIXED FORMS OF STUDYING FOR THE MASTERS AND POSTGRADUATE STUDENTS», 26.10.2020 р. (45 год./ 1,5 кред.)

Міжнародний фонд відродження «BUM 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.)

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.)

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.)

Підвищення кваліфікації на тему: «Критичні контрольні точки і критичні межі в системі НАССР», 28 вересня 2023 року, сертифікат №06268 (2 год./0,07 КР)

Підвищення кваліфікації в International education center ExpertX за програмою Основи

							дієтології та нутриціології, 13.10.2023 р., сертифікат КНГР 7452 (150 год./5 кред.)
465986	Гиль Михайло Іванович	Професор, Суміщення	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>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, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2023, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 006988,</p>	27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 12 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Polymorphism of the genes of the protein and lipid exchanges in modern ukrainian breeds of cattle of breed for dairy productivity /Гиль М.І., Грицієнко Ю.В., Горбатенко І.Ю., Денисюк Л.І./ Journal ROCEEDINGS OF THE LATVIAN ACADEMY OF SCIENCES. SECTION B, Vol. 74 (2020), No. 6 (729), pp. 373-380 DOI: 10.2478/prolas-2020-0056 (Ind. Scopus); 2. Yulia GRITSIENKO Identification of some genetic markers as productive and reproductive traits in Ukrainian / Yulia GRITSIENKO, Olena KARATIEIEVA and Michael GILL // Online Journal of Animal and Feed Research. – 2024. – Volume 14, No. 2. – 124-136. https://dx.doi.org/10.51227/ojaf.2024.15 3. Mykhalko O. Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin / O. Mykhalko, M. Povod, B. Gutyj, R. Trybrat, H. Kalynychenko, M. Gill,</p>

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

O. Karatieieva // Scientific Papers. Series D. Animal Science, Vol. LXVI, No. 1, 2023. – V. 448-458. –
4. Kovalova O. Determining the effect of plasmochemically activated aqueous solutions on the bioactivation process of sea buckthorn seeds / Kovalova O., Vasyliieva, N., Stankevych, S., Zabrodina, I., Haliasnyi, I., Gontar, T., Kotliar, O., Gavrish, T., Gill, M., Karatieieva, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2023. – № 2 (11 (122)). – 99–111.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.275548>
5. Yulia GRITSIENKO, Connection between gene markers with milk production traits of Ukrainian dairy cows / Yulia GRITSIENKO, Michael GILL, and Olena KARATIEIEVA // Online Journal of Animal and Feed Research. – 2022. – Volume 12, Issue 5. – 302-313.
<https://dx.doi.org/10.51227/ojafr.2022.41>
6. Karatieieva E., Halushko I., Kravchenko E., Gill M. Use of entropic and information analysis of living weight of dairy cows for productivity. AgroLife Scientific Journal. Scientific Papers. Series D. Animal Science, Vol. LXIV, 2021. No. 2, pp. 58-63.
7. IMPROVING THE TECHNOLOGY OF THE SYNTHESIS OF FATTY ACID MONOGLYCERIDES USING THE GLYCEROLYSIS REACTION / Saveliev, D., Petrova, O., Kovalov, P., ... Rozumenko, A., Ivashchuk, O., Michael Gill // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023, 6(6(126)), pp. 17–22.
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.

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

1. Пат. №26993 Україна. Спосіб одержання комплексних рідких і порошкоподібних кормових добавок / Гиль М.І., Коваленко В.П., Цуканов В.Т., Юлевич О.І., Дехтяр Ю.Ф., Швець І.С., Жекул В.Г., Поклонов С.Г.; власник Миколаївський національний аграрний університет. — публ. 10.10.2007.

2. Пат. №129334 про реєстрацію авторського права на твір наукового характеру «Biotechnology of regulatuion of reproductive functions of Bos Primigenius Taurus» від 26.08.2024 р.

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

1. Горбатенко І.Ю., Гиль М.І. Апоптоз – запрограмована смерть клітини. Curriculum vitae клітини – життєвий шлях клітини : навчальний посібник. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2017.154 с.;

2. Юлевич О. І. Біотехнологія: навчальний посібник / О. І. Юлевич, С. І. Ковтун, М. І. Гиль ; за ред. М. І. Гиль. — Миколаїв : МДАУ, 2012. — 476 с.

3. Молекулярна генетика та технології дослідження геному : навч. посіб. / М. І.

Гиль, О. Ю. Сметана, О. І. Юлевич [та ін.] ; за ред. професора М. І. Гиль. – Миколаїв : МНАУ, 2014. – 280 с.

4. Трофименко О. Л. Генетика популяцій : підручник / О. Л. Трофименко, М. І. Гиль, О. Ю. Сметана ; за ред. професора М. І. Гиль ; МНАУ. – Миколаїв : Видавничий дім «Гельветика», 2018. – 254 с.– 5. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин : підручник / І.Ю. Горбатенко, М.І. Гиль, М.О. Захаренко та ін. ; за ред. М.І. Гиль ; МНАУ. – Миколаїв : Видавничий дім «Гельветика», 2018. – 600 с–

6. Г 47 Гиль М.І. Системний генетичний аналіз полігенно зумовлених ознак худоби молочних порід: Монографія. – Миколаїв: МДАУ, 2008. – 478 с

7. 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/м'єтодичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1) Робоча програма з навчальної дисципліни «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для

здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на 2024-2025 навчальний рік / уклад. М.І. Гиль. Миколаїв : МНАУ, 2024. 28 с.

2) Робоча програма з навчальної дисципліни «Науково-дослідна робота студентів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на 2023-2024 навчальний рік / уклад. М.І. Гиль. Миколаїв : МНАУ, 2023. 30 с.

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

4) Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: методичні вказівки з лабораторно-практичних –занять для студентів освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр»/Гиль М.І., Каницька І.В./Миколаїв, Миколаївський НАУ, 2023. – 88с.

5) Гиль М.І., Трибрат Р.О., Стародубець О.О. Методичні рекомендації з організації та проведення державної атестації – випускного (підсумкового) кваліфікаційного іспиту здобувачів вищої освіти спеціальностей: 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка» 162 – «Біотехнології та біоінженерія» 181 – «Харчові технології» 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та 212

– «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» початкового (короткий цикл), першого (бакалаврат) та другого (магістратура) рівнів вищої освіти / Миколаїв, Миколаївський НАУ, 2021. – 85с.

б) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня

1) Галушко І.А., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Селекційно-генетична оцінка продуктивних ознак корів голштинської породи зарубіжної селекції», Херсон, 2009 р., ДК №057986, рішення Президії ВАК України від 17.03.2010 р., протокол №11-09/2

2) Сметана О.Ю., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Селекційно-генетична оцінка продуктивних ознак корів голштинської породи за умов дії стабілізуючого відбору», с. Чубинське Київської області, 2011 р., ДК №004581, рішення АК МОНмолодьспорту України від 17.02.2012 р. –

3) Каратєєва О.І., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Вплив інтенсивності формування корів різних порід і їх ранньому постнатальному онтогенезі на продуктивність», Миколаїв, 2013 р., ДК №016747, рішення АК МОНмолодьспорту України від 10.10.2013 р.

4) Волков В.А., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Селекційно-генетичні та біологічні особливості худоби української чорно-рябої молочної породи різних ліній», Миколаїв, 2014 р., ДК №028524, рішення АК МОН України від 28.04.2015 р.

5) Коваленко В.В., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Формування молочної продуктивності корів з різними особливостями періоду їх раннього постнатального онтогенезу», Миколаїв, 2015 р., ДК №034331, рішення АК МОН України від 25.02.2016 р.

6) Крамаренко О.С. спеціальність 03.00.15 – генетика; тема: «Особливості генетичної структури таврійського внутрішньо породного типу південної м'ясної породи великої рогатої худоби за ДНК-маркерами», с. Чубинське Київської області, 2015 р., ДК №034322, рішення АК МОН України від 25.02.2016 р.

– Доктори наук:

1) Черненко О.М. спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Розробка та реалізація селекційних методів оцінки конституції і адаптаційної здатності молочної худоби», Миколаїв, 2016 р., ДД №005501, рішення АК МОН України від 12.05.2016 р.

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 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 кандидата сільськогосподарських наук:
- Льницька О.Ю., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Розведення за лініями та родами тварин прикарпатського внутрішньо породного типу української червоно-рябої молочної породи», 2017 р.

4. Офіційний опонент наукових робіт на здобуття наукового ступеня доктора сільськогосподарських наук:
- Складенко Ю.І., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Селекційні та генетичні аспекти збереження і поліпшення генофонду бурих порід північного сходу України», 2018 р.

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних база;

1. Заступник головного редактора фахового наукового збірника Миколаївського НАУ «Вісник аграрної науки Причорномр'я» з 2001 року (категорія

«Б»);
2. Член редакційної колегії фахового наукового журналу Державної установи Інститут зернових культур НААН «Тваринництво степу України» з 2001 року (категорія «Б»)
3. Керівник теми НДР «Оцінка біології розмноження та біотехнології регуляції відтворювальних функцій молочних порід *Bos taurus*» (номер державної реєстрації 0123U101193, 2023-2027 рр.), МНАУ.
9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю)
1. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти за освітніми спеціальностями 162 – «Біотехнології та біоінженерія» та 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», рішення НАЗЯВО від 15.09.2021 р.
2. Член Галузевої експертної ради Національного

агентства із забезпечення якості вищої освіти 2021-2023 рр.. за галузю знань 16 – «Хмічна та біоінженерія», рішення НАЗЯВО від 30.09.2021 р.

3. Експерт Наукової ради МОН за секцією 23 "Харчові технології та промислова біотехнологія" з 2020 р.

10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"

1. Член організаційного комітету Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт 20 «Аграрні науки та продовольство» (2020 р., 2021 р., 2022 р., 2023 р., 2024 р.);

2. Виконавець міжнародного проекту «Multilevel Local, Nation-and Regionwide Education and Training in Climate Services, Climate Change Adaptation and Mitigation- ClimEd» (619285-EPP-1-2020-1-FL-EPPA2-SVNE-JP) у якості асоційованого партнера (Наказ №76-О від 01.07.2021 р.).

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

1. In vitro biological activity of acetone, antioxidants, and establishing of its similarity with phytohormones, using qsar method / Gorbatenko I., Gill M./Journal of HORTICULTURE SCIENCE AND FORESTRY INTRODUCTION, USA, Volume 2, Issue 1, 2020: 1-5;

2. Some Aspects Affecting the Molecular Mechanisms of Eukaryotic Adaptation under Global Warming

DOI: 10.17265/2328-2150/2019.01.003/
M/I/Gill, V.P. Novikov,
L. I. Denisyuk, and I.
Yu.
Gorbatenko/Journal of
Pharmacy and
Pharmacology 7 (2019)
578-583 David
Publishing, USA;
3. Поліморфізм
генетико-біохімічних
систем сучасних
українських порід
великої рогатої худоби
молочного напрямку
продуктивності DOI:
10.31521/2313-
092X/2019-4(104)-
8/Гиль М.І.,
Грицієнко Ю.В.,
Косенко М.С./ Зб.
Наукових праць
Миколаївського НАУ:
Вісник аграрної науки
Причорномор'я:
Миколаїв, 2019. Вип.
4. С.71-79;
4. Відтворювальна
продуктивність корів
голштинської породи
залежно від типу
формування
організму / Гиль М.І.,
Галушко І.А.,
Каратєєва О.І., Дехтяр
Ю.Ф./ Zbiór artykułów
naukowych
recenzowanych.
Monografia
pokonferencyjna.
Science, research,
development #6 (Baku
29.06.2018-
30.06.2018) –
Warszawa, 2018.
pp.12-16.
5. Гиль М.І., Каратєєва
О.І., Тимофіїв М.М.
Біотехнологія
регуляції
відтворювальних
функцій порід *Bos
primigenius taurus* /
Зб.наукових праць
Миколаївського НАУ:
16 Каратєєва О.І.,
Вісник аграрної науки
Причорномор'я:
Миколаїв, Том 27,
Вип. 4. 2023. С.36-52.
14) Керівництво
студентом, який
зайняв призове місце
на I або II етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт), або
робота у складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт), або
керівництво постійно

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

спеціальності
«Біотехнологія та
біоінженерія» (2024
р.)
2. Член
організаційного
комітету II туру
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
природничих,
технічних та
гуманітарних наук з
галузі наук «Аграрні
науки та
продовольство»
спеціальності 204
«Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва» серед
студентів вищих
навчальних закладів
України III-IV рівнів
акредитації (2019,
2020).

19) Діяльність за
спеціальністю у формі
участі у професійних
та/або громадських
об'єднаннях

1. Академік Відділення
біології Національної
академії наук вищої
освіти України
(ГОН№087-12) з 2012
року
2. Є членом
Міжнародної
організації SHALOM з
2016 р. та Центру
українсько-
європейського
наукового
співробітництва з
2021 р.

Стажування і
підвищення
кваліфікації:
1. НУБіП України,
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації СС №
00493706/009190-19,
Тема: «Інноваційна
спрямованість
педагогічної
діяльності»,
05.04.2019 р.;
(150 год./5 кредитів
ECTS)

2. Міжнародна
програма наукового
стажування (Dubai-
New York-Rome-
Jerusalem-Beijing)
«Видатні Особистості:
Вивчення Досвіду та
Професійних
Досягнень для
Формування Успішної
Особистості та
Трансформації
Оточуючого Світу» за
грантом №
IEG/U/2021/04/12,
сертифікат №1213, 16
серпня 2021 р. (180
год./6,0 кредитів

						ECTS) 3. Університет природничих наук, (Польща, м. Люблін), сертифікат № ASI-29702-UPL, Міжнародна програма наукового стажування «Розвиток сучасної аграрної й ветеринарної науки та освіти в Україні і країнах ЄС», 07 серпня 2021 р. (180 год./6,0 кредитів ECTS) 4. American Councils AcademIQ/Центр забезпечення якості освіти НаУКМА сертифікат, Курси для викладачів за темою «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» /Проект «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти», 11 серпня 2021 р., 60 годин (2,0 кредити ECTS) 5. НАЗЯВО України, сертифікат, Курси за темою «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг», 19 липня 2021 р. (5 год./0,2 кредити ECTS)	
465986	Гиль Михайло Іванович	Професор, Суміщення	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	27	Науково-дослідна робота студентів	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 12 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core

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-
вимірвальна
техніка,
Диплом
магістра,
Миколаївський
національний
аграрний
університет,
рік закінчення:
2023,
спеціальність:
181 Харчові
технології,
Диплом
доктора наук
ДД 006988,
виданий
12.11.2008,
Диплом
доктора
філософії ДК
006010,
виданий
05.05.2006,
Диплом
кандидата наук
ДК 006010,
виданий
09.02.2000,
Атестат
доцента ДЦ
004489,
виданий
18.04.2002,
Атестат
професора
12ПР 006981,
виданий
01.07.2011

Collection
1. Polymorphism of the genes of the protein and lipid exchanges in modern ukrainian breeds of cattle of breed for dairy productivity / Гиль М.І., Грицієнко Ю.В., Горбатенко І.Ю., Денисюк Л.І. / Journal ROCEEDINGS OF THE LATVIAN ACADEMY OF SCIENCES. SECTION B, Vol. 74 (2020), No. 6 (729), pp. 373-380 DOI: 10.2478/prolas-2020-0056 (Ind. Scopus);
2. Yulia GRITSIENKO Identification of some genetic markers as productive and reproductive traits in Ukrainian / Yulia GRITSIENKO, Olena KARATIEIEVA and Michael GILL // Online Journal of Animal and Feed Research. – 2024. – Volume 14, No. 2. – 124-136.
<https://dx.doi.org/10.51227/ojaf.2024.15>
3. Mykhalko O. Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin / O. Mykhalko, M. Povod, B. Gutyj, R. Trybrat, H. Kalynychenko, M. Gill, O. Karatieieva // Scientific Papers. Series D. Animal Science, Vol. LXVI, No. 1, 2023. – V. 448-458. –
4. Kovalova O. Determining the effect of plasmochemically activated aqueous solutions on the bioactivation process of sea buckthorn seeds / Kovalova O., Vasylieva, N., Stankevych, S., Zabrodina, I., Haliasnyi, I., Gontar, T., Kotliar, O., Gavrish, T., Gill, M., Karatieieva, O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2023. – № 2 (11 (122)). – 99–111.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.275548>
5. Yulia GRITSIENKO, Connection between gene markers with milk production traits of Ukrainian dairy cows / Yulia GRITSIENKO, Michael GILL, and Olena KARATIEIEVA // Online Journal of Animal and Feed Research. – 2022. – Volume 12, Issue 5. – 302-313.
<https://dx.doi.org/10.51227/ojaf.2022.41>

6. Karatieieva E., Halushko I., Kravchenko E., Gill M. Use of entropic and information analysis of living weight of dairy cows for productivity. AgroLife Scientific Journal. Scientific Papers. Series D. Animal Science, Vol. LXIV, 2021. No. 2, pp. 58-63.

7. IMPROVING THE TECHNOLOGY OF THE SYNTHESIS OF FATTY ACID MONOGLYCERIDES USING THE GLYCEROLYSIS REACTION / Saveliev, D., Petrova, O., Kovalov, P., ... Rozumenko, A., Ivashchuk, O., Michael Gill // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023, 6(6(126)), pp. 17–22.

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.

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

1. Пат. №26993 Україна. Спосіб одержання комплексних рідких і порошкоподібних кормових добавок / Гиль М.І., Коваленко В.П., Цуканов В.Т., Юлевич О.І., Дехтяр Ю.Ф., Швець І.С., Жекул В.Г., Поклонов С.Г.; власник Миколаївський національний аграрний університет. — публ. 10.10.2007.

2. Пат. №129334 про реєстрацію авторського права на твір наукового характеру «Biotechnology of regulatuion of

reproductive functions of Bos Primigenius Taurus» від 26.08.2024 р.

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

1. Горбатенко І.Ю., Гиль М.І. Апоптоз – запрограмована смерть клітини. Curriculum vitae клітини – життєвий шлях клітини : навчальний посібник. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2017.154 с.;

2. Юлевич О. І. Біотехнологія: навчальний посібник / О. І. Юлевич, С. І. Ковтун, М. І. Гиль ; за ред. М. І. Гиль. – Миколаїв : МДАУ, 2012. – 476 с.

3. Молекулярна генетика та технології дослідження геному : навч. посіб. / М. І. Гиль, О. Ю. Сметана, О. І. Юлевич [та ін.] ; за ред. професора М. І. Гиль. – Миколаїв : МНАУ, 2014. – 280 с.

4. Трофименко О. Л. Генетика популяцій : підручник / О. Л. Трофименко, М. І. Гиль, О. Ю. Сметана ; за ред. професора М. І. Гиль ; МНАУ. – Миколаїв : Видавничий дім «Гельветика», 2018. – 254 с.– 5. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин : підручник / І.Ю. Горбатенко, М.І. Гиль, М.О. Захаренко та ін. ; за ред. М.І. Гиль ; МНАУ. – Миколаїв : Видавничий дім «Гельветика», 2018. – 600 с–

6. Г 47 Гиль М.І. Системний генетичний аналіз полігенно зумовлених ознак худоби молочних порід: Монографія. – Миколаїв: МДАУ, 2008. – 478 с

7. 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/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування

1) Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Стандартизація,
метрологія,
сертифікація та
управління якістю».
Освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти на
2024-2025
навчальний рік /
уклад. М.І. Гиль.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 28 с.

2) Робоча програма з
навчальної
дисципліни «Науково-
дослідна робота
студентів». Освітньо-
професійна програма
«Харчові технології»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти на
2023-2024
навчальний рік /
уклад. М.І. Гиль.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 30 с.

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

4) Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: методичні вказівки з лабораторно-практичних –занять для студентів освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр»/Гиль М.І., Каницька І.В./Миколаїв, Миколаївський НАУ, 2023. – 88с.

5) Гиль М.І., Тибрат Р.О., Стародубець О.О. Методичні рекомендації з організації та проведення державної атестації – випускного (підсумкового) кваліфікаційного іспиту здобувачів вищої освіти спеціальностей: 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка» 162 – «Біотехнології та біоінженерія» 181 – «Харчові технології» 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» початкового (короткий цикл), першого (бакалаврат) та другого (магістратура) рівнів вищої освіти / Миколаїв, Миколаївський НАУ, 2021. – 85с.

6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня

1) Галушко І.А., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Селекційно-генетична оцінка продуктивних ознак корів голштинської породи зарубіжної селекції», Херсон, 2009 р., ДК №057986, рішення Президії ВАК України від 17.03.2010 р., протокол №11-09/2

2) Сметана О.Ю., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Селекційно-генетична оцінка продуктивних ознак

корів голштинської породи за умов дії стабілізуючого відбору», с. Чубинське Київської області, 2011 р., ДК №004581, рішення АК МОНмолодьспорту України від 17.02.2012 р.–

3) Каратєєва О.І., спеціальність Об.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Вплив інтенсивності формування корів різних порід і їх ранньому постнатальному онтогенезі на продуктивність», Миколаїв, 2013 р., ДК №016747, рішення АК МОНмолодьспорту України від 10.10.2013 р.

4) Волков В.А., спеціальність Об.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Селекційно-генетичні та біологічні особливості худоби української чорно-рябої молочної породи різних ліній», Миколаїв, 2014 р., ДК №028524, рішення АК МОН України від 28.04.2015 р.

5) Коваленко В.В., спеціальність Об.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Формування молочної продуктивності корів з різними особливостями періоду їх раннього постнатального онтогенезу», Миколаїв, 2015 р., ДК №034331, рішення АК МОН України від 25.02.2016 р.

6) Крамаренко О.С. спеціальність 03.00.15 – генетика; тема: «Особливості генетичної структури таврійського внутрішньо породного типу південної м'ясної породи великої рогатої худоби за ДНК-маркерами», с. Чубинське Київської області, 2015 р., ДК №034322, рішення АК МОН України від 25.02.2016 р.

– Доктори наук:

1) Черненко О.М. спеціальність Об.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Розробка та реалізація селекційних методів оцінки конституції і

адаптаційної здатності молочної худоби», Миколаїв, 2016 р., ДД №005501, рішення АК МОН України від 12.05.2016 р.

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 кандидата сільськогосподарських наук:
- Ільницька О.Ю., спеціальність 06.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Розведення за лініями та родинами тварин прикарпатського внутрішньо породного типу української червоно-рябої молочної породи», 2017 р.

4. Офіційний опонент наукових робіт на здобуття наукового ступеня доктора сільськогосподарських

наук:
- Скляренко Ю.І., спеціальність Об.02.01 – розведення та селекція тварин; тема: «Селекційні та генетичні аспекти збереження і поліпшення генофонду бурих порід північного сходу України», 2018 р.
8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних база;
1. Заступник головного редактора фахового наукового збірника Миколаївського НАУ «Вісник аграрної науки Причорном'я» з 2001 року (категорія «Б»);
2. Член редакційної колегії фахового наукового журналу Державної установи Інститут зернових культур НААН «Тваринництво степу України» з 2001 року (категорія «Б»)
3. Керівник теми НДР «Оцінка біології розмноження та біотехнології регуляції відтворювальних функцій молочних порід *Bos taurus*» (номер державної реєстрації 0123U101193, 2023-2027 рр.), МНАУ.
9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій

МОН/заяченого
Агентства, або
Науково-методичної
ради/науково-
методичних комісій
(підкомісій) з вищої
або фахової
передвищої освіти
МОН,
наукових/науково-
методичних/експертн
их рад органів
державної влади та
органів місцевого
самоврядування, або у
складі комісій
Державної служби
якості освіти із
здійснення планових
(позапланових)
заходів державного
нагляду (контролю)

1. Експерт
Національного
агентства із
забезпечення якості
вищої освіти за
освітніми
спеціальностями 162 –
«Біотехнології та
біоінженерія» та 204 –
«Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва»,
рішення НАЗЯВО від
15.09.2021 р.

2. Член Галузевої
експертної ради
Національного
агентства із
забезпечення якості
вищої освіти 2021-
2023 рр.. за галузь
знань 16 – «Хмічна та
біоінженерія»,
рішення НАЗЯВО від
30.09.2021 р.

3. Експерт Наукової
ради МОН за секцією
23 "Харчові технології
та промислова
біотехнологія" з 2020
р.

10) участь у
міжнародних
наукових та/або
освітніх проектах,
залучення до
міжнародної
експертизи, наявність
звання "суддя
міжнародної
категорії"

1. Член
організаційного
комітету
Міжнародного
конкурсу студентських
наукових робіт 20
«Аграрні науки та
продовольство» (2020
р., 2021 р., 2022 р.,
2023 р., 2024 р.);

2. Виконавець
міжнародного проекту
«Multilevel Local,
Nation–and
Regionwide Education
and Training in Climate
Services, Climate

Change Adaptation and Mitigation– ClimEd» (619285-EPP-1-2020-1-FL-EPPA2-SVNE-JP) у якості асоційованого партнера (Наказ №76-О від 01.07.2021 р.).

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

1. In vitro biological activity of acetone, antioxidants, and establishing of its similarity with phytohormones, using qsar method / Gorbatenko I., Gill M./Journal of HORTICULTURE SCIENCE AND FORESTRY INTRODUCTION, USA, Volume 2, Issue 1, 2020: 1-5;

2. Some Aspects Affecting the Molecular Mechanisms of Eukaryotic Adaptation under Global Warming DOI: 10.17265/2328-2150/2019.01.003/ M/I/Gill, V.P. Novikov, L. I. Denisyuk, and I. Yu. Gorbatenko/Journal of Pharmacy and Pharmacology 7 (2019) 578-583 David Publishing, USA;

3. Поліморфізм генетико-біохімічних систем сучасних українських порід великої рогатої худоби молочного напрямку продуктивності DOI: 10.31521/2313-092X/2019-4(104)-8/Гиль М.І., Грициченко Ю.В., Косенко М.С./ Зб. Наукових праць Миколаївського НАУ: Вісник аграрної науки Причорномор'я: Миколаїв, 2019. Вип. 4. С.71-79;

4. Відтворювальна продуктивність корів голштинської породи залежно від типу формування організму / Гиль М.І., Галушко І.А., Каратеева О.І., Дехтяр Ю.Ф./ Zbior artykulow naukowych recenzowanych. Monografia pokonferencyjna.

Science, research, development #6 (Baku 29.06.2018-30.06.2018) – Warszawa, 2018. pp.12-16.

5. Гиль М.І., Каратєєва О.І., Тимофіїв М.М. Біотехнологія регуляції відтворювальних функцій порід *Bos primigenius taurus* / 36.наукових праць Миколаївського НАУ: 16 Каратєєва О.І., Вісник аграрної науки Причорномор'я: Миколаїв, Том 27, Вип. 4. 2023. С.36-52.

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; студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених

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

1. Член журі II етапу Всеукраїнського студентського конкурсу наукових робіт серед студентів вищих закладів освіти України III-IV рівнів акредитації зі спеціальності «Біотехнологія та біоінженерія» (2024 р.)

2. Член організаційного комітету II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук з галузі наук «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» серед студентів вищих навчальних закладів України III-IV рівнів акредитації (2019, 2020).

19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

1. Академік Відділення біології Національної академії наук вищої освіти України (ГОН№087-12) з 2012 року

2. Є членом Міжнародної організації SHALOM з 2016 р. та Центру

українсько-європейського наукового співробітництва з 2021 р.

Стажування і підвищення кваліфікації:
1. НУБіП України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС № 00493706/009190-19, Тема: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», 05.04.2019 р.; (150 год./5 кредитів ECTS)

2. Міжнародна програма наукового стажування (Dubai-New York-Rome-Jerusalem-Beijing) «Видатні Особистості: Вивчення Досвіду та Професійних Досягнень для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу» за грантом № IEG/U/2021/04/12, сертифікат №1213, 16 серпня 2021 р. (180 год./6,0 кредитів ECTS)

3. Університет природничих наук, (Польща, м. Люблін), сертифікат № ASI-29702-UPL, Міжнародна програма наукового стажування «Розвиток сучасної аграрної й ветеринарної науки та освіти в Україні і країнах ЄС», 07 серпня 2021 р. (180 год./6,0 кредитів ECTS)

4. American Councils AcademiQ/Центр забезпечення якості освіти НАУКМА сертифікат, Курси для викладачів за темою «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» /Проект «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти», 11 серпня 2021 р., 60 годин (2,0 кредити ECTS)

5. НАЗЯВО України, сертифікат, Курси за темою «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн

							тренінг», 19 липня 2021 р. (5 год./0,2 кредити ECTS)
65182	Курепін Вячеслав Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Інженерно-енергетичний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Миколаївський ордена Трудового Червоного Прапора кораблебудівний інститут ім. адм. С.О.Макарова, рік закінчення: 1988, спеціальність: економіка та організація машинобудівної промисловості, Диплом кандидата наук ДК 060786, виданий 29.06.2021, Атестат доцента АД 013945, виданий 25.10.2023</p>	17	Основи охорони праці	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 3, 4, 5, 12, 14, 19, 20), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Курепін В. М., Курепін Д. В. Державне управління у сфері цивільного захисту та безпеки життєдіяльності в умовах реформування місцевого самоврядування та децентралізації влади. Modern Economics. 2020. № 19(2020). С. 94-100. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V19(2020)-16. URL:http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7419.</p> <p>2. Курепін В. М., Харчевнікова Л. С. Механізми та системи дотримання кадрової безпеки аграрних підприємств. Актуальні проблеми інноваційної економіки. 2020. № 3. С. 47-52. URL:https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11218</p> <p>3. Курепін В. М., Грищенко Н. В. Мотивація та контроль в системі забезпечення кадрової безпеки аграрних підприємств.</p>

Український журнал прикладної економіки, журнал. 2020. № 3(3) 2020. Том 5. С. 417-422.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11873>

4. Курепін В. М. Систематизація ризиків та загроз кадровій безпеці підприємств. Український журнал прикладної економіки. 2020. Том 5, № 4. С. 170-176.
DOI:
<https://doi.org/10.36887/2415-8453-2020-4-19>.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11872>.

5. Курепін В. М., Горбунова К.М., Веліховська А. Б. Пріоритети екологоорієнтованого розвитку аграрного сектору. Modern Economics. 2020. № 23(2020), С. 80-88.
DOI:[https://doi.org/10.31521/modecon.V23\(2020\)-13](https://doi.org/10.31521/modecon.V23(2020)-13).
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8208>

6. Веліховська А. Б., Горбунова К. М., Курепін В. М. Психолого-педагогічні прийоми формування емоційної компетентності в майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на практичних заняттях із психології. Педагогіка формування творчої особистості у вищих і загальноосвітніх школах. 2020. Том 1, № 73. С. 199-203.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8348>

7. Курепін В. М. Кадрова безпека як складова частина економічної безпеки підприємств аграрного профілю. Modern Economics. 2020. № 24. С. 94-99.
DOI:[https://doi.org/10.31521/modecon.V24\(2020\)-15](https://doi.org/10.31521/modecon.V24(2020)-15).
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8276>.

8. Development of Technology and Research of Method of Electric Hydropulse Hardening of Machine

Parts, Marchenko, D., Dykha, A., Aulin, V., Tishechkina, K., Kurepin, V., Proceedings of the 25th IEEE International Conference on Problems of Automated Electric Drive. Theory and Practice, PAEP 2020. SCOPUS

9. Курепін В. М., Марченко Д. Д. Використання дистанційного навчання в освітньому процесі спеціальних груп закладів професійної (професійно-технічної) освіти. Перспективи та інновації науки. 2021. № 2(2). С. 73-84. DOI:[https://doi.org/10.52058/2786-4952-2021-2\(2\)-73-83](https://doi.org/10.52058/2786-4952-2021-2(2)-73-83). URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9829>.

10. Матвєєва К. С., Курепін В. М., Марченко Д. Д. Напрямки роботи сімейного педагога у структурі територіального центру соціальної допомоги сім'ї та дітям. Перспективи та інновації науки. 2021. № 2(2). С. 84-98. DOI:[https://doi.org/10.52058/2786-4952-2021-2\(2\)-84-97](https://doi.org/10.52058/2786-4952-2021-2(2)-84-97). URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9830>.

11. Marchenko D., Kurepin V. Regularities in the formation of wear-resistant coatings on steel samples when machining them with electrical discharge. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. 5(12(113)), 83-90. SCOPUS doi: 10.15587/1729-4061.2021/243374. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10267>

12. Курепін В. М. Особливості системи управління охороною праці в аграрних підприємствах: економічні аспекти розвитку. Modern Economics. 2021. № 29(2021). С. 107-114. DOI:[https://doi.org/10.31521/modecon.V29\(2021\)-17](https://doi.org/10.31521/modecon.V29(2021)-17). URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10386>.

13. Nagayev V.,

Danchenko I., Mitiashkina T., Kyrepin V. (2022) Administrative Fundamentals of Ecological Competence Forming in Agricultural Engineering Students Under Conditions of Their Professional Training. In: Tonkonogyi V., Ivanov V., Trojanowska J., Oborskyi G., Pavlenko I. (eds) Advanced Manufacturing Processes III. Inter Partner 2021. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-91327-4_67. SCOPUS
https://doi.org/10.1007/978-3-030-91327-4_67.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12570>

14. V. Nagayev, T. Gerliand, V. Kyrepin, G. Nagayeva, N. Sosnytska and K. Yablunovska, "Pedagogical Technology of Management of Students' Educational and Creative Activities in the Process of Professional Training of Engineers," 2021 IEEE International Conference on Modern Electrical and Energy Systems (MEES), 2021, pp. 1-4, doi: 10.1109/MEES52427.2021.9598806. SCOPUS doi: 10.1109/MEES52427.2021.9598806.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14040>

15. Marchenko, D., Dykha, A., Matvyeyeva, K., Kurepin, V. Research of Electric Contact Welding by a Wire at Restoration of Details of Cars. Proceedings of the 20th IEEE International Conference on Modern Electrical and Energy Systems, MEES 2021, 2021. SCOPUS
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14036>

16. Курепін В. М. Особливості побудови систем та механізмів управління кадровою безпекою на аграрних підприємствах. Modern Economics. 2022. № 32(2022). С. 54-61.
DOI:<https://doi.org/10.>

31521/modecon.V32(2022)-07.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11742>

17. Курепін В. М., Марченко Д. Д. Аналіз стану кадрової безпеки аграрних підприємств за її складовими. *Modern Economics*. 2022. № 36(2022). С. 65-75.
DOI:[https://doi.org/10.31521/modecon.V36\(2022\)-10](https://doi.org/10.31521/modecon.V36(2022)-10).
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12701>

18. Marchenko, D., Matvyeyeva, K., & Kurepin, V. (2022). Development of methods for digital diagnostics of engines by electronic indication. *Proceedings of the 2022 IEEE 4th International Conference on Modern Electrical and Energy System, MEES 2022*. SCOPUS
DOI:[10.1109/MEES58014.2022.10005758](https://doi.org/10.1109/MEES58014.2022.10005758)
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12643>

19. Skorodumova, O., Sharshanov, A., Chebotaryova, O., Kurepin, V., & Sotiriadis, K. (2023). Fire-Resistant Coatings, Obtained by Layer-by-Layer Assembly, in the System of Silicic Acid Gel – Diammonium Hydrogen Phosphate – Urea. *Key Engineering Materials*, 954, 157–165.
<https://doi.org/10.4028/p-s5rvla>.
<https://doi.org/10.4028/p-s5rvla>. SCOPUS
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15144>.

20. Pospelov, B., Bezuhla, Y., Kozar, Y., Krainiukov, O., Chubko, L., Yashchenko, O., ... Kurepin, V. (2023). Features of the coefficient of variation of parameters of the gas environment in fire in the premises. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6 (10 (126)), 58–64.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.293279>. SCOPUS
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16393>

21. Курепін В. М.,

Бацуровська І. В.
Еколого-економічний
баланс на Кінбурні:
обставини заповідної
території довоєнного,
воєнного та
поствоєнного часу (in
English). Modern
Economics. 2023. №
42(2023). С. 62-69.
DOI:
[https://doi.org/10.31521/modecon.V42\(2023\)-09](https://doi.org/10.31521/modecon.V42(2023)-09).
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17040>.
22. Kurepin V., Lyman O. (2024). Assessment of the State of Personnel Safety of Agricultural Enterprises with the Help of Relevant Performance Indicators. Modern Economics, 43(2024), 41-50.
DOI:[https://doi.org/10.31521/modecon.V43\(2024\)-06](https://doi.org/10.31521/modecon.V43(2024)-06).
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17275>.
23. Курепін В.М. Марченко Д.Д. Сучасні технології захисту навколишнього середовища від впливу сонячних електростанцій. Modern Economics. 2024. № 44(2024). С. 79-84.
DOI:[https://doi.org/10.31521/modecon.V44\(2024\)-13](https://doi.org/10.31521/modecon.V44(2024)-13).
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18433>.

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

1. Охорона праці в галузі та цивільний захист [Електронний ресурс] : навчальний посібник / В. М. Курепін, К. М. Горбунова, В. М. Курепін [та ін.]. Миколаїв : МНАУ, 2020. 266 с.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8596>

2. Курепін В. М. Основи охорони праці : навчальний посібник для студентів закладів

вищої освіти аграрної галузі. Миколаїв : МНАУ, 2022. 347 с. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12462>

3. Охорона праці в галузі : навчальний посібник / В. М. Курепін, Д. Д. Марченко, Д. В. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2023. 586 с. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13157>

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. Охорона праці в галузі [Електронний ресурс] : метод. реком. щодо виконання завдань дистанційного навчання під час карантину для студентів денної форми навчання МНАУ з дисципліни "Охорона праці в галузі" освітнього ступеню: "Магістр" / уклад. В. М. Курепін. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 56 с. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7109>

2. Охорона праці в галузі та цивільний захист [Електронний ресурс] : метод. реком. щодо виконання завдань дистанційного навчання під час карантину для студентів денної форми навчання МНАУ з дисципліни "Охорона праці в галузі та цивільний захист" освітнього ступеню:"Магістр" / уклад. В. М. Курепін. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 53 с. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle>

/123456789/7103
3. Курепін В. М.
Зупинимо пандемію:
безпека і здоров'я на
роботі можуть
врятувати життя
[Електронний ресурс]
/ В. М. Курепін : план
конспект проведення
занять з студентами
МНАУ до Всесвітнього
дня охорони праці /
уклад. В.М. Курепін. -
Електрон. текст. дані.
– Миколаїв : МНАУ,
2020. – 8 с.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7019>

4. Цивільний захист
[Електронний ресурс]
: курс лекцій / уклад.
В. М. Курепін.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 92 с.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8595>.

5. Охорона праці в
галузі : змістовий
модуль 1
«Нормативно-правові
акти охорони праці».
Тема 1 «Соціальний
діалог та партнерство
з питань охорони
праці в Україні»
:конспект лекції /
уклад. В. М. Курепін.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 29 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9888>.

6. Охорона праці в
галузі : змістовий
модуль № 1.
Нормативно-правові
акти охорони праці.
Тема 2. Правове
регулювання
організації охорони
праці в Україні :
конспект лекції /
уклад. В. М. Курепін.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 21 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9912>.

7. Охорона праці в
галузі. Змістовий
модуль № 2.
«Управління
охороною праці на
підприємствах АПК».
Тема № 3. «Алгоритм
запровадження
системи управління
охороною праці та
ризиками на
підприємстві» :
конспект лекції /
уклад. В. М. Курепін. –
Миколаїв : МНАУ,
2023. – 33 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13429>.

8. Охорона праці в
галузі. Змістовий

модуль № 2.
«Нормативно-правові акти охорони праці».
Тема № 4.
«Реформування системи управління охороною праці в Україні» : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. – Миколаїв : МНАУ, 2023. – 36 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13431>.

9. Охорона праці в галузі. Змістовий модуль № 3 «Охорона праці в агропромисловому комплексі». Тема № 5 «Організація охорони праці в аграрному секторі економіки» : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2024. 27 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17427>.

10. Охорона праці в галузі. Змістовий модуль № 3 «Охорона праці в агропромисловому комплексі». Тема № 6 «Актуальні питання охорони праці в сільськогосподарському виробництві» : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2024. 195 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17428>.

11. Охорона праці в галузі. Змістовий модуль № 3 «Охорона праці в агропромисловому комплексі». Тема № 7 «Соціальний захист громадян у зв'язку з нещасними випадками на виробництві» : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2024. 114 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17429>.

12. Охорона праці в галузі. Змістовий модуль № 4 «Пожежна безпека галузевих об'єктів». Тема № 8 «Основні заходи пожежної профілактики на об'єктах господарювання» : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2024. 43 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle>

/123456789/17431.
13. Охорона праці в галузі. Змістовий модуль № 4 «Пожежна безпека галузевих об'єктів». Тема № 9 «Загальні вимоги пожежної безпеки на об'єктах господарювання» : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2024. 59 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17433>.

14. Охорона праці в галузі. Змістовий модуль № 4 «Пожежна безпека галузевих об'єктів». Тема № 10 «Дії при виникненні пожежі, використання первинних засобів пожежогасіння на об'єктах господарювання» : конспект лекції / уклад. В. М. Курепін. Миколаїв : МНАУ, 2024. 44 с.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17434>.

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

12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій
1. Курепін В. М. Особливості викладання вибухонебезпеки в сучасних умовах // Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні : тези доповідей Причорноморської регіональної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу, 17-19 квітня 2020 р., м.

Миколаїв. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – С. 77-81.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7010>

2. Курепін В.М.
Підвищення рівня підготовки здобувачів вищої освіти освітнього ступеню «Магістр» з дисципліни «Цивільний захист» // Актуальні питання техногенної та цивільної безпеки України : матеріали II Всеукраїнської наукової конференції, м. Миколаїв, 18 – 19 вересня 2020 р. - м. Миколаїв : Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, 2020р., - С. 172-175.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7946>

3. Курепін В. М.
Механізм управління безпекою вітчизняних підприємств на засадах маркетингу // Сучасний маркетинг: стратегічне управління та інноваційний розвиток : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції присвяченої до 90-ча заснування Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка, 17-18 жовтня 2020 року. Харків : Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка, 2020. С. 154-158.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8183>

4. Курепін В. М.
Теоретичні аспекти організації підвищення кваліфікації працівників підприємства // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших

учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Миколаїв, 18-20 листопада 2020 р.
Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 120-122.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8128>

5. Курепін В. М. Формування інформаційно-облікового забезпечення фінансування заходів з охорони праці на підприємстві // Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні, євроінтеграційні аспекти: матеріали V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 19-20 листопада 2020 р., м. Миколаїв 19-20 листопада 2020 року.
Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 57-62.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8182>

6. Курепін В. М. Кадровий потенціал підприємства: фактори формування і використання // Наука, освіта, культура : матеріали міжнар. науково-практичної конференції, присвяченої 30-й річниці Комратського державного університету, 11 лютого 2021 р., м. Комрат, Молдова : Комратський державний університет, 2021. Т. 1: Економічні науки. Сільське господарство і переробна промисловість. Інформаційні технології, математика і фізика. Право і політичні науки. Психолого-Педагогічні науки. С. 115-120.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle>

/123456789/8485
7. Веліховська А. Б.,
Курепін В. М.
Психолого-педагогічні проблеми готовності викладачів до організації дистанційного навчання. // Наука, освіта, культура: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 30-й річниці Комратського державного університету, 11 лютого 2021 р., м. Комрат. Молдова : Комратський державний університет, 2021. Т. 1: Економічні науки. Сільське господарство і переробна промисловість. Інформаційні технології, математика і фізика. Право і політичні науки. Психолого-Педагогічні науки. С. 462-466.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8486>
8. Веліховська А. Б., Курепін В. М.
Інтенсифікація освітнього процесу в спеціальних групах закладів професійної (професійно-технічної) освіти шляхом використання елементів дистанційного навчання // Сучасна педагогічна освіта: імперативи, трансформації, вектори розвитку : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 26 лютого 2021 року : збірник наукових праць Том 1. Петропавловськ, Казахстан : СКУ ім. М. Козибаєва, 2021. С. 42-48.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9125>
9. Курепін В. М.
Компетентнісний підхід при підготовці фахівців у сфері цивільної безпеки для підприємств аграрного профілю // Сучасна вища освіта: перспективні та пріоритетні напрями наукових досліджень : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції студентів,

аспірантів та науковців, м. Дніпро, 25 березня 2021 р.
Дніпро : Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. С. 141-145.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9235>

10. Курепін В. М. Використання досвіду дій співробітників аварійно-рятувальних служб ДСНС України при проведенні занять у закладах вищої освіти // Педагогічні інновації : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 28-29 квітня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 68-71.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9287>

11. Курепін В. М. Системний підхід в організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти з дисципліни «Безпека життєдіяльності» // Педагогічні інновації : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 28-29 квітня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 175-179.
URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9300>

12. Курепін В. М. Системний підхід в організації самостійної роботи майбутніх фахівців агроінженерного профілю з дисципліни «Безпека життєдіяльності» // Молодь і наука - 2021 : тези наукових доповідей казахстанських і зарубіжних вчених, а також молодих дослідників в різних галузях сучасної науки Міжнародної науково-практичної онлайн конференції, м. Петропавловськ, 9 квітня 2021 рік. Петропавловськ : Північно-Казахстанський університет імені Манаша Козибаява, 2021. Том № 1, С. 141-144.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9444>

13. Курепін В. М. Реформування системи Державної служби з надзвичайних ситуацій: шляхи і способи розв'язання проблеми // Розвиток територіальних громад: правові, економічні та соціальні аспекти : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. м. Миколаїв, 23-24 червня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 26-29. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9818>

14. Курепін В. М., Марченко Д. Д. Використання дистанційного навчання в освітньому процесі спеціальних груп закладів професійної (професійно-технічної) освіти // Перспективи та інновації науки. 2021. № 2(2). С. 73-84. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9829>

15. Курепін В. М. Удосконалення викладання дисципліни «Охорона праці» в закладах вищої освіти // Охорона праці: освіта і практика : матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції викладачів та фахівців-практиків, м. Львів, 12 травня 2022 р. Львів : ЛДУ БЖД, 2022. С. 9-11. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11714>

16. Курепін В. М. Актуальні питання реалізації державної політики у сфері цивільного захисту // Актуальні проблеми управління та адміністрування: теоретичні і практичні аспекти : матеріали VII міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції науковців та здобувачів вищої освіти, м. Кам'янець-Подільський, 6 травня 2022 р. Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2022. С. 200-205. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11714>

au.edu.ua/jspui/handle/123456789/11719
17. Курепін В. М. Удосконалення викладання дисципліни «Охорона праці» в закладах вищої освіти // Охорона праці: освіта і практика : матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції викладачів та фахівців-практиків, м. Львів, 12 травня 2022 р. Львів : ЛДУ БЖД, 2022. С. 9-11.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11714>
18. Курепін В. М. Пріоритети державної політики щодо розвитку трудових відносин в умовах воєнного часу на підприємствах аграрного профілю // Незалежність України: права людини та національна безпека : матеріали Другої міжнародної науково-практичної конференції, м. Львів, 20 травня 2022 р. Львів : Національний університет «Львівська політехніка», 2022. С. 333-336.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11722>
19. Курепін В. М. Система організації безпеки та гігієни праці в Україні // Сучасні підходи до охорони праці в закладах професійної освіти : матеріали Усеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, Біла Церква, 26 жовтня 2022 р. Біла Церква : БІНПО ДЗВО «УМО» НАПН УКРАЇНИ, 2022. С. 74-78.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12473>
20. Курепін В.М. Відновлення та збереження водних ресурсів Південного Бугу на Миколаївщині // Transboundary Dniester River Basin Management and EU Integration – Step by Step : Proceedings of the International Conference Chisinau, October 27-28 2022 / editor: Цуя Trombitsky; editorial and scientific

conference committee:
Gheorghe Duca [et al.].
Chişinău : Eco-TIRAS,
2022 (Arconteh). С.
144-147.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11850>
21. Курепін В. М.
Економічна політика
держави під час
воєнного стану:
лібералізація
трудових відносин //
Особливості розвитку
цифрової економіки в
умовах інформаційно
- технологічних
викликів : матеріали I
Всеукраїнської
науково - практичної
конференції, 20
жовтня 2022 р. / за
ред. Ю.О. Шульжик,
Л.Г. Квасній, І.Л.
Татомир. Дрогобич:
ПП ПОСВІТ, 2022. С.
105-108.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11944>
22. Kurepin V.
Implementation of
distance education in
inappropriate
conditions at Mykolaiv
National Agrarian
University //
Information
technologies and
management in higher
education and sciences.
Vol. 2. : conference
proceedings of
international scientific
conference., Fergana,
the Republic of
Uzbekistan, November
28, 2022. Riga, Latvia :
Baltija Publishing,
2022. P. 183-187.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12699>
23. Курепін В.М.
Теоретичні та
практичні аспекти
трансформації в
Україні // Цифрова
трансформація та
диджитал технології
для сталого розвитку
всіх галузей сучасної
освіти, науки і
практики : матеріали
міжнар. наук.-практ.
конф., 26 січня 2023 р.
/ за заг. ред. І.
Жуховського, З.
Шарлович, О. Мандич
; Міжнародна
Академія Прикладних
Наук (Республіка
Польща) ; Державний
біотехнологічний
університет (Україна).
– Ломжа : MANS w
Łomży, 2023. Ч. 2. С.
194-199.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle>

/123456789/12944
24. Курепін В. М.
Шляхи інтеграції
вищої освіти України
в європейський
освітній простір //
Інтеграція вищої
юридичної освіти
України з
європейським
освітнім простором –
виклики внутрішньої
безпеки під час
воєнного стану :
матеріали з
Міжнародної науково-
практичної
конференції, Ломжа-
Харків, 15.02.2023 р. /
за ред. П. Поніхтера,
З. Шарлович. Ломжа :
MANS w Łomży, 2023.
С. 138-142.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12945>
25. Курепін В. М.
Оцінка ризиків:
критерії оцінки та їх
вплив на
профілактику
виробничих ризиків
// Охорона праці:
освіта і практика.
Проблеми та
перспективи розвитку
охорони праці : зб.
наук. праць III
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції
викладачів та
фахівців-практиків та
XIII Всеукраїнської
науково-практичної
конференції
курсантів, студентів,
аспірантів та
ад'юнктів. 11 травня
2023 р. Львів : ЛДУ
БЖД, 2023. С. 56-58.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14161>
26. Курепін В. М.
Безпека підприємства
і управління ризиками
// Економічні
перспективи
підприємництва у
воєнні часи та опісля :
збірник матеріалів VI
Міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Ірпінь, 22 травня 2023
року). Ірпінь :
Державний
податковий
університет, 2023. С.
213-218.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14491>
27. Курепін В. М.
Практичні аспекти
керування
професійними
ризиками на
підприємствах //
OSHAgrо – 2023 :

матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 3 жовтня 2023 р.). Київ : НУБіП України, 2023. С. 57-60 с. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15933>

28. Курепін В. М. Стати сильнішим в сучасному суспільстві, новий підхід до поняття «Безпека» // Поняття «Безпека» в науковому та міжкультурному вітчизняному (українському) та європейському дискурсах : матеріали Всеукраїнського соціолінгвістичного семінару (м. Суми, 30 жовтня 2023 року). Суми : Сумський національний аграрний університет, 2023. С. 10-15. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15781>

29. Batsurovska I., Kurepin V. The Impact of the War in Ukraine on the Study Results at an Agricultural University // Tréma. 2023. № 60. URL: <http://journals.openedition.org/trema/8478>. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15314>.

30. Курепін В. М. Практичні аспекти керування професійними ризиками на підприємствах // OSHAgro – 2023 : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 3 жовтня 2023 р.). Київ : НУБіП України, 2023. С. 57-60 с. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15933>

31. Курепін В. М. Психологічна підтримка учасників освітнього процесу в умовах воєнного стану // Освіта під час війни: розвиток інформаційно-аналітичного забезпечення, цифрова трансформація, євроінтеграція : матеріали V міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 26 жовтня 2023 року). Київ : ДНУ «Інститут

освітньої аналітики», 2023. С. 128-132.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15819>.

32. Бацуровська І. В., Курепін В. М. Тенденції інноваційного навчання в цифрову епоху // Розвиток інноваційної компетентності педагога в закладі освіти : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (26 жовтня 2023 року, м. Херсон) / ред. Г. С. Юзбашева. Херсон : КВНЗ «Херсонська академія неперервної освіти», 2023. С 10-15.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15879>.

33. Batsurovska I. V., Kurepin V. M. Modern features of the functioning of the education system during martial law // Learning and Teaching: After War and in Peacetime : materials of the II international scientific and practical conference, Kharkiv, Ukraine, November 10, 2023 / H.S. Frying pans of the Kharkiv National Pedagogical University; ed. I. Kostikova. Kharkiv, 2023. P. 21-23.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15843>.

34. Kurepin V, Bakhishova S. Scitnce during the war: realities, challenges and ways of overcoming // Ekologia i racjonalne zarzadzanie przyroda: edukacja, nauka i praktyka [Zasób elektroniczny]: materiały z międzynarodowej konferencji naukowo-praktycznej (Łomża – Żytomierz, 15.11.2023 r.). Łomża : MANS w Łomży, 2023. С. 256-264.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16203>

35. Бацуровська І. В., Доценко Н. А., Курепін В. М. Особливості проєктування освітнього середовища для майбутніх фахівців аграрної галузі // Цифрова трансформація професійної

підготовки фахівців в умовах застосування SMART- освітніх технологій: стан, проблеми, перспективи : матеріали Всеукраїнської науково-методичної конференції (м. Харків, 29-30 листопада 2023 р.) / за заг. ред.: В. М. Нагаєва, Ю. М. Сагачко, О. В. Грідіна. Харків : Комунальне підприємство «Міська друкарня», 2023. С. 11-16.
URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15906>.

36. Kurepin V. Innovative security technologies in the management of business facilities // Цифрові трансформації та інноваційні технології в економіці : збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Ломжа - Харків, 14 березня 2024 р.). Ломжі ; Харків : ПЗВО "Харківський технологічний університет "ШАГ" ; MANS в Ломжі. 2024. Ч. 1. С. 286-294.
URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17160>.

37. Kurepin V., Bakhishova Sh. Professional Foreign Language Training of Masters of Vocational and Technical Education at the Mykolaiv National Agricultural University // Język i kultura ukraińska we współczesnej humanistycznej przestrzeni czasowej: aspekty komunikacji międzyjęzykowej i kształtowanie kompetencji komunikacyjnych współczesnego specjalisty : zbiór materiałów międzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji internetowej 21 lutego 2024 r. = Українська мова та культура в сучасному гуманітарному часопросторі: аспекти міжмовної комунікації та формування комунікативної

компетентності сучасного фахівця : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Ломжа – Ірпінь, 21 лютого 2024 р.). Ірпінь : Державний податковий університет, 2024. С. 209-219.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17421>.

38. Ігнатенко М. С., Курепін В. М. Використання ІТ-технологій при проведенні домедичної допомоги постраждалим. Проблеми цивільного захисту населення та безпеки життєдіяльності: сучасні реалії України : матеріали X всеукраїнської заочної науково-практичної конференції. Київ : УДУ імені Михайла Драгоманова, 2024. С. 53-54.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17491>.

39. Курепін В. М. Оцінка ризиків на підприємстві: планування, практичні дії щодо профілактики виробничого травматизму. Актуальні проблеми та перспективи розвитку охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту : матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції. Одеса : ОДАБА, 2024. С. 64-69.
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17611>.

40. Курепін В. М. Екологічна безпека регіонів через впровадження безпечних ресурсозберігаючих технологій. Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum : доповіді учасників

міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 30-31 травня 2024 р.) / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 84-87. DOI:<https://doi.org/10.31521/978-617-7149-78-0-26>. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18195>.

41. Курепін В. М. Розумні бізнес-рішення та інвестиції у безпеку здоров'я на підприємстві: зниження ризику та небезпеки. Охорона праці: освіта і практика : збірник наукових праць IV всеукраїнської науково-практичної конференції викладачів та фахівців-практиків. Львів : Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, 2024. С. 39-41. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18271>.

42. Лотарева Д. В., Курепін В. М. Культура праці: спосіб життя та досягнення успіху на роботі. Проблеми та перспективи розвитку охорони праці : збірник наукових праць XIV всеукраїнської науково-практичної конференції курсантів, студентів, аспірантів та ад'юнктів. Львів : Львівський державний університет безпеки життєдіяльності, 2024. С. 200-202. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18275>.

43. Бацуровська І. В., Курепін В. С. Використання цифрових технологій у спеціальній та інклюзивній освіті: теоретичні основи та практичні підходи в професійній підготовці фахівців. Development trends in special and inclusive education in the context of the European dimension: theory and practice : scientific

monograph. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2024. С. 22-44. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-457-3-2>. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18630>

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

2. 2021 рік – Іваненко Валерія II місце, диплом II ступеня II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з дисципліни «Охорона праці», Харківський національний автомобільно-дорожній університет.

3. 2023 рік Іваненко Валерія III місце, диплом III ступеня II туру Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт спеціальності 263 «Цивільна безпека», Кременчуцький національний університет імені Михайла Остроградського.

4. 2024 рік Безручко Нікіта III місце, диплом III ступеня II туру Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт спеціальності 263 «Цивільна безпека», Кременчуцький національний університет імені Михайла Остроградського.

5. 2019-2021 р.р. Науково-дослідницька робота про життя та діяльність академіка Василенка Петра Мефодійовича в селі Мигія та Первомайському районі Миколаївської області.

6. Керівник

студентського наукового гуртка «Безпека життєдіяльності».

19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

1. Член Харківської обласної організації «Науковий центр дидактики менеджмент-освіти», з 2021р.

20) Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)

1. 33 роки на посадах середнього та старшого начальницького складу пожежної охорони, МНС та ДСНС України (1978-2007 рр..).

Стажування і підвищення кваліфікації:

1. Національний університет кораблебудування ім. адм. С.М. Макарова, свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 02066753/0101-19, за категорією викладач безпеки життєдіяльності, тема випускної роботи «Причини виникнення та класифікація надзвичайних ситуацій», 21.06.2019 р., реєстраційний номер 0101. (108 год./3,6 кредитів ECTS)

2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/010344-19, реєстраційний номер 10344, тема: «Методичне обґрунтування організації дистанційного навчання студентів з дисципліни «Основи охорони праці»» від 02.10.2019 р. (150 год./5 кредитів ECTS)

3. Національний університет кораблебудування ім. адм. С.М. Макарова,

						<p>Свідоцтво про підвищення кваліфікації № СПК 02066753/0319-21, за категорією викладач безпеки життєдіяльності та цивільного захисту, тема випускної роботи «Визначення впливу вражаючих факторів на надзвичайні ситуації», 02.07.2021 р., реєстраційний номер 0319. 180/6 кредитів ECTS</p> <p>4. Міжнародне стажування у рамках ІХ Міжнародної програми наукового стажування «Нобелівські Лауреати: Вивчення Досвіду та Професійних Досягнень для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу» у Дубаї, Осло, Стокгольмі, Римі, Бургасі, Нью-Йорку, Єрусалимі та Пекіні (180 навчальних годин, 6 кредитів ECTS) з 13 січня 2023 року по 11 березня 2023 року і отриманий Міжнародний Сертифікат № 10 113/ March 11, 2023</p>	
11009	Полянський Павло Миколайович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інженерно-енергетичний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Миколаївський державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Фізика та основи інформатики, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 009255, виданий 26.10.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045184, виданий</p>	21	Проектування підприємств харчової промисловості	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Royko, Y.;</p>

Fornalchyk, Y.; Koda, E.; Kernytskyy, I.; Hrytsun, O.; Bura, R.; Osinski, P.; Markiewicz, A.; Wierzbiicki, T.; Barabash, R.; Humenuyk, R.; Polyansky, P. Public Transport Prioritization and Descriptive Criteria-Based Urban Sections Classification on Arterial Streets. *Sustainability* 2023, 15, 2363. <https://doi.org/10.3390/su15032363>.

2. Ivanov, G., Polyansky, P. (2023). Failure Probability of Ship Diesel Parts Under Operating Conditions. In: Tonkonogyi, V., Ivanov, V., Trojanowska, J., Oborskyi, G., Pavlenko, I. (eds) *Advanced Manufacturing Processes IV. InterPartner 2022. Lecture Notes in Mechanical Engineering*. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-16651-8_39.

3. Kernytskyy I, Hlinenko L, Yakovenko Y, Horbay O, Koda E, Rusakov K, Yankiv V, Humenuyk R, Polyansky P, Berezovetskyi S, Kalenik M, Szlachetka O. Problem-Oriented Modelling for Biomedical Engineering Systems. *Applied Sciences*. 2022; 12(15):7466. <https://doi.org/10.3390/app12157466>.

4. Kernytskyy, I.; Volchenko, A.; Szlachetka, O.; Horbay, O.; Skrypnyk, V.; Zhuravlev, D.; Bolonnyi, V.; Yankiv, V.; Humenuyk, R.; Polyansky, P.; Leśniewska, A.; Walasek, D.; Koda, E. Complex Heat Exchange in Friction Steam of Brakes. *Energies* 2022, 15, 7412. <https://doi.org/10.3390/en15197412>.

5. Nykyforov A., Antoshchenkov, R., Halych, I., Kis, V., Polyansky, P., Koshulko, V., Tymchak, D., Dombrovska, A., & Kilimnik, I. (2022). Construction of a regression model for assessing the efficiency of separation of lightweight seeds on

vibratory machines involving measures to reduce the harmful influence of the aerodynamic factor. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(1 (116)), 24–34. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.253657>.

6. Ponomarenko, N., Polyansky, P., Shkurat, I., Romanenko, M., & Tolochko, S. (2022). Quality management of higher education for increasing the competitiveness of labour resources. International Journal for Quality Research, 16(3), 817-830. doi:10.24874/IJQR16.03-11.

7. Hlushkova, D. B., Volchuk, V. M., Demchenko, S. V., & Polyansky, P. M. (2024). Development of optimal technological parameters for plasma coating deposition. Problems of Atomic Science and Technology, 138–144. <https://doi.org/10.46813/2024-149-138>. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/17058>.

8. Kunitsia, E., Kalyna, V., Haliasnyi, I., Siedykh, K., Kotliar, O., Dikhtyar, A., Polyansky, P., Ivanov, G., Baranova, O., & Bolhova, N. (2023). Development of a flavored oil composition based on hemp oil with increased resistance to oxidation. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (125)), 26–33. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.287436>.

9. Batsurovska I., Dotsenko N., Gorbenko O., Polyansky P., Ivanov G. (2023). The Creation of Educational Video Content in the Learning Management System of Higher Education Institutio. Modern Economics, 42(2023), 5-11. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V42\(2023\)-01](https://doi.org/10.31521/modecon.V42(2023)-01).

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель,

включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 109866.
Підручник «Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання. Практикум» № 107457. Автори: Іванов Г.О., Шебанін В.С., Бабенко Д.В., Полянський П.М. Дата реєстрації 29 листопада 2021 р.

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 109866.
Підручник «Взаємозамінність, основи стандартизації та технічних вимірювань. Практикум» № 110028. Автори: Іванов Г.О., Шебанін В.С., Бабенко Д.В., Полянський П.М. Дата реєстрації 3 грудня 2021 р.

3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 115448
Підручник. «Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання. Лабораторний практикум. (авт. Іванов Г.О., Шебанін В.С., Бабенко Д.В., Полянський П.М.) Дата реєстрації 25 жовтня 2022р.

4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 115449
Підручник «Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання. Курсове проектування з використанням програм розрахунків типових з'єднань на персональних комп'ютерах» (авт. Іванов Г.О., Шебанін В.С., Бабенко Д.В., Полянський П.М.) Дата реєстрації 25 жовтня 2022 р.

5. Планетарна машина для подрібнення насіння баклажанів / К. М. Думенко, К. С. Шевченко, Г. О. Іванов, П. М. Полянський, І. С. Павлюченко. – № 80591 ; Бюл. № 11.

2020 рік
6. Машина
транспортного типу
для подрібнення
насінників гарбуза /
К. М. Думенко, І. С.
Павлюченко, П. М.
Полянський, Г. О.
Іванов, К. С.
Шевченко. – № 80592
; Бюл. № 11. 2020 рік
3) Наявність виданого
підручника чи
навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії
(загальним обсягом не
менше 5 авторських
аркушів), в тому числі
видані у співавторстві
(обсягом не менше 1,5
авторського аркуша на
кожного співавтора)
1. Advanced
Manufacturing
Processes IV. Lecture
Notes in Mechanical
Engineering. Selected
Papers from the 4th
Grabchenko's
International
Conference on
Advanced
Manufacturing
Processes
(InterPartner-2022),
September 6-9, 2022,
Odessa, Ukraine.
Editors: Tonkonogyi,
V., Ivanov, V.,
Trojanowska, J.,
Oborskyi, G., Pavlenko,
I. Springer, Cham. 08
September 2022.
Edition Number №1.
Number XVIII, Pages –
597. Series ISSN2195-
4356.
<https://doi.org/10.1007/978-3-031-16651-8>.
4) Наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумів/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування
1.Полянський П.М.
«Роз'ємні і нероз'ємні
з'єднання деталей»
дисципліни
«Інженерна та
комп'ютерна графіка»
: методичні

рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Иванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 92 с., іл. 68, табл. 2, літ. – 27 назв.

2. Полянський П.М. «Геометричне креслення» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Иванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 56 с., іл. 73, табл. 10, літ. – 27 назв.

3. Полянський П.М. «Роз'ємні і нероз'ємні з'єднання деталей» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Иванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 40 с., іл. 31, табл. -, літ. – 27 назв.

4. Полянський П.М. «Роз'ємні і нероз'ємні з'єднання деталей» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Иванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 36 с., іл. 29, табл. -, літ. – 27 назв.

5. Полянський П.М. «Комп'ютерна графіка» дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» : методичні рекомендації. / П. М. Полянський, Н. А. Доценко, Г. О. Иванов, С. М. Степанов, О. В. Баранова. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 40 с., іл. 5, табл. 2, літ. – 27 назв.

6. Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів: методичні рекомендації для виконання практичних і самостійних робіт змістовного модуля 1 «Матеріалознавство» здобувачами вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальностей: 208

«Агроінженерія», 015
«Професійна освіта
(Технологія
виробництва і
переробка продуктів
сільського
господарства)», 204
«Технологія
виробництва і
переробка продукції
тваринництва» денної
та заочної форми
навчання / уклад. П.
М. Полянський, Г. О.
Іванов, С. М.
Степанов, О. В.
Баранова. Миколаїв:
МНАУ, 2019 р. – 59 с.
7.Матеріалознавство і
технологія
конструкційних
матеріалів: методичні
рекомендації для
виконання
практичних і
самостійних робіт
змістовного модуля 2
«Термічна обробка»
здобувачами вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальностей: 208
«Агроінженерія», 015
«Професійна освіта
(Технологія
виробництва і
переробка продуктів
сільського
господарства)», 204
«Технологія
виробництва і
переробка продукції
тваринництва» денної
та заочної форми
навчання / уклад. П.
М. Полянський, Г. О.
Іванов, С. М.
Степанов, О. В.
Баранова. Миколаїв:
МНАУ, 2019 р. – 59 с.
8.Деталі машин:
Методичні
рекомендації до
вивчення змістовного
модуля 1.2 «Передачі
гнучким зв'язком»
для здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 208
«Агроінженерія»
денної та заочної
форми навчання /
уклад. О. В. Баранова,
С. М. Степанов, П. М.
Полянський, Г. О.
Іванов. Миколаїв:
МНАУ, 2019 р. – 57 с.
9.Взаємозамінність,
стандартизація та
технічні вимірювання:
методичні
рекомендації для
виконання
практичних робіт
здобувачами вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 208
«Агроінженерія»
денної та заочної

форми навчання / уклад. Г. О. Іванов, П. М. Полянський, С. М. Степанов, О. В. Баранова. Миколаїв: МНАУ, 2019 р. – 100 с.

10. Теоретична механіка. Статика: методичні рекомендації до вивчення курсу лекцій для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форм навчання / уклад. Г. О. Іванов, П. М. Полянський, С. М. Степанов, О. В. Баранова. Миколаїв: МНАУ, 2021 р. – 103 с.

11. Теоретична механіка. Статика: методичні рекомендації до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форм навчання / уклад. Г. О. Іванов, П. М. Полянський, С. М. Степанов, О. В. Баранова. Миколаїв: МНАУ, 2021 р. – 107 с.

12. Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів. Модуль №1 «Матеріалознавство»: методичні рекомендації до виконання практичних та самостійних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Молодший бакалавр» початкового рівня (короткий цикл) спеціальності 208 «Агроінженерія» денної форми навчання / уклад. П. М. Полянський, Г. О. Іванов, С. М. Степанов, О. В.

Баранова. Николаїв : МНАУ, 2021. – 60 с.

13. Теоретична механіка: Кінематика: курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агроінженерія» і «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. –76 с. Іванов Г. О., Бабенко Д.В., Полянський П.М., Степанов С.В., Баранова О.В.

14. Теоретична механіка: Динаміка: курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агроінженерія» і «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. –84 с. Іванов Г. О., Бабенко Д.В., Полянський П.М., Степанов С.В., Баранова О.В.

15. Прикладна механіка: методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальностей 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. – 64 с. Баранова О.В., Полянський П.М., Іванов Г. О., Степанов С.В.

16. Навчальна практика: слюсарно-

ремонтна:
рекомендації для виконання практичних та самостійних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальностей 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. – 56 с. Полянський П.М., Іванов Г. О., Степанов С.В., Баранова О.В.

17. Деталі машин: Модуль 3 «З'єднання різного призначення. Муфти»: рекомендації для виконання самостійної роботи здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агроінженерія» і «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та 015 (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв 2022. – 70 с. Полянський П.М., Г.О.Іванов, Степанов С.М.

18. Технологічна практика : механіко технологічна : методичні рекомендації для виконання практичних та самостійних робіт здобувачами початкового (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальності 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. Укладачі: Полянський П.М., Іванов Г. О., Степанов С.В., Баранова О.В. Миколаїв. 2022.

19. Теоретична механіка. Статика: методичні рекомендації до вивчення курсу лекцій для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальностей 208 «Агроінженерія» та

015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форм навчання / уклад. Г. О. Іванов, П. М. Полянський, С. М. Степанов, О. В. Баранова. Миколаїв: МНАУ, 2021 р. – 103 с.

20.Робоча програма з навчальної дисципліни «Проектування закладів харчування». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. П.М. Полянський Миколаїв : МНАУ, 2022. 26 с.

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах

1. Член оргкомітету Міжнародної науково-технічної конференції «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ» з нагоди річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987) лютого 2018-2023 р, м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України, Національний науковий центр «ІМЕСГ» НААН. – К.: Видавничий центр НУБІП України, 2018-2023.

2. Заступник

головного редактора збірника «Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2019-2022 р., м. Николаїв. Перспективна техніка і технології / Міністерство освіти і науки України; Николаївський національний аграрний університет. – Николаїв : МНАУ, 2019-2022.

3. Член організаційного комітету 1-ої Міжнародної науково-практичної конференції "Підвищення надійності машин і обладнання. Increase of Machine and Equipment Reliability: 17-19 квітня 2019 р. – Кропивницький : ЦНТУ, 2019.

4. Член редакційної колегії «Сучасні проблеми землеробської механіки: матеріали XX Міжнародної наукової конференції, присвяченої 119-й річниці з дня народження академіка Петра Мефодійовича Василенка, 17-19 жовтня, 2019 р., м. Николаїв / Міністерство освіти і науки України ; Николаївський національний аграрний університет. – Николаїв : МНАУ, 2019. – 222 с.»

5. Заступник головного редактора збірника студентської науково-теоретична конференції «Участь молоді у розбудові агропромислового комплексу країни», 2018-2022 р., Николаївський національний аграрний університет. – Николаїв : МНАУ, 2018-2022.

6. Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми «Педагогічні технології викладання загальнотехнічних дисциплін в умовах навчального онлайн середовища закладів вищої освіти аграрної галузі». Державний реєстраційний номер: 0124U001889 від 17.02.2024 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. Полянський П. М. Технологія зварювання монтажних стиків трубопроводів у стельовому положенні / М. Д. Гаврилюк, П. М. Полянський, Г. О. Іванов, О. В. Баранова // Збірник тез доповідей ІХ Міжнародної науково-технічної конференції «Крамаровські читання» з нагоди 115-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віцепрезидента УАСГН Крамарова Володимира Савовича (1906-1987) 24-25 лют. 2022 р., м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.: Видавничий центр НУБіП України, 2022. С. 319-322.

2 Баранова О. В. Дослідження формування параметрів якості поверхневого шару деталей / О. В. Баранова, П. М. Полянський // Збірник тез доповідей ІХ Міжнародної науково-технічної конференції «Крамаровські читання» з нагоди 115-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віцепрезидента УАСГН Крамарова Володимира Савовича (1906-1987) 24-25 лют. 2022 р., м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.: Видавничий центр НУБіП України, 2022. С. 40-43.

3. Іванов Г.О. Точність обробки деталей машин при їх виготовленні та відновленні / Г.О. Іванов, П.М. Полянський, В.В. // The IV International Science Conference «Actual problems of practice and science», March 5–6, 2021, Ankara, Turkey. 88 p. С.56–58.

4. Іванов Г.О. Розрахунок і вибір посадок з натягом / Г.О. Іванов, П.М. Полянський, В.В. // The VII International Science Conference «Modern science and practice», March 26–27, 2021, Boston, USA. 171 p. С. 147–149.

5. Полянський П. М. Залежність механічних властивостей і структури цементованих деталей від вмісту вуглецю / П. М. Полянський, Г. О. Іванов, О. О. Нагорний // Матеріали VI Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 112-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 21-22 лютого 2019 року, м. Київ. С. 201-203.

6. Іванов Г. О. Результати проведення II етапу всеукраїнської студентської Олімпіади з дисципліни “Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання” / Г. О. Іванов, П. М. Полянський // Матеріали VI Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 112-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 21-22 лютого 2019 року, м.

Київ. С. 201-203.

7. Полянський П. М. Визначення залишкових зусиль в стержнях канату / П. М. Полянський, Г. О. Іванов, О. В. Баранова // Збірник тез доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 114-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 25-26 лютого 2019 року, м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.: Видавничий центр НУБіП України. С. 426-428.

8. Полянський П. М. Вплив концентрації напружень на границю витривалості деталей / П. М. Полянський, Г. О. Іванов, В. В. Курченко // Збірник тез доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції з нагоди 114-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН КРАМАРОВА Володимира Савовича (1906-1987). «КРАМАРОВСЬКІ ЧИТАННЯ». – 25-26 лютого 2019 року, м. Київ / МОН України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. К.: Видавничий центр НУБіП України. С. 429-430

9. Іванов Г. О. Вантажопідіймальні машини / Г. О. Іванов, П. М. Полянський // Сучасні проблеми землеробської механіки: збірник матеріали XX Міжнародної наукової конференції, присвяченої 119-й річниці з дня народження академіка П. М. Василенка, 17-19

жовтня, 2019 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв : МНАУ, 2019. – С. 202-205.

10. Іванов Г. О. Розрахунок і вибір перехідних посадок / Г. О. Іванов, П. М. Полянський // Збірник тез доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції «Крамаровські читання» з нагоди 113-ї річниці від дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ, віце-президента УАСГН Крамарова Володимира Савовича (1906-1987) 20-21 лютого 2020 р., м. Київ. К. : 2020. С. 231-232.

11. Полянський П.М., Іванов Г.О. Застосування обміднення при виготовленні деталей. Матеріали Причорноморської регіональної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу «Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні» (19-21 квітня 2023р.). / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв: МНАУ, 2023. – С. 3-5 здр.а.

12. Іванов Г.О., Мальченко П.О., Полянський П.М. Охорона праці та безпека у надзвичайних ситуаціях при роботі за комп'ютером. // Матеріали Причорноморської регіональної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу «Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні» (19-21 квітня 2023 р.) / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний

аграрний університет.
– Миколаїв: МНАУ,
2023. – С. 19-22.
13. М.Д. Гаврилюк,
П.М. Полянський,
Дослідження умов
механічної обробки
різнанням важко
оброблювальних
сталей і сплавів.
Матеріали 35-ї
студентської науково-
теоретичної
конференції «Участь
молоді у розбудові
агропромислового
комплексу України»
22-24 березня 2023 р.
/ Міністерство освіти і
науки України;
Миколаївський
національний
аграрний університет.
– Миколаїв: МНАУ,
2023. – С. 41-43 с.

14) Керівництво
студентом, який
зайняв призове місце
на I або II етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт), або
робота у складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт), або
керівництво постійно
діючим студентським
науковим гуртком /
проблемною групою;
керівництво
студентом, який став
призером або
лауреатом
Міжнародних,
Всеукраїнських
мистецьких конкурсів,
фестивалів та
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. 2022-2023 н.р.
- Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт за окремими спеціальностями галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство». Організаційний секретар конкурсу. 2022-2023 н.р.
Диплом 1 ступеня, Гаврилюк Максим Дмитрович, Мегесь Дмитро Володимирович. Тема : Обґрунтування параметрів технологічного процесу та пристрою для сепарації насіння.
Диплом 3 ступеня, Осипов Нікіта Володимирович. Тема: Комп'ютерне проектування вузлів сільськогосподарської техніки в CAD-системі Power SHAPE

2. 2021-2022 н.р.
- Хустик Олександр Олександрович, група М 3/1 – диплом III ступеня на Міжнародному студентському професійному творчому конкурсі «Аграрні науки та продовольство» за напрямом «Агроінженерія». Миколаївський

національний аграрний університет, м. Миколаїв, червень 2022 р.
- Курченко Владислав Володимирович, група М 4/1 – диплом III ступеня на Міжнародному студентському професійному творчому конкурсі «Аграрні науки та продовольство» за напрямом «Агроінженерія». Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, червень 2022 р.
- Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт за окремими спеціальностями галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство». Організаційний секретар конкурсу. 2021-2022 н.р.
- Член галузевої конкурсної комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Механічна інженерія», Сумський державний університет. 3. 2020-2021 н.р.:
- II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Механічна інженерія», Сумський державний університет. Секція №1 «Прикладне матеріалознавство та технологія конструкційних матеріалів», студент Мусієнко А. О. диплом III ступеня.
- II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Матеріалознавство», Харківський національний автомобільно-дорожній університет. Студент Мусієнко А.О. диплом III ступеня.
- Член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади із навчальної дисципліни «Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання» 24-

26.04.2019 р.
- Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт за окремими спеціальностями галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» Полянський П.М. Голова апеляційної комісії. 2020-2021 н.р.
- Член галузевої конкурсної комісії II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Механічна інженерія», Сумський державний університет. 27-28 квітня 2021 року.
- Відповідальний секретар оргкомітету II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади із навчальної дисципліни «Взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання» 24-26.04.2019 р.
4. 2019-2020 н.р.: II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань «Механічна інженерія», Сумський державний університет. секція 3 - «Сучасні технології промислового виробництва», студент Мусієнко А.О. диплом III ступеня.

Підвищення кваліфікації:

1. Національна академія педагогічних наук України. Центральний інститут післядипломної освіти Державного вищого навчального закладу «Університет менеджменту освіти», м. Київ. Стажування без відриву від виробництва. "Деякі питання підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників" з 19 березня 2020 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації - 2163/20 Ц. Реєстраційний номер - СП № 358360447/2165-20 від - 23.10.2020 р. Виконана випускна

робота на тему: "Можливості та перспективи підвищення рівня внутрішньої мобільності". 210 год. / 7 кредитів.

2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ, навчально-науковий інститут післядипломної освіти. Стажування без відриву від виробництва. "Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності" з 20 березня по 5 квітня 2019 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/009239-19. Реєстраційний номер 9239 від 5 квітня 2019 р. Виконана випускна робота на тему: "Методичне обґрунтування організації дистанційного навчання студентів при викладанні дисципліни "Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів". 150 год. / 5 кредитів.

3. Заклад – Наукові публікації–Publ. Science, вид документа – сертифікат AA 1120, тема – Головні метрики сучасної науки. Scopus та Web of Science, дата видачі – 21.08.2020 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (8 год.)/0,3 КР

4. Заклад – Clarivate Analytics/Web of Science Group, вид документа – сертифікат, тема – Web of Science: система пошуку наукової інформації, дата видачі – 14-29.07.2020 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (3 год.)/0,1 КР

5. Заклад – BrightTALK, вид документа – сертифікат, тема – ScienceDirect - можливості у відкритому доступі, дата видачі –

17.07.2020 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (1 год.)/0,03 КР

6. Заклад – BrightTALK, вид документа – сертифікат, тема – пошук інформації у Scopus, дата видачі – 10.07.2020 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (1 год.)/0,03 КР

7. Заклад – European conference, вид документа – сертифікат, тема – Actual problems of practice and science, дата видачі – 05-06.03.2021 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (12 год.)/0,4 КР

8. Заклад – European conference, вид документа – сертифікат, тема – Modern science and practice, дата видачі – 26-27.03.2021 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (12 год.)/0,4 КР

9. Підвищення кваліфікації: по програмі «Інформаційні технології» (180 навчальних годин / 6 кредитів ECTS) у Навчально-науковому центрі післядипломної освіти Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова, м. Миколаїв з 15.04.2021 р. по 15.07.2021 р. (сертифікат №СПК02066753/0323-21). Тема Використання інноваційних інформаційних технологій в інженерній та комп'ютерній графіці.

10. Міжнародне стажування: 180 год. / 6 кредитів ECTS. Dates: 11 April to 8 Mai 2022. Methods of simplified Program planning and automation of enterprise planning processes using the MAX software. The University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf. DAAD

						<p>Project Nr. 57565498.</p> <p>11. Сертифікат участі у семінарі «Online Learning Materials Development», проєкт «Digitalization of Ukrainian Higher Education Institution (DAAD Project)» на базі Університету прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф в Німеччині (University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf, Germany). 31 січня по 02 лютого 2022р., 60 годин</p> <p>12. Заклад – European conference, вид документа – сертифікат, тема – The X International Scientific and Practical Conference «Innovative ways of learning development», Varna, Bulgaria, дата видачі – 13-15.03.2023 р. кількість навчальних кредитів (годин) – (12 год.)</p>	
74976	Олійник Тетяна Георгіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту	<p>Диплом бакалавра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом спеціаліста, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2021, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 065026, виданий 22.04.2011, Атестат доцента АД 013605, виданий 23.08.2023</p>	16	Економіка підприємств харчової промисловості	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 12, 14), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Kotykova, O., Babych, M. and Oliinyuk, T. (2020). Measures to reduce food loss and waste in Ukraine. Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal, Vol. 6, No. 4, pp. 144-167. eISSN 2414-584x. DOI:</p>

<https://doi.org/10.5159/9/are.2020.06.04.08>
(Web of science)
2. Vyshnevskaya O.,
Impact Of Globalization
On The World
Environment / O.
Vyshnevskaya, O. Litvak,
I. Melnyk, T. Oliinyk, S.
Litvak/ Ukraine
Journal of Ecology,
2021. 11 (1), 77-83, DOI:
10.15421/2021_11.
(Web of science)
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13500>
3. Vyshnevskaya O.
Environmental
priorities in the
sustainable
development of the
global society / O.
Vyshnevskaya, I. Melnyk,
T. Oliinyk, K.
Tishechkina /
Ukrainian Journal of
Ecology, 2021,
11(2),130-136,
doi:10.15421/2021_89
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9210>
4. Олійник Т.Г.
Економічна
ефективність
виробництва
соняшнику та шляхи її
підвищення в
аграрних
підприємствах
Баштанського району
Т. Г. Олійник //
Агросвіт. – 2019. - №
6. – С.10-14.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13496>
5. Олійник Т.Г.
Організація
раціональної системи
інформаційного
забезпечення
управління
підприємством
Костирко А. Г.,
Олійник Т.Г. //
Modern Economics.-
2019. - № 18. – С. 74-
78.
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6620>
6. Олійник Т.Г.
Організація та
ефективний розвиток
виробництва
продукції в
сільськогосподарських
підприємствах в
умовах євроінтеграції
Олійник Т.Г. //
Modern Economics.-
2020. - № 20. . – С.
181-185.
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7770>
7. Олійник Т.Г.
Фермерство України:
перешкоди та

перспективи розвитку / О.А. Горобченко, Т.Г. Олійник Modern Economics. - 2020. - № 21 С.66-71.
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7814>

8. Олійник Т. Г. Розвиток туризму в Миколаївській області. Modern Economics. 2023. № 38(2023). С. 112-116.
DOI:
[https://doi.org/10.31521/modecon.V38\(2023\)-17](https://doi.org/10.31521/modecon.V38(2023)-17). (Фахове видання)

9. Лимар О. О., Олійник Т. Г. Специфіка впливу процесів цифровізації економічних систем на утворення цін об'єктів інтелектуальної власності. Modern Economics. 2023. № 39(2023). С. 95-98.
DOI:
[https://doi.org/10.31521/modecon.V39\(2023\)-14](https://doi.org/10.31521/modecon.V39(2023)-14). (Фахове видання)
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14857>

10. Alona Kliuchnyk, Tetiana Oliinyk, Nataliia Galunets, Alina Borysova-Yaryha and Tetiana Fedorenko. The Impact of Tourism on Local Community Development. Economic Affairs, Vol. 68(Special Issue), pp. 649-655, May 2023
DOI: 10.46852/0424-2513.2s.2023.4 (Scopus).
<https://economicaffairs.co.in/Journal/abstract/id/NTg5MA>

1. Alona Kliuchnyk, Liudmyla Prohoniuk, Nataliia Galunets, Anzhela Husenko and 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
DOI: 10.46852/0424-2513.2s.2023.40 (Scopus).
<https://economicaffairs.co.in/Journal/abstract/id/NTkyNg==/?year=2023&month=May&volume=Volume%2068&issue=Special%20Issue>

2. Олійник Т. Г., Онопрійчук Д. О.,

Пшеничний І. С.
Ефективність управління основними засобами аграрних підприємств. Modern Economics. 2024. № 43(2024). С. 73-81.
DOI:
[https://doi.org/10.31521/modecon.V43\(2024\)-10](https://doi.org/10.31521/modecon.V43(2024)-10)
<https://modecon.mnau.edu.ua/efficiency-of-management-of-private/>

3. Олійник Т. Г., Крамарчук М. В., Зозуля О. В.
Мотиваційні стратегії та їх вплив на продуктивність працівників аграрної сфери. Агросвіт. 2024. - № 6. – С.120-26.
DOI:
<https://doi.org/10.32702/2306-6792.2024.6.120>
<https://www.nayka.com.ua/index.php/agrosvit/article/view/3215>

4. Олійник Т.Г. Лимар О.О. Ефективність управління навчальними закладами на місцевому рівні Modern Economics. 2024. № 44(2024). С. 126-132
<https://modecon.mnau.edu.ua/the-effectiveness-of-managing-educational/>

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 «Навчальний посібник «Національна економіка (у рисунках, схемах і таблицях)» (2020 рік, реєстраційний номер 98365, дата реєстрації 06.07.2020 р.)
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8856>

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Заходи щодо скорочення втрат продовольства та харчових відходів в Україні» (2021 рік, реєстраційний номер 105992) опубл. 02.07.2021.

<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9817>
3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір "Public Management and Administration in Territorial Communities of Ukraine During the War and in the Post-war Period. Economic Affairs» (2024 рік, реєстраційний номер 123765) опубл. 13.02.2024.

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)
Національна економіка: навчальний посібник (у рисунках, схемах і таблицях) / О.І. Котикова, О.А. Горобченко, Т.Г. Олійник, І.Г. Крилова, І.О. Мельник, О.А. Купчишина. – Миколаїв : Ліон, 2020. 196 с.
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6964>

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. Олійник Т. Г. Стратегічне управління людськими ресурсами: опорний конспект лекцій для здобувачів вищої освіти третього освітньо-наукового ступеня PhD спеціальності 073 «Менеджмент» / Т. Г.

Олійник – Миколаїв : МНАУ, 2019. – 62 с.
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7664>

2. Управління фінансово-економічною діяльністю: методичні рекомендації та завдання для практичних робіт для здобувачів вищої освіти 2-го РВО СВО «Магістр», денної та заочної форми навчання/ уклад. : Т. Г. Олійник, – Електрон. текст. дані. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 60 с.

3. Олійник Т.Г. Економіка підприємств харчової промисловості : методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології" денної форми навчання / уклад. Т. Г. Олійник. Миколаїв : МНАУ, 2021. 25 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9582>

4. Олійник Т.Г. Туристичні ресурси України : метод. реком. до виконання практичних занять і самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня "Молодший бакалавр" початкового рівня (короткий цикл) спеціальності 242 "Туризм" денної форми навчання / уклад. : Т. Г. Олійник. Миколаїв : МНАУ, 2021. 36 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10117>

5. Олійник Т.Г. Економіка підприємств харчової промисловості : методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання / уклад. Т.Г. Олійник. Миколаїв : МНАУ, 2022. 37 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12409>

6. Олійник Т.Г. Економіка

підприємств харчової промисловості : конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання / уклад. Т.Г. Олійник. Миколаїв : МНАУ, 2022. 97 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12408>

7. Олійник Т.Г. Економіка землекористування та землепорядкування : конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Магістр» спеціальності 193 «Геодезія та землеустрій» денної форми навчання. Миколаїв, МНАУ. 2022. 140 с.

8. Олійник Т.Г. Економіка землекористування та землепорядкування : метод. реком. для виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Геодезія та землеустрій» спеціальності 193 «Геодезія та землеустрій» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв, МНАУ. 2022. 25 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11932>

9. Олійник Т.Г. Ринкові земельні відносини : методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Геодезія та землеустрій» спеціальності 193 «Геодезія та землеустрій» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Т. Г. Олійник. Миколаїв : МНАУ, 2022. 31 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14885>

10. Олійник Т.Г. Регіональна економіка: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Комп'ютерна науки» спеціальності

122 «Комп'ютерні науки» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 105 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13678>

11. Регіональна економіка : метод. реком. для практ. занять здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Комп'ютерні науки" спеціальності 122 "Комп'ютерні науки" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Т. Г. Олійник. Миколаїв : МНАУ, 2023. 53 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13680>

7. Олійник Т.Г. Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств: Методичні рекомендації до виконання курсової роботи здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 24 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15483>

8. Олійник Т.Г. Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств : курс лекцій для здобувачів вищої освіти "Бакалавр" для денної та заочної форми навчання спеціальності 241 - Готельно-ресторанна справа / уклад. Т. Г. Олійник. Миколаїв : МНАУ, 2023. 128 с.
URL:
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16672>

9. Олійник Т.Г. Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств : метод. реком. до виконання практ. занять та самост. роботи для здобувачів вищої освіти "Бакалавр" для денної та заочної форми навчання

спеціальності 241 -
Готельно-ресторанна
справа / уклад. Т. Г.
Олійник. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 39 с.
URL:
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16673>

10. Економіка і
фінанси підприємств :
методичні
рекомендації для
практичних робіт
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП «Менеджмент»
спеціальності 073
«Менеджмент» денної
та заочної форми
здобуття вищої
освіти/ уклад. Т. Г.
Олійник. Миколаїв :
МНАУ, 2024. 60 с.
URL:
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/1947>

11. Економіка і
фінанси підприємств :
конспект лекцій для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП «Менеджмент»
спеціальності 073
«Менеджмент» денної
та заочної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Т. Г. Олійник.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 137 с. URL:
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/1947>

12. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Економіка
підприємств харчової
промисловості».
Освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів
першого(бакалаврськ
ого) рівня вищої
освіти 4-го року
навчання на 2024-
2025 навчальний рік /
уклад. Т. Г. Олійник
Миколаїв : МНАУ,
2022. 26 с.

12) наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної
тематики загальною
кількістю не менше
п'яти публікацій
1. Олійник Т.Г.
Розвиток
підприємницького
середовища на
інноваційних засадах.

IV Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні, євроінтеграційні аспекти» (20-21 листопада 2019 року). Миколаїв : МНАУ, 2019. - С.223-225. <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7185>

2. Олійник Т.Г. Сільський зелений туризм: значення і вплив на стійкий розвиток регіонів. Розвиток українського села – основа аграрної реформи в Україні : матеріали Причорном. наук.-практ. конфер. 17-19 квітня 2019 р. Миколаїв. МНАУ. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13509>

3. Олійник Т.Г. Теоретичні основи поняття трудової міграції. II Міжнародна науково-практична конференція «Модернізація економіки: сучасні реалії, прогностичні сценарії та перспективи розвитку», 28 квітня 2020 року, м. Херсон. – Херсон: Видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2020. С. 189-193. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13512>

4. Олійник Т.Г. Основні складові сталого розвитку. Екологічні та соціальні аспекти розвитку економіки в умовах євроінтеграції : тез. доп. Всеукр. наук.-практ. конфер. 20-22 травня 2020 р. Миколаїв. 2020. С. 83-85. <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7216>

5. Олійник Т.Г. Транспорт як фактор розвитку міжнародного туризму. // Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Модернізація економіки: сучасні реалії, прогностичні сценарії та

перспективи розвитку», 28 квітня 2021 року, м. Херсон.
– Херсон:
Видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2021. С.163-165.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13514>

6. Олійник Т.Г. Фінансовий механізм системи пенсійного забезпечення в Україні: стан та перспективи розвитку // Екологічні та соціальні аспекти розвитку економіки в умовах євроінтеграції: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції, 12-14 травня 2021 р. - Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 300-302. .
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11271>

7. Олійник Т. Г. Міграційна криза в Україні // Екологічні та соціальні аспекти розвитку економіки в умовах євроінтеграції : матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції, 26-28 жовтня 2022 р. / за ред. Г. В. Табацької. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 172-174.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12952>

8. Олійник Т.Г. Вплив війни в Україні на продовольчу безпеку. Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційно-інвестиційний розвиток аграрної сфери – запорука продовольчої безпеки країни», 26-28 травня 2022 року, м. Миколаїв. Миколаїв: МНАУ, 2022. С. 54-56.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13517>

9. Олійник Т.Г. Міжнародний форум «Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри», Міжнародна науково-практична конференція 01-02 червня 2023 р. Миколаїв, Україна, «Забезпечення продовольчої безпеки в умовах воєнного

стану», Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 228-230.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14667>

10. Олійник Т.Г. Петренко В.С. Перспективи розвитку зеленої економіки в Україні. V Міжнародна науково-практична конференція «Модернізація економіки: сучасні реалії, прогнозні сценарії та перспективи розвитку», 27-28 квітня 2023 року, м. Херсон – м. Хмельницький. Україна, С. 103-105.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14815>

11. Олійник Т.Г. Сухорукова І. Організація виробництва соняшнику та шляхи підвищення її ефективності. Всеукраїнська науково-практична конференція «Моделювання соціально-економічного розвитку в системі забезпечення продовольчої безпеки» 10-11 травня 2023 р. м. Миколаїв, С. 91-93.

12. Олійник Т.Г., Стільник Ю.А. Антикризове управління сільськогосподарським підприємством в умовах глобалізації економіки. Всеукраїнська науково-практична конференція “Екологічні та соціальні аспекти розвитку економіки в умовах євроінтеграції” 25-27 жовтня 2023р. м. Миколаїв, С.94-97
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16459>

13. Олійник Т.Г. Інновації в готельному бізнесі:ключові тенденції та стратегії успіху. Всеукраїнська науково-практична Інтернет - конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку» 24-25

квітня 2024 р. м. Миколаїв.
https://www.mnau.edu.ua/files/nauk_prof_konf/zbirnyk-tez-25-04-24.pdf

14. Міжнародний форум «Продовольча безпека України в умовах післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри», Міжнародна науково-практична конференція 30-31 травня 2024 р. Миколаїв, Україна, «Соціальні аспекти глобальної продовольчої системи та їх значення для безпеки продовольства» DOI: <https://doi.org/10.31521/978-617-7149-78-0-66>.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18203>

15. VI Міжнародна науково-практична конференція «Модернізація економіки: сучасні реалії, прогнозні сценарії та перспективи розвитку», 18-19 квітня 2024 року, м. Херсон – м. Хмельницький. Україна. «Сучасний стан розвитку мережевої економіки в Україні»

16. Олійник Т.Г., Екологічні наслідки урбанізації: проблеми та шляхи їх подолання. Всеукраїнська науково-практична конференція «Екологічні та соціальні аспекти розвитку економіки в умовах євроінтеграції» 23-25 жовтня 2024р. м. Миколаїв, С.148-151
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19083>

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 «ЕкоСтарт».
2. Керівництво

студентом, який
зайняв призове місце
на міжнародному
конкурсі студентських
конкурсних робіт за
спеціальністю
«Економіка»:
Нехайчик Є.Є. – III
місце, 2023р., м.
Кременчук

Підвищення
кваліфікації:
1. Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України, ННІ
післядипломної
освіти, свідоцтво про
підвищення
кваліфікації СС
00493706/009234-19.
Тема:
«Характеристика
основних видів
контролю успішності
студентів з
дисципліни
«Регіональна
економіка»,
05.04.2019 р.(150 год.
/ 5 ECTS)
2. Центр забезпечення
якості освіти
Національного
університету «Києво-
Могилянська
академія»:
«Академічна
добросесність в
університеті»,
сертифікат №024209,
9.04.2020р. 1 год. /
0,03 ECTS
3. Інформаційно-
аналітичні ресурси та
навчання Clarivate
«Web of Science Core
Collection для наукової
роботи», сертифікат,
9.09.2020р. 1 год. /
0,03 ECTS
4. Інформаційно-
аналітичні ресурси та
навчання Clarivate
«Публікаційна
стратегія науковця»,
сертифікат, 9.09.2020
р. 1 год. / 0,03 ECTS
5. Інформаційно-
аналітичні ресурси та
навчання Clarivate
«Можливості
аналітичного
інструменту InCites»
сертифікат,
10.09.2020р. 1 год. /
0,03 ECTS
6. Інформаційно-
аналітичні ресурси та
навчання Clarivate
Web of Science
«Оценка научных
публикаций:
современные
инструменты и их
корректное
применение»,
18.09.2020р. 3 год. /

							0,1 ECTS
							7. Асоціація «Український клуб аграрного бізнесу» Освітній проект «Агрокебети»: «Сучасні підходи до викладання дисциплін за оновленою магістерською програмою «Агрономія», свідоцтво 50/122020, 30.12.2020р. 90 год. / 3 ECTS
							8. Інформаційно-аналітичні ресурси та навчання Clarivate «Референс-менеджер EndNote: оформлення публікації за форматом видання», сертифікат, 6.04.2021р. 1 год. / 0,03 ECTS
							9. Інформаційно-аналітичні ресурси та навчання Clarivate «Аналітичний інструмент InCites для науковця та адміністратора», сертифікат, 9.04.2021р. 1 год. / 0,03 ECTS
							10. Інформаційно-аналітичні ресурси та навчання Clarivate «Презентація здобутків науковця», сертифікат, 8.04.2021р. 1 год. / 0,03 ECTS
							11. Підвищення кваліфікації в Університет прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф (Німеччина): “Investment Theory”, DAAD Project Nr. 57514792 “Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities”, 8-13 листопада 2021р., Сертифікат, 180 год. / 6 ECTS)
							12. Інформаційно-аналітичні ресурси та навчання Clarivate «Інтеграція платформ Web of Science та ProQuest» 28.09.2023р 1 год. / 0,03 ECTS
							13. Інформаційно-аналітичні ресурси та навчання Clarivate «Інформація про гранти для наукової діяльності на ресурсах Clarivate» 28.09.2023р 1 год. / 0,03 ECTS.
							14. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації з економічних наук

						«Інновації та інтеграція цифрових трендів освітянського простору в економіку знань» сертифікат № ADV 301052 – ECO від 10.12.23.	
73377	Шевчук Наталя Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївський державний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Херсонський державний аграрно-економічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора філософії ДР 002817, виданий 30.11.2021	4	Технологія оздоровчих харчових продуктів	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14.), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. 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 2. Belinska, A., Ryshchenko, I., Bliznjuk, O., Masalitina, N., Siedykh, K., Zolotarova, S., Fedak, N., Petrova, O., Shevchuk, N., & Danylchuk, G. (2024). Development of a method for inactivating lipoxygenases in linseed using chemical reagents. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(6 (130)), 14–21. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309079 3. 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

4. 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>

5. 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

6. Research of quality indicators of different types of wholegrain flour / Pismennyi O., Nikonchuk N., Shevchuk N., Petrova O. // Sydoryka I. Scientific Horizons. 2023. 26(8), 72-82 doi: 10/48077/scihor8.2023.72

7. Modern Materials for Fire Protection of Reinforced Concrete Agro-Industrial Structures / Petrova O., Manushkina T., Shevchuk N., Kachanova T. Key Engineering Materials. 2023. 952, 105-110 doi: 10.4028/p-Bnrf9F

8. 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>

9. 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

10. 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>.

11. 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>

12. 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>

13. Using organic nitrogen fertilisers to improve soil health and increase yields / Shpend Shahini, Tetiana Kachanova,

Tetiana Manushkina,
Olena Petrova, Natalia
Shevchuk //
International Journal of
Environmental Studies.
2023, 1-9
<https://doi.org/10.1080/00207233.2023.2174739>

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

15. Особливості регресійної залежності ознак у корів голштинської породи різної селекції / Т. В. Підпала, Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук, Є. М. Зайцев // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми : СНАУ, 2021. Вип. 2(45). С. 121-126. DOI: <https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.2.182>

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

1. Патент на корисну модель : заявка № u 2021 07426 від 20.12.2021 р. «Спосіб удосконалення технології вирощування рибопосадкового матеріалу з підвищеною масою для зариблення малих водосховищ Причорномор'я» / Г.А. Данильчук, Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, Н.П. Шевчук (Україна)

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103465. Літературно-письмовий твір науково-методичного характеру «Оптимізація параметрів технологічного виробництва варених ковбас» / Стріха Л.О., Підпала Т.В., Петрова

О.І., Шевчук Н.П.
(Україна); заявлено
09.03.2021 р. №
с202101380;
zareestrovano
26.03.2021 р.
<https://sis.ukrpatent.org>

3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)
Пшиченко В. В., Петрова О. І., Шевчук Н. П. Основи фізіології харчування. Миколаїв : МНАУ, 2023. 170 с.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування
1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія консервування плодів та овочів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Шевчук Н.П., Петрова О.І. Миколаїв : МНАУ, 2024. 24 с.
2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на

2024-2025
навчальний рік /
уклад. Шевчук Н.П.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 31 с.

3. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
виробництва
кулінарної продукції».
Освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти 1-
го року навчання на
2024-2025
навчальний рік /
уклад. Петрова О.І.,
Шевчук Н.П.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 26 с.

4. Технологія
продуктів харчування
для людей різних
вікових груп і
професійної
зайнятості: конспект
лекцій для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : Н. П.
Шевчук, О. І. Петрова,
А. В. Зюзько.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 115 с.

5. Технологія
продуктів харчування
для людей різних
вікових груп і
професійної
зайнятості: конспект
лекцій для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : Н. П.
Шевчук, О. І. Петрова,
А. В. Зюзько.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 115 с.

6. Технологія
продуктів харчування
для людей різних
вікових груп і
професійної
зайнятості: методичні
рекомендації для
проведення
лабораторно-
практичних робіт для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми

здобуття вищої освіти / уклад. : Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с.

7. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14272>

8. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н.П. Шевчук, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.

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

10. Технологія виробництва органічної продукції : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14272>

56789/14834
11. Кухні країн світу :
конспект лекцій для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП «Харчові
технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Н. П. Шевчук,
О. І. Петрова.
Миколаїв : МНАУ,
2024. 184 с.
12. Барна справа :
методичні
рекомендації для
практичних занять
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП «Готельно-
ресторанна справа»
спеціальності 241 –
«Готельно-ресторанна
справа» денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Н. П. Шевчук,
О. І. Петрова, Р. О.
Трибрат. Миколаїв :
МНАУ, 2024. 85 с
13. Технологічне
обладнання галузі:
конспект лекцій для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП "Харчові
технології"
спеціальності 181 -
"Харчові технології"
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : Р. О.
Трибрат, О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 233 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jsui/handle/123456789/14825>
14. Харчова хімія :
методичні
рекомендації до
виконання
практичних занять та
самостійної роботи
для здобувачів вищої
освіти ступеня
«Бакалавр»
спеціальності 241 «
Готельно-ресторанна
справа» денної форми
навчання / уклад. О. І.
Петрова, Н. П.
Шевчук, І. В.
Каницька. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 162 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jsui/handle/123456789/16074>
15. Шевчук Н. П.,
Стріха Л. О., Петрова
О. І. Кулінарна
етнологія : конспект
лекцій. Миколаїв :
МНАУ, 2022. 212 с.
16. Стріха Л.О. Шевчук

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

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

18. Стріха Л.О., Зюзько А.В., Шевчук Н.П. Технологія оздоровчих харчових продуктів: методичні рекомендації до виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, Миколаїв: МНАУ. 2022. 96 с.

19. Стріха Л.О., Шевчук Н.П. Організація виробництва в закладах харчування : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти, Миколаїв: МНАУ. 2022. 38 с.

20. Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ,

2022. 53 с.
5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня
Захист кандидатської дисертації 24 червня 2021р. на здобуття наукового ступеня – Доктор філософії, 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», тема дисертації «Оцінка методів підбору при виведенні та удосконаленні української червоної молочної породи».

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. 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-mizhнародna-naukovo->

praktichna-konferentsiya-innovative development of science technology and education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv/
2. 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-kanadaarhiv/>

3. 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-innovative development of science technology and education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv/>

4. 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/>

of-science-technology-and-education-14-16-12-2023-vancouver-kanadaarhiv

5. 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-yaropiya-arhiv/>.

6. 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-yaropiya-arhiv/>.

7. 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-yaropiya-arhiv/>.

2023-tokio-yarونيya-arhiv/.

8. 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>

9. 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-yarونيya-arhiv/>

10. Шаркова В.Ю., Шевчук Н.П. Відомі бармени в історії. Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку», 15-16 березня 2023 р. С. 74-77

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

12. Негреско А., Шевчук Н. Грузинська

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

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

14. Шевчук Н. П., Петрова О. І., Субботіна Д. В. Удосконалення рецептури м'ясо-мястких сардельок. VII Міжнародна науково-практична конференція «Science and technology: problems, prospects and innovations». Осака, Японія, 13-15 квітня, 2023 р. С.189-192. <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/SCIENCE-AND-TECHNOLOGY-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-13-15.04.23.pdf>

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

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

1. Хомич А. Удосконалення технології рибної консерви, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2024 р.
2. Єгорова У. Розробка технології виробництва варено-ковбасних виробів з використанням

рослинного білково-мінерального комплексу, II місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Міжнародний конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2023 р.

3. Погребняк Д. Production technology of «Boorodinsky» bread in the terms of «Ternovsky hlibsavod» LLC, II місце, Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science 2023», 2 тур секція «Харчова наука і технології», Одеський національний технологічний університет, 2023 р.

4. Вradій Я. Г. Технологія виробництва м'ясопродуктів з тушок курчат-бройлерів, I місце у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Всеукраїнський конкурс наукових робіт, 2 тур секція «ТППТ», МНАУ, 2022 р.

5. Івонюк М.В., Доля К.В., наукова робота «Оцінка якісних показників варених ковбас, упакованих в регульованому газовому середовищі у процесі зберігання», 1 місце, II тур Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 2021 р.

6. Науковий гурток «Технологія виробництва кулінарної продукції»

Громадська організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №2055/2020, «ONLINE LEARNING AS A NON-TRADITIONAL FORM OF THE MODERN EDUCATION ON THE EXAMPLE OF THE MOODLE PLATFORM», 16.11.2020 р. (45 год.) 1,5 кред.

Громадська

						<p>організація «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат про підвищення кваліфікації ES №1911/2020, «THE REMOTE AND MIXED FORMS OF STUDYING FOR THE MASTERS AND POSTGRADUATE STUDENTS», 26.10.2020 р. (45 год./ 1,5 кред.)</p> <p>Міжнародний фонд відродження «BYM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061319, (3 год./0,1 кред.)</p> <p>ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./6 кред.)</p> <p>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.)</p> <p>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.)</p> <p>Підвищення кваліфікації на тему: «Критичні контрольні точки і критичні межі в системі НАССР», 28 вересня 2023 року, сертифікат №06268 (2 год./0,07 КР)</p> <p>Підвищення кваліфікації в International education center ExpertX за програмою Основи дієтології та нутриціології, 13.10.2023 р., сертифікат KHGR 7452 (150 год./5 кред.)</p>	
318674	Побережечь Ганна Степанівна	Доцент, Основне місце	Обліково-фінансовий факультет	Диплом магістра, Миколаївський	5	Історія України	Досягнення у професійній діяльності, що

		роботи		<p>національний університет імені В.О. Сухомлинського, рік закінчення: 2011, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія, Диплом кандидата наук ДК 032273, виданий 15.12.2015, Атестат доцента АД 013947, виданий 25.10.2023</p>		<p>забезпечуть досягнення цілей та програмних результатів навчання, за останні п'ять років відповідно до п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Побережець Г.С. Трансформація політичного світогляду В. М. Чорновола. Гілея: науковий вісник. К. : «Видавництво «Гілея», 2019. Вип. 148 (№ 9). Ч. 1. Історичні науки. 119 с. С. 61-63. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6907</p> <p>2. Побережець Г.С. Суспільно-політичні ідеї В.М. Чорновола. Інтелігенція і влада. Одеса : "Екологія", 2019. Вип. 41. 212 с. С. 130-135. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6800b</p> <p>3. Макачук С., Побережець Г. Репресована Феміда: архівно-кримінальна справа голови Миколаївського обласного суду А. Онищенко // з архів ВУЧК-НКВД-КГБ, 2021. № 1 (55). Київ-Харків. С. 319-335. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15377</p> <p>4. Khrystyna Pletsan, Natalia Aksakova, Tatiana Voropayeva, Alla Ziakun, Hanna Poberezhets. The role of creativity in the historical and cultural heritage preservation. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. Double-Blind Peer-Reviewed. Volume 11, Issue 2, Special Issue XXIV., 2021. Number of regular issues per year: 2. с. 229. С. 175–180. https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11412</p> <p>3. Elviza Abiltarova, Hanna Poberezhets, Iryna Androshchuk, Valentina Burak. The Methods for Improving Vocational Education</p>
--	--	--------	--	--	--	--

and Training in Modern Conditions. Journal of Higher Education Theory and Practice Vol. 22(12) 2022. P.203-211.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11989>

4. Маринець Надія, Мараєва Уляна, Побережець Ганна. Патріотичний дух українців як шлях до перемоги. Вісник Львівського університету. Серія філос.-політолог. студії. 2022. Випуск 44, С. 77–83
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15381>

5. Nataliia Bakhmat, Liudmyla Sydoruk, Hanna Poberezhets, Viktoria Misenyova, Olena Boyarova, Yuliia Mazur. Features of Using the Opportunities of the Digital Environment of the Higher Educational Institution for the Development of Future Economists' Professional Competence. Economic Affairs, Vol. 68, No. 01s, pp. 43-50, February 2023. DOI: 10.46852/0424-2513.1s.2023.6
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14311>

6. Kuczabski, A., Aleinikova, H., Poberezhets, O., Tolchieva, H., Saienko, V., Skomorovskyi, A. The analysis of the effectiveness of regional development management. International Journal for Quality Research, 17(3), (2023). P. 695–706.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15312>

7. Pletsan, K., Havryliuk, A., Poberezhets, H., Yurova, T., Bilov, V., & Polotnianko, O. (2023). Digital Transformation and Restoration of Ukraine's Cultural Heritage. Studies in Media and Communication, 11(7), 376.
<https://doi.org/10.11114/smc.v11i7.6514> URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15991>

7. Nataliia Sharata, Tetiana Kravchenko, Tetiana Berezovska, Hanna Poberezhets. Formation of professional competencies of foreign students using the communicative method, Ways of modernizing education and improving the research skills of young people, Youth Voice Journal Vol. (2023). III, pp. 9-20. ISBN (ONLINE): 978-1-911634-97-3

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. Тези: «Становлення багатопартійної системи в Україні» // Свідоцтво про реєстрацію авторського права на науковий твір 88321 від 08.05.2019.

2. Стаття: «Зародження Народного Руху у Миколаєві» // Свідоцтво про реєстрацію авторського права на науковий твір 88323 від 08.05.2019.

3. Тези: «80-річчя від дня народження В.М.Чорновола» // Свідоцтво про реєстрацію авторського права на науковий твір 88228 від 06.05.2019.

4. Стаття: «Становлення Народного Руху України» //Свідоцтво про реєстрацію авторського права на науковий твір 87643 від 10.04.2019.

5. Стаття: «Політична діяльність В.Чорновола на шляху до Європейської інтеграції» // Свідоцтво про реєстрацію авторського права на науковий твір 87647 від 10.04.2019.

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 «Історія та культура України». Освітньо-професійна програма для здобувачів першого (бакалаврського) рівня «Готельно-ресторанна справа» 1-го року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 навчальний рік / уклад. Побережець Г.С. Миколаїв : МНАУ, 2023. 33 с.

2. Історія та культура України : метод. реком. для практик. занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Готельно-ресторанна справа" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" для заочної форми навчання / уклад. Г. С. Побережець. Миколаїв : МНАУ, 2023. 22 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13124>

3. Історія та культура України : метод. реком. для практик. занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Готельно-ресторанна справа" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" для денної форми навчання / уклад. Г. С. Побережець. Миколаїв : МНАУ, 2023. 22 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15890>

4. Побережець Г.С. Історія України: методичні рекомендації для семінарських занять здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» всіх спеціальностей МНАУ

денної форми навчання, 2020. – 62 с.
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6828>

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. Побережець Г.С. Аркасівські читання: історична наука на сучасному етапі розвитку української державності / Г.С. Побережець // Політична діяльність В.Чорновола на шляху до Європейської інтеграції (квітень 2019 р.). – 134 с. – С. 75–77.
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6426>

2.Побережець Г.С. Становлення Народного Руху України в Миколаєві / Г. С. Побережець // Народний Рух України: місце в історії та політиці : матеріали X Всеукраїнської наукової конференції, присвяченої 30-річчю НРУ (9–10 вересня 2019 р., м. Одеса) / ред. кол. : Г. І. Гончарук (голова), Ю. В. Діденко, М. С. Кучерук [та ін.]; М-во освіти і науки України ; Одес. нац. політех. ун-т. – Астропринт, 2019. – 144 с. – С. 95–98.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15393>

3.Побережець Г.С. «Український вісник» - підпільний часопис під керівництвом В.М. Чорновола / Г.С. Побережець // Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції, 30 квітня 2020 р., м. Миколаїв. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 190 с. – С. 159–161.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6905>

4. Побережець Г.С.

Діяльність В. Чорновола у дисидентському русі. Всеукраїнська науково-практична конференція з міжнародною участю «Тоталітаризм як система знищення національної пам'яті». Львів. 11-12 червня 2020 р. – 556 с. – С. 352–355. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8393>

5. Побережець Г.С. Зародження багатопартійної системи в Україні. Всеукраїнська міждисциплінарна науково-практична конференція. Актуальні проблеми сучасної науки та шляхи їх вирішення. 12 грудня 2020 р. Одеса. – 56 с. – С. 42–46. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8394>

6. Побережець Г.С. Державотворча діяльність Народного руху України. XII міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути». Київ. 2021 р. – 457 с. – С. 124–132. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15376>

7. Побережець Г., Баглюк У. Енергозалежна Україна: перспективи та шляхи досягнення. Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні, євроінтеграційні аспекти : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 16-17 листопада 2022 р., Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2022. с. 162. С. 85-88. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13024>

8. Побережець Г. Суспільно-економічний розвиток України у другій пол. 50-х на поч. 60-х рр.

XX ст. Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні, євроінтеграційні аспекти : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 16-17 листопада 2022 р., Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2022. с. 162. С. 88-91.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13025>

9. Побережець Г. Діяльність В'ячеслава Чорновола на посаді голови Львівської обласної Ради. Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум : 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. 402 с. С.385-387.

10. Побережець Г. Незалежність України у 1991 році та перехід до демократії. Міжнародній науковій інтернет-конференції «Актуальні дослідження правової та історичної науки» (випуск 53). 18-19 вересня 2023 р.

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

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

Підвищення кваліфікації:
1. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Свідоцтво про підвищення

кваліфікації за програмою «Новітні інноваційні технології у вищій школі» №ПК 01597997101296-19 Реєстраційний номер 1296 (108 годин / 3,6 кред.).

2. Стажування у комунальному закладі культури «Миколаївському обласному краєзнавчому музеї» за індивідуальною програмою стажування науково-педагогічного працівника з 11 травня 2021 р. по 21 червня 2021 р. згідно наказу №109/1-ПК від 11 травня 2021 р. МНАУ (124 акад. год 4 кредити ECTS).

3. Certificate of participation this is to certify that.
International advanced training (Webinar) on the topic: "Interactive technologies of blended learning experience". The skills improvement program (webinar) is made up of 1,5 ECTS credits (45 hours) including 12 hours of lectures, 20 hours of practical and 13 hours of self-study. In the following disciplines: History of Ukraine; History of Ukrainian culture. ESNN^o97336 (August 22 to September 5, 2022 Lublin (Poland).

4. «Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах Європейського Союзу та Україні». Організатором міжнародного підвищення кваліфікації (Вебінару) є Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян. 08 по 15 травня 2023 року м. Люблін (Республіка Польща). Навчальне навантаження міжнародного підвищення кваліфікації (Вебінару) становить 1,5 кредити ЄКТС (45 години): з них лекційних – 12 год., практичних - 20 год., самостійна робота - 13

						<p>годин.</p> <p>5. Міжнародне стажування «Вплив історичних, політичних та соціокультурних чинників на відносини між Україною та Польщею на зламі століть», організоване Академією прикладних наук Академії управління та адміністрування (м. Ополе, Польща), обсягом 180 навчальних годин (6 кредитів ECTS) з 01 березня 2023 р. по 31 травня 2023 р. (сертифікат №247 від 01.06.2023 р.)</p>	
397851	Зюзько Алла Валентинівна	ст. викладач, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>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</p>	16	Технологія зберігання і переробки зерна	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12 14, 15), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. 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</p> <p>2. 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.,</p>

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>

3. Development of
conditions for obtaining
oil from sunflower oil
hydration waste /
Saveliev D., Rotar V.,
Kravtsov V., Petrova O.,
Ziuzko A., Shevchuk N.,
Velma S., Rozumenko
A., Demenko V.,
Samchenko T. //
Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies, 2024.
2(6(128)), 14-19 doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301418>

4. 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>.

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>

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/рекомендації
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія зберігання і переробки зерна». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 30 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія жирів та жирозамінників». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Н. П. Шевчук, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 26 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Н. П. Шевчук, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 31 с.

4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Р. О. Трибрат, А.В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 27 с.

5. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології»

денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Н.П. Шевчук,
О.І. Петрова, А.В.
Зюзько. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 39 с.

6. Інноваційні
технології галузі :
конспект лекцій для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПІ
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв :
МНАУ, 2024. 182 с.

7. Технологія
виробництва
органічної продукції :
конспект лекцій для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПІ
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 212 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14834>

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

9. Кваліфікаційна
дипломна робота :
методичні
рекомендації для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПІ
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : О. М.
Савінок, А. В. Зюзько.
Миколаїв : МНАУ,
2023. 40 с.

10. Моделювання
технологічних
системи харчових
виробництв : конспект
лекцій для здобувачів
другого
(магістерського) рівня

вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2023. 85 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14858>

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

1. Розробка технології харчових продуктів і напоїв оздоровчого напрямку харчування та оцінка їх якості та безпечності (державний реєстраційний номер 0124U002426, дата реєстрації 15.03.2024 р.)

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

1. 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

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

2023 р. 25-26 с.
3. Мельниченко Р.В.,
Зюзько А.В.
Удосконалення
технології
виробництва сиркових
десертів з шоколадом
та перцем чилі.
Perspectives of
contemporary science:
theory and practice.
Proceeding of the 2nd
International scientific
and practical
conference. SPC Sci-
conf.com.ua. Lviv,
Ukraine. 2024. Pp. 295-
299. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/04/PERSPECTIVES-OF-CONTEMPORARY-SCIENCE-THEORY-AND-PRACTICE-1-3.04.2024.pdf>

4. Петрова О. І.,
Зюзько А. В., Шевчук
Н. П. Розробка
технології
виробництва варених
ковбас з білково-
мінеральним
комплексом //
Продовольча безпека
України в умовах
війни і післявоєнного
відновлення:
глобальні та
національні виміри.
Міжнародний форум
= Food security of
Ukraine in the
conditions of the war
and post-war recovery:
global and national
dimensions.
International forum :
доповіді учасників
міжнародної науково-
практичної
конференції, 01-02
червня 2023 р., м.
Миколаїв /
Міністерство освіти і
науки України ;
Миколаївський
національний
аграрний університет.
Миколаїв : МНАУ,
2023. С. 111-114.

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

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

1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Технологія молока і молочних продуктів»

15) керівництво школярем, який зайняв призове місце

						<p>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 – ІІ тур Всеукраїнської олімпіади для професійної орієнтації вступників Миколаївського НАУ, диплом ІІ ступеня з біології, 2021 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Міжнародний фонд відродження «BYM ONLINE» курс «Академічна доброчесність в університеті», 04.10. 2021 р., сертифікат №061761, (3 год.)</p> <p>СТ «Терновський переробний комбінат», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год.) 6 кред.</p>	
316632	Трибрат Руслан Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність:	24	Процеси і апарати харчових виробництв	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видам та результатам професійної

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

діяльності (пп. 1, 4, 8,
12, 14,) перелічених в
п. 38 Ліцензійних
умов:
1) наявність не менше
п'яти публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web
of Science Core
Collection наявність не
менше п'яти
публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web
of Science Core
Collection
1. Petrova O. I.,
Kachanova T. V.,
Manuchkina T. M. ,
Trybrat R. O. (2020).
Quality of fruit OF
garden strawberry at
growing in conditions
of technogenic
pollution. Food Science
and Technology 14(4)
DOI:10.15673/fst.v14i4.1
905.
WOS:00061830490001
4, ISSN: 2073-8684,
eISSN: 2409-7004.
(Web of Science).
2. 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)
3. Rational use of
oilseed waste to
increase dairy
productivity / Ermir
Shahini, Serhii Luhovyi,
Halyna Kalynychenko,
Oleksii Starodubets &
Ruslan Trybrat //
International Journal of
Environmental Studies,
2022.
<https://doi.org/10.1080/00207233.2022.2147727>
4. Mykhalko O., Povod
M., Gutyj B., Trybrat R.,
Kalynychenko H., Gill
M., ... Karatieieva O.
(2023). Effect of pre-
slaughter weight on
carcass quality in pigs
of irish origin. Scientific
Papers. Series D.
Animal Science, LXVI,
1, 448-458.
<https://animalsciencejournal.usamv.ro/index.php/scientific->

papers/current?
id=1234

5. 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/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування

1. Робоча програма з
навчальної
дисципліни «Процеси
і апарати харчових
виробництв»
освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня денної форми
навчання на 2024-
2025 навчальний рік.
Розробник програми:
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний університет.
МНАУ, 2024. 25 с.

2. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологічне
обладнання галузі»
освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня денної форми
навчання на 2024-
2025 навчальний рік.
Розробник програми:
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний університет.
МНАУ, 2024. 24 с.

3. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія

цукрового виробництва» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2024-2025 навчальний рік. Розробник програми: Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2024. 26 с.

4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія бродильних виробництв» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2024-2025 навчальний рік. Розробник програми: Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2024. 29 с.

5. Науково-дослідницький практикум : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 95 с.

6. Науково-дослідницький практикум : методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с.

7. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти

/ уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 75 с.

8. Методологія наукової творчості : методичні рекомендації для проведення для практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 55 с.

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

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

11. Барна справа : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р. О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2024. 85 с.

12. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій для здобувачів першого

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

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

14. Технологія бродильних виробництв: методичні рекомендації для виконання лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної і заочної форми навчання/ уклад. Р.О. Трибрат. Миколаїв: МНАУ, 2024. 94 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. Kalynychenko G.I., Tribat R.O. The influence of genotypic factors on the hematological indicators of the blood of pigs. *Sworld Journal*, 2(4). 2020. С. 99-104.
2. 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
3. Kovalova, O., Vasylieva, N., Zhulinska, O., Balandina, I., Zhukova, L., Bezpalko, 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>
4. 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
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>

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

						<p>світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p> <p>1. Керівництво науковим гуртком студентів: - «Технологія бродильних виробництв» для студентів ОС 181 - «Харчові технології»</p> <p>Підвищення кваліфікації: Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти», свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/1707-20, тема: «Підготовка студентів до працевлаштування і подальшого навчання: теорія, методика і досвід», 02.10.2020р., 7 кредитів (210 год.)</p> <p>Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», сертифікат від 30.09.2021 р., (60 год./ 2 кред. ЄКТС)</p> <p>ТОВ «Терновський хлібзавод», м. Миколаїв, 15.11-30.12.2021 рр., Довідка б/н від 30.12.2021 р. (180 год./ 6 кред ЄКТС)</p>	
33307	Кравченко Тетяна Пилипівна	Доцент, Основне місце роботи	Обліково-фінансовий факультет	Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: «Українська мова та література», Диплом кандидата наук ДК 039486,	29	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних

виданий
15.02.2007,
Атестат
доцента 12/ДЦ
032123,
виданий
26.09.2012

результатів навчання,
що засвідчується
виконанням 6 видів та
результатів
професійної
діяльності (пп. 1, 3, 4,
12 15), перелічених в
п. 38 Ліцензійних
умов

1) Наявність не менше
п'яти публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus,
WebofScienceCoreColle
ction

1. The Effects of Using a
Case Study Method for
Environmental
Education / Nataliia H.
Sharata, Tetiana V.
Berezovska and Tetiana
P.

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

2. Efficiency of the
Method of Student
Thematic Online
Debates in the
Development of
Professional

Competences in Future
Specialists / Nataliia H.
Sharata, Tetiana V.

Berezovska and Tetiana
P. Kravchenko /
WSEAS Transactions
on Environment and
Development. Vol. 18,
2022, p. 191-203
[https://wseas.com/jou
rnals/articles.php?
id=1460](https://wseas.com/journals/articles.php?id=1460)

3. Formation of
professional
competencies of foreign
students using the
communicative
method, / Nataliia
Sharata, Tetiana
Kravchenko, Tetiana
Berezovska & Hanna
Poberezhets /Ways of
modernizing education
and improving the
research skills of young
people, Youth Voice
Journal Vol. III, 2023,
pp. 9-20. ISBN
(ONLINE): 978-1-
911634-97-3
[https://dspace.mnau.ed
u.ua/jspui/handle/1234
56789/15396](https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15396)

4. Словотвірний
потенціал термінів-
запозичень економіки
АПК // Вісник
Запорізького нац. ун-
ту. Філологічні науки.
2018. №4. С. 276-281.

5. Термінологічна номінація понять аграрного сектора економіки // Наукове видання «Молодий вчений». 2019. С.128-132.

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. Українська мова за професійним спрямуванням : навч. посіб. \ Н.Г. Шарата, Т.П. Кравченко. Миколаїв : МНАУ, 2020. 306 с. ISBN 978-617-7149-47-6. <http://dspace.mnau.edu.ua/jsui/handle/123456789/7916>

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

2. Українська мова за професійним спрямуванням : метод. реком. для самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх ОПП усіх спеціальностей МНАУ / уклад. Т. П. Кравченко. Миколаїв :

МНАУ, 2022. 54 с.
3. Українська мова за професійним спрямуванням : методичні рекомендації щодо проведення практичних занять для здобувачів початкового (короткий цикл) рівня денної форми здобуття вищої освіти усіх спеціальностей МНАУ / уклад. Т. П. Кравченко. Миколаїв : МНАУ, 2023. 40 с.
4. Українська мова за професійним спрямуванням: методичні рекомендації щодо виконання контрольної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня заочної форми навчання усіх спеціальностей МНАУ / уклад. Т. П. Кравченко. Миколаїв : МНАУ, 2023. 52 с.
5. Українська мова за професійним спрямуванням : збірник вправ і завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Агрономія» спеціальності 201 «Агрономія» денної та заочної форм здобуття вищої освіти / уклад. Т. П. Кравченко. Миколаїв : МНАУ, 2024. 55 с.
6. Робоча програма з навчальної дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 20 с.
12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій
1. Кравченко Т. П. Лексико-семантична диференціація термінів агропромислового комплексу //

Матеріали щорічної конференції науково-педагогічних працівників (м. Миколаїв, 19-21 квітня 2023 р.). Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 49-51.

2. Кравченко Т. П. Явище синонімії в економічній термінології // Матеріали щорічної конференції науково-педагогічних працівників, м. Миколаїв, 20-22 квітня 2022 р. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 47-49. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12821>

3. Кравченко Т. Агроекономічні терміни-запозичення як словотвірна база для складання слів // Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект: матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 квітня 2022 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 125-128. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12375>

4. Морфологічне пристосування запозичених агроекономічних термінів // III Міжнародна науково-практична конференція «Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні та євроінтеграційні аспекти» — Миколаїв: МНАУ, 2020; С. 49-52; URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8583>

5. Перспективи змішаного навчання під час вивчення української мови (за професійним спрямуванням) // Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «Педагогічні інновації». — Миколаїв: МНАУ, 2021; С. 70-72; URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9628>

6. Префіксальне словотворення від термінів економіки АПК //

Причорноморська регіональна науково-практична конференція професорсько-викладацького складу. — Миколаїв: МНАУ, 2021. С. 71-73. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9752>.

7. Інтеграція занять української мови за професійним спрямуванням з економічними галузевими дисциплінами // Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. — Миколаїв: МНАУ, 2023. — С. 377-383 <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14795>

8. Кравченко Т. П. Термінологічні перспективи загальнонавчального слова «земля» в термінології аграрного сектора // Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект : матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції, 30 квітня 2020 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2020. С. 40-43. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6899>

9. Кравченко Т. П. Перспективи змішаного навчання під час вивчення української мови (за професійним спрямуванням) // Педагогічні інновації : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 28-29 квітня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 243-245. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9628>

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

2022р. Самарська С.,

						<p>студентка факультету ТВППТСБ групи БТ1/1, посіла II місце II (обласного) етапу Міжнародного конкурсу з української мови ім. П. Яцика; 2023 р. Баглюк У., студентка факультету агротехнологій групи А2/2, посіла II місце II (обласного) етапу Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді ім. Т.Шевченка; 2023 р. Терянік Д., студентка обліково-фінансового факультету групи Б2/1, посіла I місце II (обласного) етапу Міжнародного конкурсу з української мови ім. П. Яцика. 2023 р. Баглюк У., студентка факультету агротехнологій групи А2/2, II місце фінального етапу XXIII Міжнародному мовно-літературному конкурсі учнівської та студентської молоді ім. Т. Шевченка. 2024 р. Дяченко В., студентка факультету ТВППТСБ групи ВМ 3/1, посіла I місце II (обласного) етапу Міжнародного конкурсу з української мови ім. П. Яцика.</p> <p>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)</p> <p>1. Член журі Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>ім. Т. Шевченка 2. Голова журі II обласного етапу Міжнародного конкурсу з української мови ім. П. Яцика (2024р.). 3. Член апеляційної комісії II обласного етапу Міжнародного конкурсу з української мови ім. П. Яцика та Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді ім. Т. Шевченка (2021 р., 2022 р., 2023 р.).</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС №00493706/009214; 2019 р. «Роль української мови (за професійним спрямуванням) у формуванні професійних компетенцій фахівця аграрної сфери», 05.04.2019 р. 108 годин (3,5 кредити)</p> <p>2. Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Сертифікат № ПК-2023/3838 про підвищення кваліфікації за програмою Всеукраїнського освітнього марафону на тему «Сучасна українська: ефективна комунікація» 21-22.03.23, 15 год./0.5 кред.</p>	
451687	Суріна Ганна Юрївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Обліково-фінансовий факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський ордена Трудового Червоного Прапора гірничий інститут імені Артема, рік закінчення: 1988, спеціальність: Електрифікація і автоматизація гірничих робіт, Диплом	2	Філософія	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та

кандидата наук
ДК 018230,
виданий
21.11.2013

результатів професійної діяльності (пп. 1, 3, 12), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 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. Суріна Г.Ю. Реформи в освіті з позицій інтегральних теорій менеджменту // Науково-методичний інформаційно-освітній журнал "Вересень". 2021. № 2 (89). С. 54-61.
2. Суріна Г.Ю. Модель "Інтегральний розвиток сучасного педагога" // Науково-методичний інформаційно-освітній журнал "Вересень", № 2, 2023. - С. 50-57.
3. Dovgal, O., Borko, T., Miroszkina, N., Surina, H., & Konoplianyk, D. (2024). Circular economy as an imperative for sustainable development. Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series "Economics", 11(1), 19-28. <https://doi.org/10.5256/6/msu-econ1.2024.19>
4. Суріна Г.Ю., Мірошкіна Н. В. Світоглядні й ціннісні підходи засновників агробіології та органічного землеробства. ПЕРСПЕКТИВИ. Соціально-політичний журнал, Одеса, № 2, 2024. С. 190-199. DOI <https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2024.2.24>
5. Мірошкіна Н. В., Суріна Г. Ю. Агросфера як онтологічний об'єкт та теоретичний конструкт постнекласичної науки. ГРАНІ: науково-теоретичний альманах, Дніпро, № 27(3), 2024. С. 19-27. DOI: <https://doi.org/10.15421/172445>

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. Філософія науки та інноваційного розвитку : плани семінарських занять, ключові поняття, питання для контролю і самоконтролю, творчі завдання, вправи, тести для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 "Харчові технології" денної та заочної форми навчання / уклад. : Н. В. Мірошкіна, Г. Ю. Суріна. Миколаїв : МНАУ, 2024. 33 с.
2. Філософія (етика, естетика, логіка) : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Агрономія" спеціальності 201 "Агрономія", денної та заочної форми навчання / уклад.: Г. Ю. Суріна, Н. В. Мірошкіна. Миколаїв : МНАУ, 2024. 115 с.
3. Філософія : плани семінарських занять, ключові поняття, питання для контролю і самоконтролю, творчі завдання, вправи, тести для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 "Харчові технології" денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. В. Мірошкіна, Г. Ю. Суріна. Миколаїв : МНАУ, 2024. 38 с.
4. Філософія, логіка та релігієзнавство : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

ОПП "Геодезія і землеустрій" спеціальності 193 "Геодезія і землеустрій", денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. В. Мірошкіна, Г. Ю. Суріна. Миколаїв : МНАУ, 2024. 180 с.

5. Філософія науки : курс лекцій для здобувачів третього (доктор філософії) рівня вищої освіти ОНП "ТВППТ" спеціальності 204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва", ОНП "Менеджмент" спеціальності 073 "Менеджмент", ОНП "Агрономія" спеціальності 201 «Агрономія» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. В. Мірошкіна, Г. Ю. Суріна. Миколаїв : МНАУ, 2024. 100 с.

6. Філософія, логіка та релігієзнавство : плани практичних занять, ключові поняття, питання для контролю і самоконтролю, творчі завдання, вправи, тести для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Геодезія і землеустрій" спеціальності 193 "Геодезія і землеустрій" денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. : Н. В. Мірошкіна, Г. Ю. Суріна. Миколаїв : МНАУ, 2024. 38 с.

7. Філософія науки та інноваційного розвитку : курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 "Харчові технології", денної та заочної форми навчання / уклад. : Н. В. Мірошкіна, Г. Ю. Суріна. Миколаїв : МНАУ, 2024. 115 с.

8. Філософія науки : плани семінарських занять, ключові поняття, питання для контролю і самоконтролю, творчі завдання, вправи, тести для здобувачів третього (доктор філософії) рівня

вищої освіти ОНП
"ТВППТ"
спеціальності 204
"Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва», ОНП
«Менеджмент»
спеціальності 073
«Менеджмент», ОНП
«Агрономія»
спеціальності 201
«Агрономія» денної
форми здобуття вищої
освіти / уклад. Н. В.
Мірошкіна, Г. Ю.
Суріна. Миколаїв :
МНАУ, 2024. 33 с.

9. Філософія
економіки : курс
лекцій для здобувачів
третього (доктор
філософії) рівня
вищої освіти ОНП
"Економіка"
спеціальності 051
"Економіка" денної
форми здобуття вищої
освіти / уклад. Н. В.
Мірошкіна, Г. Ю.
Суріна. Миколаїв :
МНАУ, 2024. 123 с.

10. Філософія : курс
лекцій для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП "Харчові
технології"
спеціальності 181
"Харчові технології"
денної та заочної
форми здобуття вищої
освіти / уклад. : Н. В.
Мірошкіна, Г. Ю.
Суріна. Миколаїв :
МНАУ, 2024. 94 с.

11. РП з навчальної
дисципліни
«Філософія» ОПП
«Харчові технології»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти 1
року очної (денної)
форми навчання на
2024-2025 нр. 25 с.

12) наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної
тематики загальною
кількістю не менше
п'яти публікацій:
1. Суріна Г.Ю.
Інтегральний
розвиток сучасного
українського педагога
// Сучасні виклики і
актуальні проблеми
науки, освіти та
виробництва:
міжгалузеві диспути
[зб. наук. пр.]:
матеріали XXVII

міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Київ, 8 червня 2022 р.). Київ, 2022. 143 с. – С. 72-75.

2. Суріна Г., Тягнирядно Л. Цінності органічного виробництва в Україні / Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні, євроінтеграційні аспекти : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 15-16 листопада 2023 року, м. Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 103-108.

3. Суріна Г. Ю. Синергетичний підхід до інтеграції науки, освіти і виробництва. Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum : доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 30-31 травня 2024 р.) / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 328-330. DOI: <https://doi.org/10.31521/978-617-7149-78-0-108>.

4. Суріна Г.Ю. Цінності органічного землеробства в контексті спіральної динаміки / Г.Ю. Суріна // The aspects of contemporary scientific research that encompass both theoretical and practical components : Матеріали VI International scientific and practical conference «The aspects of contemporary scientific research that encompass both theoretical and practical components»

							<p>(January 10-12, 2024) Venice, Italy, International Scientific Unity. 2024. 386 p., С. 278-281.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Міжнародне стажування «Фандрейзинг та основи проєктної діяльності в закладах освіти: досвід європейських країн», Польща-Україна, для педагогічних та науково-педагогічних працівників. Організатори: Луганський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти (Україна) спільно з фондацією «Зустріч» (Польща) та громадською організацією «Соборність» (Україна). 180 год. (6 ECTS credits). Series and registration number: SZFL-000194 з 24 квітня по 30 травня 2021.</p> <p>5. ТОВ «Академія цифрового розвитку», «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти» Базовий рівень. Сертифікат № GDTfE- 07-Б-02392, лютий 2023, (1 КРЕДИТ ECTS), 30 акад. год.).</p>
50862	Саламатіна Ольга Олександрів на	Доцент, Основне місце роботи	Факультет культури і виховання	Диплом спеціаліста, Миколаївський державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (німецька, англійська), Диплом кандидата наук ДК 002031, виданий 17.02.2012, Атестат доцента 12ДЦ 037511, виданий 17.01.2014	20	Іноземна мова	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 4, 12 14, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web</p>

of Science Core Collection

1. Study of Humidity During Sand Dewatering Using a Cone-Shaped Installation. Beliuchenko, D., Tishechkina, K., Hannichenko, T., Salamatina, O. Key Engineering Materials, 2023, 953, pp. 43–51. (Scopus) DOI:10.4028/p-toG6wu

2. Salamatina O.O. Revealing the Features of the Third Order Phase Spectrum of the Main Dangerous Parameters of the Gas Medium // Pospelov, B., Bezuhla, Y., Yashchenko, O., Khalmuradov, B., Petukhova, O., Gornostal, S., Kozar, Y., Tishechkina, K., Salamatina, O., Ihnatenko, Z. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022, 6 (10-120), pp. 63-70. (Scopus) DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268437>

3. Salamatina O. Comparative Analysis of Rabbit Meat Quality when Using Modular Raising Technologies and Eco-Farm / Порівняльний аналіз якості м'яса кролика при використанні технологій модульного вирощування та екоферми // Kotsiubenko H., Pirotskiy A., Udod A., Salamatina O., Trybrat R. // Scientific Horizons, 2021, 24(4), pp. 33-39. (Scopus) ISSN: 2663-2144 e-ISSN: 2709-8877

4. Salamatina O.O. Genetic and environmental factors influenced the birth and weaning weight of lambs // Kramarenko A.S., Markowska A.V., Salamatina O.O., Kravchenko O.O., Kramarenko S.S. // Ukrainian Journal of Ecology. 2021, 11(2), pp. 195-201 (Web of Science Core Collection). DOI: 10.15421/2021_99

5. Salamatina O.O. Intrapopulation variation in the shell morphological traits and banding

polymorphism of the land snail *Cepaea vindobonensis* (Gastropoda; Pulmonata; Helicidae) // Kramarenko A.S., Ignatenko Zh.V., Yulevich O.I., Barkar Y.V., Markowska A.V., Salamatina O.O., Stamat V.M., Kramarenko S.S. // Ukrainian Journal of Ecology. 2020, 10(5), pp. 114-121. (Web of Science Core Collection) WOS: 000594653300018 ISSN: 2520-2138 DOI: 10.15421/2020_215

6. Марковська А. В., Саламатіна О.О. Funktional features of the modern foreign pulicistic interview // Сучасні дослідження з іноземної філології. Ужгород: ПП "Аутодор-Шарк", 2020. Вип. 18. С. 80-91 (GOOGLE SCHOLAR, INDEX COPERNICUS, ISSN 2617-3921).

7. Марковська А. В., Саламатіна О.О. Шляхи підвищення рівня володіння іноземною мовою у здобувачів вищої освіти аграрного профілю для проходження закордонної практики // Молодий вчений. Херсон : Видавництво "Молодий вчений", 2020. Вип. 4 (80) Квітень. С.161-165 (Google Scholar, CiteFactor, Research Bible, Index Copernicus).

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

1) Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №95306: Навчальний посібник «Методичні рекомендації для аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання для підготовки до ЄВІ «Англійська мова». Дата реєстрації –

рекомендації та навчальний матеріал для аудиторної та самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Технологія ВППТ» спеціальності 204 «Технологія ВППТ», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія», ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти». Дата реєстрації – 01.06.2023 р.

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/матеріалів/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1) Англійська мова: методичні рекомендації та навчальний матеріал для аудиторної та самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти усіх ОПП та спеціальностей МНАУ денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2024. 63 с.

2) Англійська мова: методичні рекомендації та навчальний матеріал для аудиторної та самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Технологія ВППТ» спеціальності 204 «Технологія ВППТ», ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія», ОПП «Харчові технології» спеціальності 181

«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої
освіти/ Саламатіна
О.О. – Миколаїв :
МНАУ, 2023. – 39с.

3) Англійська мова:
навчальний посібник
/ О.О. Саламатіна, К.В.
Тішечкіна, О.В.
Артюхова, Т.А.
Ганніченко, Ж.В.
Ігнатенко, Т.О.
Кущова, А.В.
Марковська. –
Миколаїв : МНАУ,
2022. – 146 с.

4) Англійська мова:
методичні
рекомендації та
навчальний матеріал
для аудиторної та
самостійної роботи
здобувачів
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Технологія ВППТ»
спеціальності 204
«Технологія ВППТ»,
ОПП ««Біотехнології
та біоінженерія»
спеціальності 162
«Біотехнології та
біоінженерія», ОПП
«Харчові технології»
спеціальності 181
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ Саламатіна О.О. –
Миколаїв : МНАУ,
2022. – 51с.

5) Іноземна мова:
методичні
рекомендації з
дидактичних ігор для
аудиторних занять та
курсів здобувачів
вищої освіти ступеня
«Бакалавр» для всіх
спеціальностей МНАУ
денної форми
навчання / уклад.
Тішечкіна К.В.,
Артюхова О.В.,
Марковська А.В.,
Ганніченко Т.А.,
Саламатіна О.О.,
Пономаренко Н.Г.,
Ігнатенко Ж.В.,
Ракова А.Ю. –
Миколаїв : МНАУ,
2021. – 61с.

6) Методичні
рекомендації з
завданнями щодо
підготовки та
проведення олімпіади
з іноземних мов
(англійської та
німецької) здобувачів
вищої освіти для всіх
спеціальностей МНАУ
денної форми
навчання / уклад.
Тішечкіна К.В.,
Артюхова О.В.,
Марковська А.В.,
Ганніченко Т.А.,
Саламатіна О.О.,

Пономаренко Н.Г.,
Ігнатенко Ж.В.,
Глумакова О.І. –
Миколаїв : МНАУ,
2021. – 68с.

7) Англійська мова:
методичні
рекомендації для
аудиторної та
самостійної роботи
здобувачів вищої
освіти ступеня
«Бакалавр» всіх
спеціальностей денної
та заочної форм
навчання для
підготовки до ЄВІ
«Англійська мова» /
уклад. О. В. Артюхова,
К.В. Тішечкіна, А. В.
Марковська, О.О.
Саламатіна, Т. А.
Ганніченко [та ін.]. –
Миколаїв : МНАУ,
2021. – 72 с.

8) Англійська мова:
методичні
рекомендації для
аудиторних занять та
самостійної роботи
здобувачів вищої
освіти ступеня
«Бакалавр» 4 року
навчання всіх
спеціальностей МНАУ
денної та заочної
форм навчання /
Марковська А.В.,
Саламатіна О.О. –
Миколаїв : МНАУ,
2021. – 48 с.

9) РП з навчальної
дисципліни «Іноземна
мова (за фахом)
(англійська) ОПП
«Харчові технології»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти 1
року очної (денної)
форми навчання
на 2024-2025
навчальний рік. 17с.

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

12) Наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної

тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1) Саламатіна О. О. Емотивність та оцінність як характерні риси іншомовного публіцистичного інтерв'ю // Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. – Миколаїв : МНАУ, 2020. С. 65-69.

2) Саламатіна О. О. Категорії модальності та оцінки в іншомовному публіцистичному інтерв'ю // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Загальні аспекти інноваційного розвитку освітньої галузі в контексті міжнародного співробітництва України. General Aspects of Innovation Development of Education in the Context of International Cooperation of Ukraine», 23-24 квітня 2020 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2020. С. 118-119.

3) Саламатіна О. О. Інноваційні методи навчання іноземної мови // Українознавчий вимір у сучасній науці: гуманітарний аспект : матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції, 30 квітня 2020 р. – Миколаїв : МНАУ, 2020. С. 17-19.

4) Саламатіна О. О., Марковська А. В. Роль іншомовної преси у вивченні іноземної мови здобувачами вищої освіти немовних вузів // Збірник матеріалів Причорноморської конференції професорсько-викладацького складу. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 41-42.

5) Salamatina O. Markowska A. Foreign language publicistic interview as a complex communicative phenomenon // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Загальні аспекти інноваційного розвитку освітньої

галузі в контексті міжнародного співробітництва України. General Aspects of Innovation Development of Education in the Context of International Cooperation of Ukraine», 23 квітня 2021 р. – Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 149-152.

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

іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу
1) Керівництво секцією постійно діючого студентського наукового гуртка «Лінгва-клуб»
19) Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях
1) Член Міжнародних організацій викладачів англійської мови TESOL, IA TEFL з 2008 р.

Стажування і підвищення кваліфікації:
1. Clarivate Essential: - сертифікат на тему: «Відповідальний академічний штучний інтелект для дослідників Web of Science» (дата видачі – 23.05.2024 р., 1 год./0,03 КР);
сертифікат на тему: «Повний цикл наукового дослідження з ресурсами Clarivate» (16.05.2024 р., 1 год./0,03 КР);
сертифікат на тему: «Оформлення статті за форматом журналу з EndNote» (09.05.2024 р., 1 год.).
- сертифікат на тему: «20 років Будапештській ініціативі відкритого доступу: як змінився публікаційний ландшафт. Серія «Clarivate науковцям» 2022» (10.02.2022 р., 1 год.);
- сертифікат на тему: «Оновлена платформа Web of Science:

						<p>швидше, зручніше, ефективніше» (27.01.2022 р., 1 год.);</p> <p>- сертифікат на тему: «Аналіз грантової підтримки та ефективності співпраці за даними Web of Science та InCites» (13.01.2022 р., 1 год./ 0,03 КР).</p> <p>2. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/009244-19, тема «Навчальна дисципліна «Іноземна мова» в світлі реалізації ідей Болонського процесу», дата видачі - 05.04.19 р., 150 год./5 кред.</p> <p>3. Міжнародний онлайн тренінг «Методи спрощеного програмного планування та автоматизація процесів планування діяльності підприємства за допомогою програми MAX», Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф (Німеччина), Сумський національний аграрний університет у рамках програми підтримки українських партнерських інституцій (19-28 квітня 2022 р.), 180 годин/ 6 кред.</p>	
441999	Конопляник Дмитро Олегович	Асистент, Основне місце роботи	Обліково-фінансовий факультет	<p>Диплом бакалавра, Чорноморський державний університет імені Петра Могили, рік закінчення: 2014, спеціальність: Політологія, Диплом магістра, Чорноморський державний університет імені Петра Могили, рік закінчення: 2016, спеціальність: 8.03010401 політологія</p>	2	Політологія	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 4, 12, 20), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) наявність не менше</p>

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. Dovgal, O., Borko, T., Miroszkina, N., Surina, H., & Konoplianyk, D. (2024). Circular economy as an imperative for sustainable development. Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series "Economics", 11(1), 19-28.

<https://doi.org/10.52566/msu-econ1.2024.19> (Scopus)

2. Конопляник Д.О. Концептуальні особливості комунікативного процесу між політичними партіями та суспільством / Д.О. Конопляник // Наукові праці. Політологія. – 2018. – Т.314, вип. 302. – С. 7 – 11;

3. Конопляник Д. Громадські приймальні як елемент комунікації між політичними партіями і громадянами. Наукові праці. Політологія. 2019. Т.322, вип. 310. С. 19-24

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1.Робоча програма з навчальної дисципліни «Політологія». Освітньо-професійна програма для здобувачів першого (бакалаврського) рівня «Харчові технології» 1-го року очної (денної) форми

навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Д. О. Конопляник. Миколаїв : МНАУ, 2024. 29 с.

2. Політологія : плани практичних занять, ключові поняття, питання для контролю і самоконтролю, творчі завдання, вправи, тести для здобувачів початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Д. О. Конопляник, О. В. Довгаль. Миколаїв : МНАУ, 2023. 81 с.

3. Політологія : плани практичних занять, ключові поняття, питання для контролю і самоконтролю, творчі завдання, вправи, тести для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Д. О. Конопляник, О. В. Довгаль. Миколаїв : МНАУ, 2023. 81 с.

4. Політологія : курс лекцій для здобувачів початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / О. В. Довгаль, Д. О. Конопляник. Миколаїв : МНАУ, 2023. 161 с.

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

1. Конопляник Д.О. Громадські приймальні як елемент комунікації між політичними партіями і громадянами / Д.О. Конопляник //

Наукові праці.
Політологія. – 2019. –
Т.322, вип. 310. – С. 19
– 24.
[http://politics.chdu.edu
.ua/article/view/200315](http://politics.chdu.edu.ua/article/view/200315)

2. Конопляник Д.О.
Діяльність політичних
партій у сфері
залучення молоді до
політики за
допомогою соціальної
мережі «Facebook»:
Ольвійський форум –
2019: стратегії країн
Причорноморського
регіону в
геополітичному
просторі: XIII міжнар.
наук. конф. м.
Миколаїв: програма
та тези: міжнар. наук.-
практ. конф. 5 червня
2019 р., «Залучення
патріотично активної
молоді до розвитку
громадянського
суспільства як чинник
соціальної безпеки
України» / Чорном.
нац. ун-т ім. Петра
Могили. – Миколаїв:
Вид-во ЧНУ ім. Петра
Могили, 2019. – 104 с.;
<http://surl.li/ojqee>

3. Конопляник Д.О.
Приклади дієвих
методів проведення
виборчої кампанії під
час парламентських
виборів в Україні 2019
року: Могілянські
читання – 2019:
Досвід та тенденції
розвитку суспільства в
Україні: глобальний,
національний та
регіональний аспекти:
XXI Всеукр. наук.-
метод. конф. : тези
доп. Політична наука
в Україні та
зарубіжжі.
Міжнародні
відносини та світова
політика, Миколаїв, 11
– 16 листоп. 2019 р. /
ЧНУ ім. Петра
Могили. – Миколаїв:
Вид-во ЧНУ ім. Петра
Могили, 2019. – 64 с.
<http://surl.li/ojqfe>

4. Конопляник Д.
Законотворча
діяльність парламенту
України у галузі
аграрної політики в
умовах воєнного
стану: теоретичний
аспект. Збірник тез
доповідей
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Продовольча безпека
України в умовах
післявоєнного
відновлення:
глобальні та
національні виміри»,

Миколаїв: МНАУ, 01-02 червня 2023 р.
С.350-353 –
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/14792>
5. Конопляник Д.
Аналіз державного фінансування політичних партій в умовах правового режиму воєнного стану в Україні.
Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні, євроінтеграційні аспекти», Миколаїв: МНАУ, 15-16 листопада 2023 р.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16376>
20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності).
2012 рік – член дільничної виборчої комісії на чергових виборах до Верховної Ради України.
2014 рік – офіційний спостерігач на позачергових виборах до Верховної Ради України.
2015 рік – кандидат в депутати до Миколаївської міської ради від політичної партії «Всеукраїнське об'єднання «Батьківщина», округ № 41.
2020 рік – кандидат в депутати до Миколаївської міської ради від політичної партії «Всеукраїнське об'єднання «Батьківщина», округ № 6.
2015 – 2022 рр. – головний спеціаліст відділу по роботі з депутатськими фракціями і громадськими організаціями, Миколаївська обласна організація політичної партії «Всеукраїнське об'єднання «Батьківщина».

Підвищення кваліфікації:

						<p>1. Ukraine global faculty, certificate № 6452986fc2eb328ce20b88ce (Світова торгова система в рамках СОТ і протекціоністська національна політика – лекція Анни Крюгер, 03 травня 2023 р., 1,5 години).</p> <p>2. ДНУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», онлайн-семінар з підвищення кваліфікації на тему: «Проходження через виклики: надрукуватися у Scopus та WoS безоплатно» (2 акад. год., 27 червня 2023 р.).</p> <p>3. Сертифікат за участь в онлайн-занятті із лінгвістичної, психологічної та інклюзивної галузей «Практична підтримка усіх учасників освітнього процесу (Мова. Психологія. Інклюзія)» (10 акад. год. / 0,33 кредиту ECTS), приватне підприємство «ОЦ «Інтеграл», м.Київ, 19 жовтня 2024 р. Сертифікат №1612.</p> <p>4. Сертифікат за участь у вебінарі «Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи» (15,0 годин / 0,5 кредити ECTS), Національний університет «Запорізька політехніка», 06 березня 2024 р. Сертифікат № AP №2301/0461-24</p>	
65095	Петренко Наталя Валеріївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет культури і виховання	Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний інститут ім.В.Г.Белінського, рік закінчення: 1986, спеціальність: фізичне виховання, Диплом кандидата наук ДК 051237, виданий 05.03.2019, Атестат доцента АД	35	Фізичне виховання	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної

007375,
виданий
15.04.2021

діяльності (пп. 1, 4, 12, 19), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов

1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection

1. Петренко Н. Особливість формування основних компонентів професійної компетентності фахівця фізичного виховання в аграрному університеті // Київ : Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. №3. С. 331-334.

2. Петренко Н. В. Підвищення мотивації на заняттях з фізичного виховання в аграрному університеті // Неперервна професійна освіта: теорія і практика. 2020. № 1. С. 23-29.

3. Петренко Н. Критерії, показники, рівні і методики діагностики розвитку педагогічної компетентності викладачів фізичного виховання в аграрному університеті // Неперервна професійна освіта: теорія і практика: науково-методичний журнал – Київ, 2020. – №4. С. 52-58.

4. Петренко Н. Інтегративний підхід у формуванні педагогічної компетентності науково-педагогічних працівників фізичного виховання аграрного університету // Науковий часопис. 2020. Серія 15, Випуск 8 К (128) 20 С. 151-155. Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова.

5. Natalia Peyrenko Digital Competencies of Teachers in the Transformationl of the Education Environment Journal of Optimization in Industrial Engineering - Scopus Indexed .Volume:14, Issue:1, Winter & Spring 2021, DOI:

10.22094/JOIE.2020.67
7813 2020. Pages:43-
50.

6. Petrenko N.,
Zabolotska O., Zhyliak
N., Hevchuk N. Model
of development of the
role position of future
teachers in higher
education institutions//
International Journal of
Management (IJM).
Volume:11, Issue:6, –
2020. – Pages:739-751.
(Scopus).

7. Natalia Peyrenko
Ananlysis of factors
affecting the efficiency
of the hingher
education system in
Ukraine - Scopus
Indexed .Volume:22,
Issue:6, – Gournal of
Hingher Education
Theory and Practike
2022 – Pages:86-102.
DOI: 10.3323
/Jhetp.v22i6.52313
2022.

8. Петренко Н.
Формування
педагогічної
компетентності
науково-педагогічних
працівників
фізичного виховання
у сфері екологічного
та активного туризму
в аграрному
університеті / Н.
Петренко, І. Лесік, Л.
Медведева // Київ
Видавництво НПУ
імені М. П.
Драгоманова.Наукови
й часопис – 2022.
Серія 15, Випуск 3 К
(147) 22 – С. 320–324
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. Петренко Н. В.
Методичні
рекомендації для
здобувачів вищої
освіти ступеня
«магістр» усіх
спеціальностей та
викладачів щодо
технології розвитку
педагогічної
компетентності

викладачів фізичного виховання в системі методичної роботи аграрного університету.
Миколаїв: МНАУ, 2019. 40 с.

2. Петренко Н. В. Методичні рекомендації щодо удосконалення структури педагогічної компетентності викладачів фізичного виховання аграрних ВНЗ. Миколаїв: МНАУ, 2020. 39 с.
<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6835>

3. Петренко Н. В. Методичні рекомендації щодо удосконалення форм і методів методичної роботи викладачів кафедри фізичного виховання для самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «Магістр» усіх спеціальностей та викладачів МНАУ. Миколаїв : МНАУ, 2021. 36 с.

4. Фізичне виховання : метод. реком. щодо студентоцентрованого підходу під час проведення занять з фізичного виховання при змішаній формі навчання для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти усіх ОПП та спеціальностей МНАУ денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. В. Петренко. Миколаїв : МНАУ, 2024. 35 с.

5. Фізичне виховання [Електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо удосконалення структури педагогічної компетентності викладачів фізичного виховання аграрних ЗВО / уклад. Н. В. Петренко. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 39 с.

6. РП з навчальної дисципліни «Фізична культура» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1,2, 3, 4-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 31 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. Петренко Н. В., Медведєва Л. М. Організація професійної підготовки фахівців аграрної галузі до здоров'язбережувальної діяльності / Н.В. Петренко, // V Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний рух науки»: електронний журнал «WayScience» тез доповіді Дніпро, 2019. С. 540-544.
2. Петренко Н. В. Особливості методичної роботи в аграрному університеті // Педагогічний процес: теорія і практика. 2019. № 3–4. С. 96-102.
3. Петренко Н. В., Мицик А. І. Поняття «компетентність», «компетенція», «педагогічна компетентність науково-педагогічного працівника фізичного виховання» в сучасному науковому дискурсі // Міжнародної науково-практичної конференції «Загальні аспекти інноваційного розвитку освітньої галузів контексті міжнародного співробітництва України. General aspects of innovation development of education in the context of international cooperation of Ukraine », 23-24 квітня 2020 р., м. Миколаїв. Миколаїв :МНАУ, 2020. С. 91-94.
4. Петренко Н. Особливість формування основних компонентів професійної компетентності фахівця фізичного виховання в аграрному університеті // Київ Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова. 2020. № 3. С. 331-334.

5. Петренко Н. В.
Підвищення мотивації
на заняттях з
фізичного виховання
в аграрному
університеті //
Неперервна
професійна освіта:
теорія і практика.
2020. № 1. С. 23-29.

6. Петренко Н.В.
Педагогічна
компетентність
викладача фізичного
виховання як
складник загальної
освіти в університеті /
Петренко Н.В. //
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Інноваційно-
інвестиційний
розвиток аграрної
сфери – запорука
продовольчої безпеки
країни», 26-28 травня
2022 р. м. Миколаїв. –
Миколаїв: МНАУ,
2022. С. 170 - 174.

19) Діяльність за
спеціальністю у формі
участі у професійних
та/або громадських
об'єднаннях

1. Голова ревізійної
комісії в громадській
організації:
«Федерація волейболу
в Миколаївській
області» з 2011 року.

Підвищення
кваліфікації:

1. The Academy of
Management and
Administration in
Poland, from the 11-th
of May till 18-th of May
2020. Certificate №
7772. The Course
included scientific
training and advanced
skills (40 academic
hours) and independent
work (80 hours) (total
120 hours/ /4 КР).

2. Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України. ННІ
неперервної освіти і
туризму. Свідоцтво
про підвищення
кваліфікації № СС
00493706/010363-19,
тема: «Педагогічна
майстерність
викладача вищої
школи у процесі
викладання
дисципліни «Фізичне
виховання» , 2 жовтня
2019р., 150 годин./ 5
кред

3. Технологі-
економічний коледж

						Миколаївського національного аграрного університету. Сертифікат, тема: «Фізична культура – здорове покоління», 8 вересня 2021 року, 8 годин, 0,3 кредити ЄКТС	
316632	Трибрат Руслан Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12/ДЦ 020461, виданий 30.10.2008	24	Технологія цукрового виробництва	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видам та результатам професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12, 14.), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. 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). 2. 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)

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

4. Mykhalko O., Povod M., Gutyj B., Trybrat R., Kalynychenko H., Gill M., ... Karatieieva O. (2023). Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin. Scientific Papers. Series D. Animal Science, LXVI, 1, 448-458.
<https://animalsciencejournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current?id=1234>

5. 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 «Процеси і апарати харчових виробництв» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2024-

2025 навчальний рік.
Розробник програми:
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний університет.
МНАУ, 2024. 25 с.

2. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологічне
обладнання галузі»
освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня денної форми
навчання на 2024-
2025 навчальний рік.
Розробник програми:
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний університет.
МНАУ, 2024. 24 с.

3. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
цукрового
виробництва»
освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня денної форми
навчання на 2024-
2025 навчальний рік.
Розробник програми:
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний університет.
МНАУ, 2024. 26 с.

4. Робоча програма з
навчальної
дисципліни
«Технологія
бродильних
виробництв»
освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня денної форми
навчання на 2024-
2025 навчальний рік.
Розробник програми:
Р. О. Трибрат,
Миколаївський
національний
аграрний університет.
МНАУ, 2024. 29 с.

5. Науково-
дослідницький
практикум : конспект
лекцій для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освітньої
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Р. О. Трибрат,
О. І. Петрова, А. В.
Зюзько, Н. П. Шевчук.
Миколаїв : МНАУ,

2024. 95 с.
6. Науково-дослідницький практикум : методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с.

7. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 75 с.

8. Методологія наукової творчості : методичні рекомендації для проведення практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 55 с.

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

10. Виробнича практика : метод. реком. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми

здобуття вищої освіти / уклад. : Р. О. Трибрат, О. М. Савінок, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук, І. В. Каницька. Миколаїв : МНАУ, 2023. 27 с.

11. Барна справа : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, Р. О. Трибрат. Миколаїв : МНАУ, 2024. 85 с.

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

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

14. Технологія бродильних виробництв: методичні рекомендації для виконання лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної і заочної форми навчання/ уклад. Р.О. Трибрат. Миколаїв: МНАУ, 2024. 94 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 безпеки (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. Kalynychenko G.I., Tribat R.O. The influence of genotypic factors on the hematological indicators of the blood of pigs. Sworld Journal, 2(4). 2020. С. 99-104.

2. 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

3. Kovalova, O., Vasylieva, N., Zhulinska, O., Balandina, I., Zhukova, L., Bezpalko, 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/10.1558>

7/1729-4061.2024.308298
4. 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

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>

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

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

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

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

Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus

						курс «Академічна 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)	
324831	Вахоніна Лариса Володимирівна	Доцент, Суміщення	Інженерно-енергетичний факультет	Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний інститут імені В.Г.Белінського, рік закінчення: 1985, спеціальність: фізика і математика, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 141 Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка, Диплом кандидата наук ДК 047849, виданий 02.07.2008, Атестат доцента 12ДЦ 026248, виданий 20.01.2011	32	Фізика	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 8 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 10 11, 14, 18), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Calculation of Optimal Geometric Parameters Electrical Apparatus for Controlling the Irrigation System / O. Sadovoy et al. 2023 IEEE 5th International Conference on Modern Electrical and Energy System (MEES), Kremenchuk, Ukraine, 27–30 September 2023. 2023. URL: https://doi.org/10.1109/mees61502.2023.10402456 (date of access: 14.10.2024). 2. Improving the Reliability of Elements of Energy Installations when Combustion of Different Quality Fuel / O. Kolbasenko et al. 2023 IEEE 5th International Conference on Modern Electrical and Energy System (MEES), Kremenchuk, Ukraine,

27–30 September 2023.
2023. URL:
<https://doi.org/10.1109/mees61502.2023.10402483> (date of access: 14.10.2024).

3. Matvienko M. V., Martynenko V. O., Vakhonina L. V. Stress–Strain State of Joints with a Soft Interlayer Under Mechanical Loading. International Applied Mechanics. 2023. URL:
<https://doi.org/10.1007/s10778-023-01203-3> (date of access: 14.10.2024).

4. Method for calculating marine helical gear transmissions for contact strength / O. Savenkov et al. E3S Web of Conferences. 2024. Vol. 508. P. 08009. URL:
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202450808009> (date of access: 14.10.2024).

5. Possibilities of Increase in Energy Efficiency and Unification of Transformer-Reactor Equipment with Twisted Elements of Magnetic Circuit / R. Stavinskiy et al. 2023 IEEE 5th International Conference on Modern Electrical and Energy System (MEES), Kremenchuk, Ukraine, 27–30 September 2023. 2023. URL:
<https://doi.org/10.1109/mees61502.2023.10402477> (date of access: 14.10.2024).

6. O. Sadovoy, E. Avdieieva, L. Vakhonina and V. Shebanin, "Comparison of the Active Parts of Single-Phase Transformers with Twisted and Laminated Magnetic Circuits," 2021 IEEE International Conference on Modern Electrical and Energy Systems (MEES), Kremenchuk, Ukraine, 2021, pp. 1-4. (Scopus)

7. R. Stavinskiy, L. Vakhonina, E. Avdieieva and O. Sadovoy, "Calculation Of Losses In Steel And Improvement Of A Three-Phase Transformer With A Twisted Spatial Magnetic Circuit," 2021 IEEE International Conference on Modern Electrical and Energy

Systems (MEES), Kremenchuk, Ukraine, 2021, pp. 1-4. (Scopus)

8. M. Kundenko, I. Chaly, L. Vakhonina, Y. Megel, A. Rudenko and V. Mardziavko, "Development of a Model of Cell Functioning to Measure the Interaction of Low-Energy EMF," 2022 XXXII International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance (MMA), Sozopol, Bulgaria, 2022, pp. 1-4. (Scopus)

9. O. Sadovoy, L. Vakhonina, D. Koshkin and V. Martynenko, "Comparison of Active Power Losses of Single-Phase Electromagnetic Static Devices by Radial Electromagnetic System," 2022 IEEE 4th International Conference on Modern Electrical and Energy System (MEES), Kremenchuk, Ukraine, 2022, pp. 1-5. (Scopus)

10. V. Shebanin, N. Potryvaieva, L. Vakhonina, L. Zhorniak and O. Sadovoy, "Optimization Method for Electromagnetic Systems of Electrical Apparatus," 2022 IEEE 4th International Conference on Modern Electrical and Energy System (MEES), Kremenchuk, Ukraine, 2022, pp. 1-4. (Scopus)

11. Technological Parameters Of The Magnetic Circuit Of The Compact Transformer For Aggregate Electric Drive
[Електроннийресурс]
/ [Vakhonina L. O. Sadovoy, E. Avdieieva, R. Stavinskiy, A. Rudenko, таін.] // 2020 IEEE Problems of Automated Electrodrive. Theory and Practice (PAEP). – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://ieeexplore.ieee.org/document/9240779> (Scopus)

12. Larisa. Vakhonina, Natalia Potryvaieva, Oleksii Sadovyi. Fine elastic circular inclusion in the area of harmonic vibrations of an unlimited body under smooth contact. Вісник аграрної науки Причорномор'я Випуск 4(108), 2020 р. м. Миколаїв С. 88-96. – Режим доступу: doi:

10.31521/2313-092X/2020-4(108)-11.
13. Tymchuk С., Kundenko P., Vakhonina L., Mardziavko V. Organization and management of the technological process of the elevator for improvement of quality grain indicators. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2021. № 2. С. 96–109.

14. Kostin A.M., Martynenko V.O., Vakhonina L.V., "Integrated assessment of weldability of steel with increased strength", Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science, 2022, Vol. 26, No. 2, p.9-15.

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 №124199 Магнітопровід трансформатора. (Винахідники: Ставинський А.А., Авдєєва О.А., Циганов О.М., Ставинський Р.А., Садовий О.С., Вахоніна Л.В.) Оpubл. 04.08.2021, бюл. №31

2. Патент на винахід №124201 Спосіб виготовлення магнітопроводу індукційного статичного пристрою. (Винахідники Ставинський А.А., Авдєєва О.А., Циганов О.М., Ставинський Р.А., Садовий О.С., Вахоніна Л.В.) Оpubл. 04.08.2021, бюл. №31

3. Патент на корисну модель №141816 Магнітопровід трансформатора. (Винахідники Ставинський А.А., Авдєєва О.А., Циганов О.М., Ставинський Р.А., Садовий О.С., Вахоніна Л.В.) Оpubл. 27.04.2020, бюл. №8

4. А.А. Ставинський, О.А. Авдєєва, О.М., Циганов, Р.А. Ставинський, О.С. Садовий, Л.В. Вахоніна. Спосіб виготовлення магнітопроводу індукційного статичного пристрою

// Патент України №136320 МПКНО1F 27/24., Заявл. 13.03.19., Опубл. 12.08.2019, Бюл. №15. 5. А.А. Ставинський, О.А. Авдєєва, О.М., Циганов, Р.А. Ставинський, О.С. Садовий, Л.В. Вахоніна. Магнітопровід трансформаторів // Патент України №136570 МПКНО1F 27/24., Заявл. 04.03.19., Опубл. 27.08.2019, Бюл. №16. 6. Патент на винахід №152961 Обмоткова котушка трансформатора з витим безперервним магнітопроводом. (Винахідники Авдєєва О.А., Ставинський Р.А., Садовий О.С., Вахоніна Л.В.) Опубл. 03.05.2023, бюл. №18

7. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 105783 (Автори : Вахоніна Л.В., Потриваєва Н.В., Садовий О.С.) Fine elastic circular inclusion in the area of harmonic vibrations of an unlimsted body under smooth contact. Вісник аграрної науки Причорномор'я МНАУ. 2020., вип. 4 Т108. С.88-96. Дата реєстрації 24 червня 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)

1. Проектування елементів енергосистем: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / М.П. Кунденко, О.Ю.Єгорова, К.Ю. Бровко, І.І. Бородай, І.М. Шинкаренко, Л.В.Вахоніна, О.С. Садовий. – Х.: ТОВ: Планета-прінт, 2018. – 223 с.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів

вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Вахоніна Л.В., Мардзявко В.А., Руденко А. Ю. ФІЗИКА: Модуль 4 “Напівпровідники в електричному колі” методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр») спеціальностей 141 “Енергетика, електротехніка та електромеханіка”, 208 “Агроінженерія”, 015 “Професійна освіта. (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології), 201 “Агрономія”, 193 “Геодезія та землеустрій”, 204 “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”, 181 “Харчові технології” денної та заочної форм навчання. МНАУ, 2021. – 49 с.

2. Фізика. Модуль 1 «Механіка матеріальної точки», Модуль 2 «Механіка твердого тіла»: методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» денної форми здобуття вищої освіти / Вахоніна Л.В., Маргиненко В.О., Власенко Л.С., Руденко А.Ю., Мардзявко В.А. Миколаїв: МНАУ. 2022.

3. Фізика. Модуль 3
«Молекулярна фізика.
Термодинаміка»:
методичні
рекомендації для
виконання
практичних робіт
здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ Вахоніна Л.В.,
Мартиненко В.О.,
Власенко Л.С.,
Руденко А.Ю.,
Мардзявко В.А.
Миколаїв: МНАУ.
2022.

4. Фізика. Модуль 4
«Електростатика.
постійний
електричний струм»:
методичні
рекомендації для
виконання
практичних робіт
здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ Вахоніна Л.В.,
Мартиненко В.О.,
Власенко Л.С.,
Руденко А.Ю.,
Мардзявко В.А.
Миколаїв: МНАУ.
2022.

5. Фізика. Модуль 5
«Електромагнетизм.
Змінний електричний
струм»:
методичні
рекомендації для
виконання
практичних робіт
здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ Вахоніна Л.В.,
Мартиненко В.О.,
Власенко Л.С.,
Руденко А.Ю.,
Мардзявко В.А.
Миколаїв: МНАУ.

2022.
6. Фізика. Модуль 6, 7
«Хвильова оптика.
Квантова природа
світла»: методичні
рекомендації для
виконання
практичних робіт
здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ Вахоніна Л.В.,
Мартиненко В.О.,
Власенко Л.С.,
Руденко А.Ю.,
Мардзявко В.А.
Миколаїв: МНАУ.
2022.

7. Вимірювання
електричних величин:
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних робіт
здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ Вахоніна Л.В.,
Садовий О.С.,
Власенко Л.С.
Миколаїв: МНАУ.
2022.

8. Вимірювання
електричних величин:
методичні
рекомендації для
виконання
самостійної роботи
здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Л. В.
Вахоніна. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 12 с.

9. Фізика: методичні
рекомендації для
виконання
самостійної роботи
здобувачами
початкового рівня
(короткий цикл)

вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Л. В.
Вахоніна. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 16 с.

10. Вимірювання
електричних величин:
конспект лекцій для
здобувачів
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Л. В.
Вахоніна. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 75 с.

11. Фізика: конспект
лекцій для здобувачів
початкового рівня
(короткий цикл)
вищої освіти ОПП
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
спеціальності 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Л. В.
Вахоніна. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 132 с.

12. РПНД з освітньої
компоненти
«Вимірювання
фізико-хімічного
складу і властивостей
речовин», 2023 р.

13. Робоча програма з
дисципліни «Фізика»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП «Харчові
технології»
спеціальності 181
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Л. В.
Вахоніна. Миколаїв :
МНАУ, 2022. 25 с.

10) Участь у
міжнародних
наукових та/або
освітніх проектах,
залучення до
міжнародної
експертизи, наявність
звання "суддя
міжнародної
категорії"
1. Участь у

міжнародному проєкті Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0» (611674-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE 2019-2022) Центру післядипломної освіти Інституту ПОЗ(Д)Н Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна

11) Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)

1. З 2020 року консультування ОКП «Миколаївоблтеплоенерго» Договір від 10.02.2020

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. Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт
1 місце:
- Муха. О. наук. кер. Вахоніна Л.В.
Дослідження динамічних режимів газодизельного агрегату. Конкурс: Суднобудування та водний транспорт. 2021 р.
3 місце :
- Чурило Р. Є. наук. кер. Вахоніна Л. В.
Розробка розрядно-імпульсної установки позапічної обробки металу для виготовлення зносостійких деталей. Конкурс: Електричні машини та апарати. 2021 р.
- Башмаков І. О. наук. кер. Вахоніна Л. В.
Розробка установки опріснення води із застосуванням заходів енергозбереження для АПК. Конкурс: Електротехніка та електромеханіка. 2021 р.
- Григор`єв М.І., Дрижирук О. С. наук.кер. Вахоніна Л.В.Єгоров О.Б.Дослідження роботи керованих

шунтувальних реакторів. Конкурс: Суднобудування та водний транспорт. 2021 р.

2. Міжнародний студентських конкурсах наукових робіт
2 місце :
- Чурило Р.Є. наук. кер. Вахоніна Л. В. «SMART SOLAR-POWERED LIGHTING SYSTEM FOR SMART CITIES», 2021 р.

3 місце:
- Лобчук С.М. наук. кер. Вахоніна Л. В. Міжнародний студентський професійний творчий конкурс «Аграрні науки та продовольство», 2022 рік.
2 місце :
- Лобчук С.М. наук. кер. Вахоніна Л. В. Міжнародний конкурс студентських наукових робіт секція «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіки» , 2022рік.
- Крижановський Ростислав Олександрович, Єгіазарян Амаля Серьожівна, Вахоніна Лариса Володимирівна
Розробка вимірювального приладу для аналізу діелектричної проникності зернових продуктів
Міжнародний студентський професійний творчий конкурс «Аграрні науки та продовольство» 2023р.
- Башмаков І. О., Вахоніна Л.В. Лабораторний стенд дослідження електроприводів
Міжнародний конкурс студентських наукових робіт спеціальністю 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» 2023р.

3. Участь у конкурсних комісіях (ГКК):
- II туру Всеукраїнських конкурсів наукових робіт: Одеський національний морський університет «Суднобудування та водний транспорт» 2021 рік;
Дніпровський державний технічний

університет 2021 рік.
- міжнародних
конкурсів
студентських
наукових робіт
«Аграрні науки та
продовольство»
Миколаївський НАУ
2021 рік.

19) Діяльність за
спеціальністю у формі
участі у професійних
та/або громадських
об'єднаннях

1. Членство у
Всеукраїнській
асоціації інженерів
електриків.
Членський квиток
КМР № 230002.

Стажування і
підвищення
кваліфікації:
1. Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України, свідоцтво
про підвищення
кваліфікації СС
00493706/010305-19.
Тема « Впровадження
інтерактивних
технологій навчання в
навчальному процесі
при викладанні
дисципліни фізика»,
2.10.2019 р. (5
кредитів ЄКТС/150
год.)

2. Науково- дослідний
інститут Люблінського
науково
технологічного парку.
Сертифікат № ESNN^o
4017/2021 “Using the
opportunities of cloud
services on the example
of google meet, google
classroom platforms in
the modern online
education” Workload of
the international skills
development (the
webinar) 15.02.2021.
(1,5 ECTS credits/45
hours)

3. Науково дослідний
інститут Люблінського
науково
технологічного парку
Сертифікат № ESNN^o
3695/2020 “Using the
opportunities of cloud
services on the example
of google meet, google
classroom platforms in
the modern online
education” Workload of
the international skills
development (the
webinar), 21.12.2020.
(1,5 ECTS credits/45
hours)

4. Центр
післядипломної освіти
Інституту ПОЗ(Д)Н

						<p>Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Підвищення кваліфікації за програмою ЄС ЕРАЗМУС+ Модуль Jean Monnet "European Integration of Ukraine in Industry 4.0" (611674-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE), 05.04.2021-27.04.2021, 3,8 кредити ЄКТС/114 год.)</p> <p>5. Міжнародне науково-освітнє стажування Сертифікат №25/2021. Тема: "Стратегії розумної спеціалізації. Досвід Естонії" 2021 р. (0,5 кредита ЄКТС/15 год.)</p> <p>6. Підвищення кваліфікації за програмою «Використання сучасних технологій в освітньому процесі» організовано приватним закладом вищої освіти «Харківський технологічний університет «ШАГ»» з 17 липня 2023 року по 6 серпня 2023 року, обсяг 180 годин/6 кредитів ECTS (№13-01-23)</p>	
70428	Гирля Людмила Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет агротехнологій	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімія, Диплом кандидата наук ХМ 013645, виданий 06.02.1985, Атестат доцента ДЦ 003570, виданий 31.01.1996	33	Загальна та органічна хімія	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 3, 4, 12), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) Найвність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core

Collection
1. Study the influence of uvadsorbers on optical characteristics of light-protective polimer films for textile materials [Electronic resource] /Semeshko O., Pasichnyk M., Kucher E., Hyrlya L., Vasylenko V. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. Vol. 3/6 (99) P. 14-21. DOI :10.15587/1729-4061.
2. Assessment of physicomechanical properties of composite films based on a styrene-acrylic polymer, glycidyl ether, and a 3-aminopropyltriethoxysilane compatibilizer [Electronic resource] / Pasichnyk M., Semeshko O., Kucher E., Asauliyuk T., Vasylenko V., Hyrlya L. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 6/6 (108) P. 111-116. doi:10.15587/1729-4061.
3. Гамаюнова В., Хоненко Л., Іскакова О., Гирля Л., Пилипенко О. Оптимізація живлення картоплі за вирощування в умовах Південного Степу України // <https://doi.org/10.31734/agronomu.2019.01.196>. / Вісник Львівського націон. аграрного університету. Агрономія. № 23. 2019. С.196-201.
4. Вплив режимів краплинного зрошення на продуктивність винограду за вирощування в умовах Півдня України / С. Г. Вожегов, Ощипок О. С., Коковіхін С. В., Дробітько А. В., Гирля Л. М., Керімов А. Н., Казанок О. О. // Аграрні інновації. 2021. № С. 168–172. DOI: <https://doi.org/10.32848/agar.innov.2021.5.26>

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

(обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Неорганічна та аналітична хімія.
Частина I :
навчальний посібник для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 201 «Агрономія» / уклад. С. Ю. Кельїна, Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 111 с.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/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.Хімія : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми навчання / уклад.: Л.М.Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.

2. Неорганічна та аналітична хімія. Модуль III : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 204 «ТВППТ» / уклад. Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 56 с.

3. Гирля Л.М. Загальна та неорганічна хімія : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 162 – «Біотехнології та біоінженерія» денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.

4. РП з навчальної дисципліни «Загальна та неорганічна хімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 22 с.

5. РП з навчальної дисципліни «Аналітична хімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1, 2-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 26 с.

6. РП з навчальної дисципліни «Органічна хімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 28 с.

7. РП з навчальної дисципліни «Фізична та колоїдна хімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 25 с.

8. РП з навчальної дисципліни «Біохімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 31 с.

9. Загальна та неорганічна хімія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2022. 64 с.

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

п'яти публікацій

1. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М., Пилипенко Т.В., Глушко Т.В. Сучасні підходи до живлення картоплі в умовах краплинного зрошення Південного Степу України // Матеріали ІІ Всеукр. наукової інтернет-конференції (15 травня 2019 р.) «Інноваційні технології в рослинництві» / м. Кам'янець-Подільський, 2019. С.30-32.
2. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М. Просторовий розподіл вмісту мікроелементів в ґрунтовому покриві Миколаївської області в умовах зміни клімату // 36. тез міжнар. наук.-практ. конференції «Кліматичні зміни та сільське господарство. Виклики для аграрної науки та освіти», 10-12 квітня 2019 р. ДУ НМЦ «Агроосвіта», Київ – Миколаїв – Херсон, 2019. С. 359-362.
3. Динаміка посівних площ та трансформація добору культур у Миколаївській області / В. Гамаюнова, Л. Хоненко, Л. Гирля, Т. Пилипенко // Аграрна наука та освіта в умовах євроінтеграції : матеріали доповідей міжнародної наук.-практ. конференції (20-21 березня 2019 р., м. Кам'янець Подільський, Ч. І. – Тернопіль : Крок, 2019. – С. 181-184.
4. Добір продуктивних сортів – запорука виконання обсягів зерновиробництва в Україні / В. В. Гамаюнова, Л. Г. Хоненко, М. М. Корхова, Л. М. Гирля, І. В. Смірнова // Інноваційно-інвестиційний розвиток аграрної сфери – запорука продовольчої безпеки країни : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 26 травня 2022 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ;

Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 28-31.

5. Гамаюнова В. В., Коваленко О. А., Хоненко Л. Г., Гирля Л. М. Урожайність соняшнику за впливу мікродобрив і біопрепаратів в умовах Південного Степу України / В. В. Гамаюнова, Л. Г. Хоненко, Коваленко О.А., Л. М. Гирля // Інноваційні агротехнології за умов зміни клімату : матеріали ІІ Міжнар. наук.-практ. конф. присвяченої 75-ти річчю від дня народження професора Валентини Василівни Калитки, м. Мелітополь, 26 травня 2021 р. Мелітополь : ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2021. С. 26-29.

6. Гирля Л. М. Екологічна освіта як основа екологічного виховання // Перлини степового краю : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 24-26 листопада 2022 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 56-57.

7. Федорчук М. І., Гирля Л. М. Сортові особливості озимої пшениці в умовах НПЦ МНАУ // Сучасні підходи до вирощування, переробки і зберігання продукції рослинництва : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 21-22 березня 2024 р.). Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 88-91.

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації ССо0493706/010313-19, Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності, тема роботи: «Сучасні підходи до викладання

							навчальної дисципліни «Неорганічна та аналітична хімія», 02.10.2019 р. 5 кред. ECTS (150 год)
92363	Богданов Сергій Іванович	Старший викладач, Основне місце роботи	Інженерно-енергетичний факультет	Диплом спеціаліста, Миколаївський державний педагогічний інститут ім. В.Г.Белінського, рік закінчення: 1982, спеціальність: Фізика і математика	32	Вища математика	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 4, 11, 14, 20), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов</p> <p>4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування</p> <p>1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Вища математика» для здобувачів першого рівня вищої освіти 1-о року очної (денної) форми навчання на 2023-2024 навчальний рік. Освітній ступінь – Бакалавр. Галузь знань 181 Харчові технології. Спеціальність – 181 Харчові технології. 16 с.</p> <p>2. Вища математика. Контрольні завдання та методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання / В. С. Шебанін, О. В.</p>

Шебаніна, І. П.
Атаманюк, О. В.
Цепуріт, О. В. Бойчук,
С. І. Богданов, О. В.
Шептилевський. 2019.
156 с.

3. Математична
обробка геодезичних
вимірів. Завдання та
методичні
рекомендації для
самостійної роботи
здобувачів вищої
освіти ступеня
«бакалавр»
спеціальності 193
«Геодезія та
землеустрій» денної
форми навчання. ./
укладачі В. С.
Шебанін, О. В.
Шебаніна, І. П.
Атаманюк, О. В.
Цепуріт, О. В. Бойчук,
С. І. Богданов, О. В.
Шептилевський.
Миколаїв : МНАУ,
2019. 170 с.

4. Вища математика.
Модуль "Теорія
ймовірностей.
Випадкові події" :
метод. реком. до
виконання самост.
роботи для здобувачів
вищої освіти ступеня
«Бакалавр»
спеціальностей 208
«Агроінженерія», 015
«Професійна освіта
(Аграрне
виробництво,
переробка
сільськогосподарської
продукції та харчові
технології)», 141
«Електроенергетика,
електротехніка та
електромеханіка» та
204 «Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва» денної
форми навчання /
уклад. : О. В. Бойчук,
С. І. Богданов, Є. Ю.
Борчик, О. В.
Шептилевський.
Миколаїв : МНАУ,
2021. 64 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10452>

5. Вища математика
Методичні
рекомендації до
виконання
практичних робіт для
здобувачів вищої
освіти освітнього
ступеня «молодший
бакалавр»
початкового рівня
(короткий цикл)
спеціальності 201
«Агрономія» денної
форми навчання. ./
укладачі В. С.
Шебанін, О. В.
Шебаніна, І. П.
Атаманюк, О. В.

Цепуріт, О. В. Бойчук, С. І. Богданов, О. В. Шептилевський. Миколаїв : МНАУ, 2021. 183 с.
6. Вища математика. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «молодший бакалавр» початкового рівня (короткий цикл) спеціальності 122 «Комп'ютерні науки» денної форми навчання. / укладачі В. С. Шебанін, О. В. Шебаніна, І. П. Атаманюк, О. В. Цепуріт, О. В. Бойчук, С. І. Богданов, О. В. Шептилевський. Миколаїв : МНАУ, 2021. 181 с.
7. Вища математика: диференціальне та інтегральне числення функції однієї змінної: методичні рекомендації для виконання самостійної роботи здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Агроінженерія» спеціальності 208 «Агроінженерія» денної форми здобуття вищої освіти. / укладачі В. С. Шебанін, О. В. Шебаніна, І. П. Атаманюк, О. В. Цепуріт, О. В. Бойчук, С. І. Богданов, О. В. Шептилевський. Миколаїв : МНАУ, 2022. 170 с.
8. Вища математика: Алгебра та геометрія : метод. реком. для виконання самост. роботи здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» та ОПП «Туризм» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм» денної та заочної форми здобуття вищої / уклад. : О. В. Бойчук, С. І. Богданов, Є. Ю. Борчик, В. В. Поживатенко. Миколаїв : МНАУ, 2023. 52 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13126>
9. Вища математика.

Диференціальне та інтегральне числення функції однієї змінної методичні рекомендації для виконання самостійної роботи здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» та ОПП «Туризм» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / укладачі О. В. Бойчук, С. І. Богданов, Миколаїв : МНАУ, 2023 156 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13128>

10. Вища математика: Контрольні завдання та методичні рекомендації для виконання самостійної роботи здобувачами першого (бакалавр) рівня вищої освіти ОПП «Агрономія» спеціальності 201 «Агрономія» заочної форми здобуття вищої освіти укладач С. І. Богданов, Миколаїв : МНАУ, 2023. 191 с.

11. Вища математика: Контрольні завдання та методичні рекомендації для виконання самостійної роботи здобувачами першого (бакалавр) рівня вищої освіти ОПП «Геодезія та землеустрій» спеціальності 193 «Геодезія та землеустрій» заочної форми здобуття вищої освіти. укладач С. І. Богданов, Миколаїв : МНАУ, 2024. 191 с.

12. Вища математика. Контрольні завдання та методичні рекомендації для виконання самостійної роботи здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» заочної форми здобуття вищої освіти / С. І. Богданов, ... Миколаїв : МНАУ, 2024. 189 с

11) Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше

трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою) Співвиконавець госпдоговірної тематики «Аналіз біологічного принципу регулювання НДС конструкцій силосів», 2020 р.

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
Всеукраїнські конкурс
студентських
наукових робіт
III місце:
- Лащенко Андрій
здобувач вищої освіти
спеціальності 208
«Агроінженерія»,
наук. кер. Богданов
С.І. Аналітичний
спосіб визначення
площі полігону
сільськогосподарських
угідь. 2024 р.
20) Досвід практичної
роботи за
спеціальністю не
менше п'яти років
(крім педагогічної,
науково-педагогічної,
наукової діяльності)
1984 - 1987 рр. –
інженер-математик,
НПО “Машпроект”
1987-1989 рр. –
викладач, Новобузьке
педагогічне училище
1989-1992 рр. –
інженер-програміст,
Миколаївський
державний
педагогічний інститут

Підвищення
кваліфікації:

1. Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України. ННІ
неперервної освіти і
туризму. Свідоцтво
про підвищення
кваліфікації № СС
00493706/010301-19,
тема: «Впровадження
інтерактивних
технологій навчання в
навчальному процесі
при викладанні
дисципліни «Вища
математика», 2
жовтня 2019 р. (150
год./5 кред.).

2. Стажування: Baltic

						International Academy, Riga, на тему: 'THE GLOBAL DEVELOPMENT OF MODERN SCIENCE IN THE CONTEXT OF THE PUBLICATION SPHERE: HISTORICAL, GEOPOLITICAL AND COMPARATIVE ASPECTS' (ГЛОБАЛЬНИЙ РОЗВИТОК СУЧАСНОЇ НАУКИ В КОНТЕКСТІ ПУБЛІКАЦІЙНОЇ СФЕРИ: ІСТОРИЧНИЙ, ГЕОПОЛІТИЧНИЙ ТА КОМПАРАТИВНИЙ АСПЕКТИ.) в кількості 6(шість) ECTS кредитів, 180 годин. Сертифікат №VR 1031 по специфікації MATHEMATICAL THEORY OF RELIABILITY (МАТЕМАТИЧНА ТЕОРІЯ НАДІЙНОСТІ), 2023р	
70428	Гирля Людмила Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет агротехнологій	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімія, Диплом кандидата наук ХМ 013645, виданий 06.02.1985, Атестат доцента ДЦ 003570, виданий 31.01.1996	33	Фізична та колоїдна хімія	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 3, 4, 12), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Study the influence of uvadsorbers on optical characteristics of light-protective polimer films for textile materials [Electronic resource] /Semeshko O., Pasichnyk M., Kucher E., Hurlya L., Vasylenko V. // Eastern-European Journal of Enterprise

Technologies. 2019. Vol. 3/6 (99) P. 14-21. DOI :10.15587/1729-4061.

2. Assessment of physicomachanical properties of composite films based on a styrene-acrylic polymer, glycidyl ether, and a 3-aminopropyltriethoxysilane compatibilizer [Electronic resource] / Pasichnyk M., Semeshko O., Kucher E., Asulyuk T., Vasylenko V., Hyrlya L. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 6/6 (108) P. 111-116. doi:10.15587/1729-4061.

3. Гамаюнова В., Хоненко Л., Іскакова О., Гирля Л., Пилипенко О. Оптимізація живлення картоплі за вирощування в умовах Південного Степу України // <https://doi.org/10.31734/agronomu.2019.01.196>. / Вісник Львівського національного аграрного університету. Агронімія. № 23. 2019. С.196-201.

4. Вплив режимів краплинного зрошення на продуктивність винограду за вирощування в умовах Півдня України / С. Г. Вожегов, Ощипок О. С., Коковіхін С. В., Дробітько А. В., Гирля Л. М., Керімов А. Н., Казанок О. О. // Аграрні інновації. 2021. № С. 168–172. DOI: <https://doi.org/10.32848/agrar.innov.2021.5.26>

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

1. Неорганічна та аналітична хімія. Частина І. : навчальний посібник для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 201 «Агронімія» / уклад.

С. Ю. Кельїна, Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 111 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. Хімія : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми навчання / уклад.: Л.М.Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.

2. Неорганічна та аналітична хімія. Модуль III : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 204 «ТВППТ» / уклад. Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 56 с.

3. Гирля Л.М. Загальна та неорганічна хімія : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 162 – «Біотехнології та біоінженерія» денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.

4. РП з навчальної дисципліни «Загальна та неорганічна хімія» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 22 с.

5. РП з навчальної

дисципліни «Аналітична хімія »
ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1, 2-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 26 с.

6. РП з навчальної дисципліни «Органічна хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 28 с.

7. РП з навчальної дисципліни «Фізична та колоїдна хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 25 с.

8. РП з навчальної дисципліни «Біохімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 31 с.

9. Загальна та неорганічна хімія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології » спеціальності 181 «Харчові технології » денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2022. 64 с.

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

1. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М., Пилипенко Т.В., Глушко Т.В. Сучасні підходи до живлення картоплі в умовах краплинного зрошення Південного Степу України // Матеріали ІІ Всеукр. наукової інтернет-

конференції (15 травня 2019 р.) «Інноваційні технології в рослинництві» / м. Кам'янець-Подільський, 2019. С.30-32.

2. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М. Просторовий розподіл вмісту мікроелементів в ґрунтовому покриві Миколаївської області в умовах зміни клімату // Зб. тез міжнар. наук.-практ. конференції «Кліматичні зміни та сільське господарство. Виклики для аграрної науки та освіти», 10-12 квітня 2019 р. ДУ НМЦ «Агроосвіта», Київ – Миколаїв – Херсон, 2019. С. 359-362.

3. Динаміка посівних площ та трансформація добору культур у Миколаївській області / В. Гамаюнова, Л. Хоненко, Л. Гирля, Т. Пилипенко // Аграрна наука та освіта в умовах євроінтеграції : матеріали доповідей міжнародної наук.-практ. конференції (20-21 березня 2019 р., м. Кам'янець Подільський, Ч. І. – Тернопіль : Крок, 2019. – С. 181-184.

4. Добір продуктивних сортів – запорука виконання обсягів зерновиробництва в Україні / В. В. Гамаюнова, Л. Г. Хоненко, М. М. Корхова, Л. М. Гирля, І. В. Смірнова // Інноваційно-інвестиційний розвиток аграрної сфери – запорука продовольчої безпеки країни : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 26 травня 2022 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 28-31.

5. Гамаюнова В. В., Коваленко О. А., Хоненко Л. Г., Гирля Л. М. Урожайність соняшнику за впливу мікродобрив і біопрепаратів в

						<p>умовах Південного Степу України / В. В. Гамаюнова, Л. Г. Хоненко, Коваленко О.А., Л. М. Гирля // Інноваційні агротехнології за умов зміни клімату : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. присвяченої 75-ти річчю від дня народження професора Валентини Василівни Калитки, м. Мелітополь, 26 травня 2021 р. Мелітополь : ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2021. С. 26-29.</p> <p>6. Гирля Л. М. Екологічна освіта як основа екологічного виховання // Перлини степового краю : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 24-26 листопада 2022 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 56-57.</p> <p>7. Федорчук М. І., Гирля Л. М. Сортові особливості озимої пшениці в умовах НПЦ МНАУ // Сучасні підходи до вирощування, переробки і зберігання продукції рослинництва : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 21-22 березня 2024 р.). Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 88-91.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/010313-19, Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності, тема роботи: «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Неорганічна та аналітична хімія», 02.10.2019 р. 5 кред. ECTS (150 год)</p>	
70428	Гирля Людмила Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет агротехнологій	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний	33	Біохімія	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що

університет,
рік закінчення:
1977,
спеціальність:
хімія, Диплом
кандидата наук
ХМ 013645,
виданий
06.02.1985,
Атестат
доцента ДЦ
003570,
виданий
31.01.1996

забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 3, 4, 12), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов

- 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection
1. Study the influence of uvadsorbers on optical characteristics of light-protective polimer films for textile materials [Electronic resource] /Semeshko O., Pasichnyk M., Kucher E., Hurlya L., Vasylenko V. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. Vol. 3/6 (99) P. 14-21. DOI :10.15587/1729-4061.
2. Assessment of physicomechanical properties of composite films based on a styrene-acrylic polymer, glycidyl ether, and a 3-aminopropyltriethoxysilane compatibilizer [Electronic resource] / Pasichnyk M., Semeshko O., Kucher E., Asauliyuk T., Vasylenko V., Hurlya L. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 6/6 (108) P. 111-116. doi:10.15587/1729-4061.
3. Гамаюнова В., Хоненко Л., Іскакова О., Гирля Л., Пилипенко О. Оптимізація живлення картоплі за вирощування в умовах Південного Степу України // [https:// doi. org/ 10.31734/ agropomtu](https://doi.org/10.31734/agropomtu) 2019.01. 196. / Вісник Львівського націон. аграрного університету. Агрономія. № 23. 2019. С.196-201.
4. Вплив режимів

краплинного зрошення на продуктивність винограду за вирощування в умовах Півдня України / С. Г. Вожегов, Ощипок О. С., Коковіхін С. В., Дробітько А. В., Гирля Л. М., Керімов А. Н., Казанок О. О. // Аграрні інновації. 2021. № С. 168–172. DOI: <https://doi.org/10.32848/agraar.innov.2021.5.26>

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

1. Неорганічна та аналітична хімія. Частина I. : навчальний посібник для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 201 «Агрономія» / уклад. С. Ю. Кельїна, Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 111 с.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/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. Хімія : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми навчання / уклад.: Л.М.Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.

2. Неорганічна та

аналітична хімія.
Модуль III : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 204 «ТВППТ» / уклад. Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 56 с.

3. Гирля Л.М. Загальна та неорганічна хімія : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 162 – «Біотехнології та біоінженерія» денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.

4. РП з навчальної дисципліни «Загальна та неорганічна хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 22 с.

5. РП з навчальної дисципліни «Аналітична хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1, 2-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 26 с.

6. РП з навчальної дисципліни «Органічна хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 28 с.

7. РП з навчальної дисципліни «Фізична та колоїдна хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 25 с.

8. РП з навчальної дисципліни «Біохімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми

навчання на 2024-2025 нр. 31 с.

9. Загальна та неорганічна хімія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” спеціальності 181 “Харчові технології” денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2022. 64 с.

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

1. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М., Пилипенко Т.В., Глушко Т.В. Сучасні підходи до живлення картоплі в умовах краплинного зрошення Південного Степу України // Матеріали ІІ Всеукр. наукової інтернет-конференції (15 травня 2019 р.) «Інноваційні технології в рослинництві» / м. Кам’янець-Подільський, 2019. С.30-32.

2. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М. Просторовий розподіл вмісту мікроелементів в ґрунтовому покриві Миколаївської області в умовах зміни клімату // Зб. тез міжнар. наук.-практ. конференції «Кліматичні зміни та сільське господарство. Виклики для аграрної науки та освіти», 10-12 квітня 2019 р. ДУ НМЦ «Агроосвіта», Київ – Миколаїв – Херсон, 2019. С. 359-362.

3. Динаміка посівних площ та трансформація добору культур у Миколаївській області / В. Гамаюнова, Л. Хоненко, Л. Гирля, Т. Пилипенко // Аграрна наука та освіта в умовах євроінтеграції : матеріали доповідей міжнародної наук.-

практик. конференції (20-21 березня 2019 р., м. Кам'янець Подільський, Ч. І – Тернопіль : Крок, 2019. – С. 181-184.

4. Добір продуктивних сортів – запорука виконання обсягів зерновиробництва в Україні / В. В. Гамаюнова, Л. Г. Хоненко, М. М. Корхова, Л. М. Гирля, І. В. Смірнова // Інноваційно-інвестиційний розвиток аграрної сфери – запорука продовольчої безпеки країни : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 26 травня 2022 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 28-31.

5. Гамаюнова В. В., Коваленко О. А., Хоненко Л. Г., Гирля Л. М. Урожайність соняшнику за впливу мікродобрив і біопрепаратів в умовах Південного Степу України / В. В. Гамаюнова, Л. Г. Хоненко, Коваленко О.А., Л. М. Гирля // Інноваційні агротехнології за умов зміни клімату : матеріали ІІ Міжнар. наук.-практ. конф. присвяченої 75-ти річчю від дня народження професора Валентини Василівни Калитки, м. Мелітополь, 26 травня 2021 р. Мелітополь : ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2021. С. 26-29.

6. Гирля Л. М. Екологічна освіта як основа екологічного виховання // Перлини степового краю : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 24-26 листопада 2022 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 56-57.

7. Федорчук М. І., Гирля Л. М. Сортові особливості озимої пшениці в умовах НПЦ МНАУ // Сучасні підходи до вирощування, переробки і зберігання продукції

						<p>рослиництва : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 21-22 березня 2024 р.). Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 88-91.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/010313- 19, Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності, тема роботи: «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Неорганічна та аналітична хімія» , 02.10.2019 р. 5 кред. ECTS (150 год)</p>	
114508	Крамаренко Сергій Сергійович	Професор, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом спеціаліста, Сімферопольсь кий державний університет ім. М.В.Фрунзе, рік закінчення: 1991, спеціальність: біологія, Диплом доктора наук ДД 003834, виданий 22.12.2014, Диплом кандидата наук КН 009147, виданий 23.05.1995, Атестат доцента о2ДЦ 002027, виданий 17.06.2004, Атестат професора АП 001220, виданий 15.10.2019	23	Екологія	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 10 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 11, 14, 20), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Effect of parity number, year and season farrowing on reproductive performance in Large White pigs / A.S. Kramarenko, Zh.V. Ignatenko, S.I. Lugovoy, T.V. Pidpala, O.I. Karatieieva, O.I. Yulevich, O.V.</p>

Artyuhova, S.S.
Kramarenko // Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10 (1), 307-312.

2. Snegin, E. A., Kramarenko, A. S., Artemchuk, O. Y., & Kramarenko, S. S. (2021). Intra- and interbreed genetic heterogeneity and divergence in four commercial pig breeds based on microsatellite markers. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*, 12 (1), 128-135.

3. Origin and generation influence on the fractal dimension values of the milk production in dairy cows / A. S. Kramarenko, T. V. Pidpala, S. I. Lugovyi, S. S. Kramarenko. *Theoretical and Applied Veterinary Medicine*, 2022. Vol. 10(1), P. 19-26. doi: 10.32819/2022.10003

4. Kramarenko, A. S., Kalynychenko, H. I., Susol, R. L., Papakina, N. S., & Kramarenko, S. S. (2022). Principal Component Analysis of Body Weight Traits and Subsequent Milk Production in Red Steppe Breed Heifers. *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences. Section B. Natural, Exact, and Applied Sciences*. 76(2), 307-313.

5. Balashov, I., Levenets, T., Markova, A., Kramarenko, A., & Kramarenko, S. (2023). Land Snail *Sphyradium doliolum* (Stylommatophora Orculidae) in Ukraine and Moldova: Distribution, Habitats, Variability and Origin. *Zoodyversity*, 57(1), 29-40.

6. Kramarenko, S. S., & Kramarenko, A. S. (2023). Assortative mating in Gastropoda: A meta-analysis. *Biosystems Diversity*, 31(3), 269-275.

7. Kramarenko, A., Luhovyi, S., Karatieieva, O., & Kramarenko, S. (2023). Risk factors associated with stillbirth of piglets in Ukrainian Meat breed sows. *Scientific Horizons*, 26(10), 19-31.

8. Kramarenko A. S., Markowska A.V., Salamatina O. O.,

Kravchenko O. O.,
Kramarenko S. S.
Genetic and
environmental factors
influenced the birth and
weaning weight of
lambs // Ukrainian
Journal of Ecology,
2021, 11 (2), 195-201.

9. Shelyov, A., Kopylov,
K., Vdovychenko, Y.,
Kramarenko, S., &
Kramarenko, O. (2021).
Formation of the
genetic structure of
cattle populations by
single locus DNA
fragments depending
on their productivity
direction and origin.
Agricultural Science
and Practice, 8(3), 35-
49.

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

1. Пат. 140290
Україна. Спосіб
використання
комплексного
препарату
«Гепасорбекс» для
збільшення м'ясної
продуктивності овець
/ Лихач В.Я., Лихач
А.В., Задорожній В.В.,
Леньков Л.Г.,
Крамаренко С.С.,
Крамаренко О.С.,
Луговий С.І.,
Оборонько Д.М.;
власник
Миколаївський
національний
аграрний університет.
– заявка 17.07.2019;
публ. 10.02.2020 р.

2. Патент 140289
Україна. Спосіб
використання
комплексного
препарату
«Гепасорбекс» для
збільшення м'ясної
продуктивності
перепелів»/ Лихач
В.Я., Лихач А.В.,
Задорожній В.В.,
Леньков Л.Г.,
Крамаренко С.С.,
Крамаренко О.С.,
Луговий С.І.,
Оборонько Д.М.; ,
власник
Миколаївський
національний
аграрний університет.
– заявка 17.07.2019;
публ. 10.02.2020 р.

3) Наявність виданого
підручника чи
навчального
посібника

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

1. Аналіз біометричних даних у розведенні та селекції тварин : навчальний посібник / С. С. Крамаренко, С. І. Луговий, А. В. Лихач, О. С. Крамаренко. – Миколаїв : МНАУ, 2019. 226 с.

2. Крамаренко О. С., Луговий С. І., Крамаренко С. С. Сучасні генетико-селекційні методи аналізу відтворювальних якостей свиней та овець : монографія. Миколаїв : МНАУ, 2022. 150 с.

3. Крамаренко О. С., Крамаренко С. С. Асоціація між гетерозиготністю за мікросателітами ДНК та продуктивністю сільськогосподарських тварин // В кн.: Формування нової парадигми розвитку агропромислового сектору в XXI столітті : колективна монографія : у 2 ч. Ч. 2 / відп. за випуск О. В. Аверчев. Львів-Торунь : Ліга-Прес, 2021. С. 404-432.

4. Крамаренко С. С., Ващенко П. А., Цибенко В. Г., Крамаренко О. С. Аналіз впливу генетичних та не-генетичних факторів на живу масу поросят при народженні та відлученні // В кн.: Формування нової парадигми розвитку агропромислового сектору в XXI столітті : колективна монографія : у 2 ч. Ч. 2 / відп. за випуск О. В. Аверчев. Львів-Торунь : Ліга-Прес, 2021. С. 433-460.

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. Розробка та оптимізація програм селекційної роботи в скотарстві з використанням маркер-допоміжної селекції [Електронний ресурс] : виробничо-практичні рекомендації / уклад. С. І. Луговий, С. С. Крамаренко, О. С. Крамаренко. – Електрон. текст. дані. – Миколаїв : МНАУ, 2019. – 27 с.

2. Статистичні методи у біотехнології [Електронний ресурс] : метод. реком. для виконання лабораторно-практичних робіт та вивчення дисципліни для здобувачів вищої освіти СВО "Магістр" освітньої спеціальності 162 – "Біотехнології та біоінженерія" денної форми навчання / уклад. С. С. Крамаренко. – Електрон. текст. дані. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 63 с.

3. Молекулярна філогенетика та біоінформатика [Електронний ресурс] : метод. реком. для виконання лабораторно-практичних робіт та вивчення дисципліни для здобувачів вищої освіти СВО "Магістр" освітньої спеціальності 162 – "Біотехнології та біоінженерія" денної форми навчання / уклад. С. С. Крамаренко. – Електрон. текст. дані. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 44 с.

4. Екологія: Методичні рекомендації для виконання лабораторно-практичних робіт та вивчення дисципліни для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання/ уклад. С. С.

Крамаренко. –
Миколаїв : МНАУ,
2021. – 30 с.
5. Організація
наукових досліджень:
Методичні
рекомендації для
виконання
лабораторно-
практичних робіт та
вивчення дисципліни
для здобувачів вищої
освіти СВО «Магістр»
освітньої
спеціальності 162 –
«Біотехнології та
біоінженерія» денної
форми навчання/
уклад. С. С.
Крамаренко. –
Миколаїв : МНАУ,
2021. – 33 с.
6. Екологія:
Методичні
рекомендації для
проходження
навчальної практики
для здобувачів вищої
освіти СВО
«Бакалавр» освітньої
спеціальності 162 –
«Біотехнології та
біоінженерія» денної
форми навчання /
уклад. С. С.
Крамаренко. –
Миколаїв : МНАУ,
2021. – 14 с.
7. Санітарна екологія :
Методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних робіт
для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
«Ветеринарна гігієна,
санітарія і
експертиза»
спеціальності 212
«Ветеринарна гігієна,
санітарія і експертиза
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. С. С.
Крамаренко.
Миколаїв : МНАУ,
2022. 31 с.
8. Біологія
продуктивності
сільськогосподарських
тварин : метод. реком.
для виконання лабор.
робіт для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
"Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва"
спеціальності 204
"Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва" денної
форми здобуття вищої
освіти / уклад. С. С.
Крамаренко.
Миколаїв : МНАУ,

2023. 39 с.

9. Методологія та організація наукових досліджень : методичні рекомендації для виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Біотехнології та біоінженерія» спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. С. Крамаренко, С. І. Луговий. Миколаїв : МНАУ, 2024. 34 с.

10. Біоетика : методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти ОНП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. С. Крамаренко. Миколаїв : МНАУ, 2024. 21 с.

11. Біоетика : курс лекцій для здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти ОНП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. С. Крамаренко. Миколаїв : МНАУ, 2024. 64 с.

12. Екологія : Курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. С. Крамаренко. Миколаїв : МНАУ, 2022. 86 с.

13. РП з навчальної дисципліни «Екологія» ОП

«Харчові технології»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
очної (денної) форми
навчання на 2024-
2025 нр. 29 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. Член
спеціалізованої вченої
ради в
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»,
2016-2021 рр.

2. Офіційний опонент
у роботі вченої ради
ДФ 18.053.017 на базі
Мелітопольського
державного
педагогічного
університету імені
Богдана
Хмельницького з
правом прийняття до
розгляду та
проведення разового
захисту дисертації
М.В.Генсицького
«Фауна і
морфометрична
мінливість наземних
молосків (Mollusca)
Північно-Західного
Приазов'я» на
здобуття наукового
ступеня доктора
філософії з галузі
знань 09 Біологія за
спеціальністю 091
Біологія (2021 р.).

3. Офіційний опонент
у роботі вченої ради
ДФ 18.053.016 на базі
Мелітопольського
державного
педагогічного
університету імені
Богдана
Хмельницького з
правом прийняття до
розгляду та
проведення разового
захисту дисертації
А.К.Умерової
«Наземні

мікромлюски антропогенно трансформованих екосистем: вплив рекреації та рекреації» на здобуття наукового ступеня доктора філософії з галузі знань 10 Природничі науки за спеціальністю 101 Екологія (2021 р.).
4. Офіційний опонент у роботі вченої ради ДФ 64.051.038 Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна Міністерства освіти і науки України з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації Галини Моргун «Особливості мікроеволюції та адаптації чужорідних безхребетних тварин унаслідок інвазії в водойми Азово-Чорноморського басейну» на здобуття наукового ступеня доктора філософії з галузі знань 09 Біологія за спеціальністю 091 Біологія (2021 р.).
8) Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах
1. Керівник наукового проекту «Підвищення м'ясної продуктивності свиней та овець на основі інноваційних технологічних та селекційних рішень» (№ державної реєстрації 0119U001042; 2019-2021 рр.).
2. Виконавець окремих розділів Держбюджетної теми «Розробка технології прогнозування м'ясної та молочної продуктивності с.-г. тварин на підставі багатомірних

інформаційно-статистичних методів» (№ державної реєстрації 0121U109492; 2021-2022 рр.).

3. Виконавець окремих розділів наукового проекту «Розробка методів прогнозування біологічних та продуктивних характеристик сільськогосподарських тварин на підставі ДНК-маркерів, багатовимірних та інформаційно-статистичних методів» (ініціативна; номер державної реєстрації 0123U101191; 2023-2027 рр.).

4. Член редакційної колегії наукових збірників, включених до переліку наукових фахових видань України: «Вісник аграрної науки Причорномор'я», «Вісник Сумського НАУ» та «Науковий вісник «Асканія-Нова», 2020-2023 рр.

11) Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)

1. Консультації з питань популяційної екології фахівців Інженерно-технічного інституту «Біотехніка» НААН (м. Одеса) та Херсонського державного підприємства «Біологічна фабрика» (2019-2020 рр.);

2. Консультації з питань популяційної генетики, філогенетики та біоінформатики - співробітників Інституту тваринництва степових районів ім. М. Ф. Іванова «Асканія-Нова» - Національного наукового селекційно-генетичного центру з вівчарства НААН України та Інституту розведення і генетики тварин імені М.В.Зубця НААН (2016-2020 рр.).

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. Диплом III-го ступеня, Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт із природничих, технічних та гуманітарних наук за галузю знань «Екологія та екологічна безпека» (м. Полтава, 2019) студентка Цибко В.П.

2. Диплом I-го ступеня. Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт із природничих, технічних та гуманітарних наук за галузю знань «Екологія та екологічна безпека» (м. Полтава, 2020) студентка Косенко А.Р.

3. Диплом III-го ступеня. Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт за спеціальністю «Екологія» (м. Полтава, 2021) студентка Косенко А.Р.

4. Член галузевої комісії науково-практичної конференції Конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Екологія», ПолНТУ (2021 р.)

5. Керівник постійно діючого студентського наукового гуртка «Екологія та охорона навколишнього середовища».

20) Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)

1. Миколаївська обласна санітарно-епідеміологічна станція, відділ особливо-небезпечних інфекцій, зоолог-біолог, 1996-2001 рр.

Стажування і підвищення кваліфікації:

1. Національний університет

біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/010342-19 «Методика застосування сучасних інформаційно-комунікативних технологій для вимірювання залишкових знань з дисципліни «Екологія», 02.10.2019 р. (150 год./ 5 кредитів ECTS);

2. Sustainable development Ltd Ljubljana, Slovenija
Закордонне стажування «Innovation in science. Novelty, basic principles» («Інновації в науці. Новизна, основні принципи») Словенія, 25.03-25.04.2019 р. (120 год./4 кредитів ECTS)

3. Підвищення кваліфікації за програмою «Комунікативні і психологічні стратегії реалізації акмеологічного потенціалу науково-педагогічних працівників», ННІ неперервної освіти і туризму НУБіП України, 24.04.-05.05.2023 р. Свідоцтво № СС 00493706/018881-23 (60 год./ 2 кредити ECTS).

4. Підвищення кваліфікації за програмою «Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах Європейського Союзу та Україні», Науково-дослідний Інститут Люблінського науково-технологічного парку (Польща), 08.05.-15.05.2023 р., ESN № 13671 від 15.05.2023 р. (45 год./1,5 кредити ECTS)

5. Міжнародне підвищення кваліфікації за програмою «Академічна

						<p>добросесність та тайм-менеджмент при підготовці наукових робіт: зарубіжний та вітчизняний досвід», Науково-дослідний Інститут Люблінського науково-технологічного парку (Польща), 29.05.-05.06.2023 р., ESN № 14372 від 05.06.20223 р. (45 год./1,5 кредити ECTS)</p> <p>6. Міжнародне підвищення кваліфікації за програмою «Transfer of educational technologies in the countries of the European Union and Ukraine», Науково-дослідний Інститут Люблінського науково-технологічного парку (Польща), 18.09.-25.09.2023 р., ESN № 16126 від 25.09.20223 р. (45 год./1,5 кредити ECTS)</p>	
166748	Волосюк Юрій Вікторович	Доцент, Сумісництво	Факультет менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Одеська державна академія холоду, рік закінчення: 2001, спеціальність: 080401 Інформаційні управляючі системи та технології, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2023, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 012530, виданий 01.03.2013, Атестат доцента 12ДЦ 042876, виданий 30.06.2015</p>	17	Інформатика та інформаційні технології	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 10 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 4, 10, 12, 20), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1.Atamanyuk, I., Shebanin, V., Kondratenko, Y., Volosyuk Y, Sheptylevskiy, O., Atamaniuk, V. Predictive Control of Electrical Equipment Reliability on the Basis of the Non-linear Canonical Model of a</p>

Vector Random Sequence. Proceedings of the International Conference on Modern Electrical and Energy Systems, MEES 2019, Kremenchuk, Ukraine, September 23-25, 2019, pp. 154-162.

2. Atamanyuk, I., Havrysh, V., Shebanin, V., Volosyuk Y, Kondratenko, Y. Algorithm of Pre-whitening on the Basis of the Polynomial Canonical Expansion of Random Sequences. Proceedings – 15th International Conference on Advanced Trends in Radioelectronics, Telecommunications and Computer Engineering, TCSET 2020, Lviv-Slavske, Ukraine; 25-29 February, 2020, pp. 107-112.

3. Sirenko, N., Atamanyuk, I., Volosyuk, Y, Poltorak, A., Melnyk, O., Fenenko, P. Paradigm Changes that Strengthen the Financial Security of the State through FINTECH Development. Proceedings of the International Conference on Dependable Systems, Services and Technologies, DESSERT 2020, Kyiv; Ukraine; 14 May 2020 through 18 May 2020.C. 110-116.

4. Poltorak, A., Potryvaieva, N., Kuzoma, V., Volosyuk, Y., & Bobrovska, N. (2021). Development of doctrinal model for state financial security management and forecasting its level. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5 (13 (113)), 26–33. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.243056>

5. Atamanyuk, I., Kondratenko, Y., Havrysh, V., Volosyuk, Y. Computational method of the cardiovascular diseases classification based on a generalized nonlinear canonical decomposition of random sequences. Nature Research (2023), Volume 13, Issue 1, art. no. 59 DOI:

10.1038/s41598-022-27318-0
6. Poltorak A., Volosyuk Y., Tyshchenko S., Khrystenko O., Rybachuk V. 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. Scopus.

7. Yekimov Sergey, Oleksenko Roman, Vokhidova Mehri, Aytimbetov Makhsetbay, Kolokolchikova Iryna, Poltorak Anastasiia, Volosyuk Yuriy. Investments in human capital in agriculture. 2023. E3S Web of Conferences. 452. 01005. EDP Sciences. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202345201005>

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

1. Робоча програма з навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології». Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Ю.В.Волосюк. Миколаїв : МНАУ, 2024. 36 с.

2. Робоча програма з навчальної практики «Інформаційні системи та технології, з набуттям робітничої професії». Освітньо-професійна

програма «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. Ю.В.Волосюк. Миколаїв : МНАУ, 2024. 14 с.

3. Інформаційні системи та технології : метод. реком. до виконання практич. робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної та заочної форми навчання / уклад. Ю. В. Волосюк. Миколаїв : МНАУ, 2022. 82 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jsui/handle/123456789/14816>

4. Інформаційні системи та технології з набуттям робітничої професії : метод. реком. до проходження навч. практики здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання / уклад. Ю. В. Волосюк. Миколаїв : МНАУ, 2022. 163 с. <https://dspace.mnau.edu.ua/jsui/handle/123456789/14817>

5. РП з навчальної дисципліни «Інформатика та інформаційні технології» ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 25 с.

10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"

1. Erasmus+ Miletus, 2016-2019 (<https://miletus.mnau.edu.ua/>).

2. Digital Modernization of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities, DAAD Project № 57514792,

2022-2023
12) наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної
тематики загальною
кількістю не менше
п'яти публікацій

1. Волосюк Ю. В.
Мобільні додатки для
бухгалтерів в сучасній
освіті. Матеріали IV
Міжнародної науково-
практичної інтернет-
конференції
«Обліково-аналітичне
і фінансове
забезпечення
діяльності суб'єктів
господарювання:
національні,
глобалізаційні та
євроінтеграційні
аспекти» (м.
Миколаїв, 20-21
листопада 2019 р.) –
Миколаїв, 2019. С.
213-218

2. Волосюк Ю.В.,
Буганов О.В., Ендрес
В.С. Застосування
мобільного додатку
для навчання
бухгалтерів. Збірник
тез III Всеукраїнської
науково-практичної
конференції «Нові
інформаційні
технології управління
бізнесом» – Київ,
2020. С. 24-27

3. Волосюк Ю. В.
Удосконалення
маркетингових
процесів на
підприємствах
плодоовочевої
продукції. Матеріали
Міжвузівської
студентської науково-
практичної
конференції
«Інноваційні аспекти
виробництва
плодоовочевої
продукції» –
Мелітополь, 2019. С.
72-74

4. Yekimov, S.,
Poltorak, A., Volosyuk,
Y., Bobrovska, N., &
Sharin, O. (2023). The
use of grading to
motivate personnel at
machine-building
enterprises. 2nd
international
conference & exposition
on mechanical,
material, and
manufacturing
technology (ICE3MT
2022). AIP Publishing.
<https://doi.org/10.1063/5.0132334>.

20) досвід практичної

роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)
1. 2002-2003 досвід практичної роботи за спеціальністю – ТОВ «П'ятий океан», оператор бази даних.
2. 2003-2005 – ЗАТ «Магазин №142», начальник відділу обліку і контролю платежів.
3. 2005-2006 – ТОВ «Росттранс», старший оператор
З 03.07.2023 р. - заступник голови з питань відновлення та цифрової трансформації громади, Шевченківська територіальна громада, Миколаївський район, Миколаївська область.

Підвищення кваліфікації:

1. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/2150-20. Завідувачі (начальники) кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», 23.10.2020 р., 7 кредитів (210 годин).
2. Навчально-науковий центр післядипломної освіти, НУК ім. Адмірала Макарова, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 02066753/0322-21, тема «Новітні інформаційні технології в освітньому процесі», 15.07.2021 р. 6 кредитів (180 годин).
3. Certificate of participated in the creation of online learning materials for “Business Planning”. DAAD Project Nr. 57514792 “Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities”, Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 14.09.2021, 6 credits

						<p>(180 hours).</p> <p>4. Certificate of participated in the creation of online learning materials for "Investment Theory". DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities", Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 13.11.2021, 6 credits (180 hours).</p> <p>5. Certificate for outstanding performance and lasting contribution to the workshop "Making interactive training videos with H5P". DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities", Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 08.12.2021, 1 credits (40 hours).</p> <p>6. Trainer's Certificate, International Summer school "Digital tools for a modern, student-centered and motivating lecturing at universities". DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities", Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 14.07.2022, 6 credits (180 hours).</p> <p>7. Trainer's Certificate, International Summer school "Improving digital competences in virtual education: challenges in times of crisis". DAAD Project Nr. 57514792 "Digital Modernisation of Lecturing in Ukrainian Agricultural Universities", Weihenstephan-Triesdorf, Germany, 15.09.2022, 3 credits (90 hours).</p>	
168212	Кот Стах Петрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	Диплом молодшого спеціаліста, Рожищенський зооветеринарний технікум, рік закінчення: 1970, спеціальність: Ветеринарія, Диплом спеціаліста, Львівський зооветеринарний інститут, рік	40	Технічна мікробіологія	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних

закінчення:
1975,
спеціальність:
ветеринарія,
Диплом
кандидата наук
БЛ 015626,
виданий
05.02.1986,
Атестат
доцента ДЦ
045772,
виданий
26.12.1991

результатів навчання,
що засвідчується
виконанням 5 видів та
результатів
професійної
діяльності (пп. 1, 2, 4,
8, 14), перелічених в п.
38 Ліцензійних умов:
1) Наявність не менше
п'яти публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web
of Science Core
Collection
1. Кот С., Бондар А.,
Стародубець О.,
Коцюбенко Г.,
Поручник М.
Санітарно-гігієнічна
оцінка утримання
підсисних свиноматок
/ С. Кот, А. Бондар, О.
Стародубець, Г.
Коцюбенко, М.
Поручник //
Тваринництво
України. – 2019. – №
1. – С. 17-21.
2. Баркарь Є. В.
Використання
показників
інтенсивності росту
чистопородних
свиней великої білої
породи та їх помісей із
породами ландрас,
дюрок та п'єтрєн для
порівняльного аналізу
росту тварин / Є. В.
Баркарь, Ю. Ф.
Дехтяр, С. П. Кот //
Научный взгляд в
будущее. – Вып. 13. –
Т. 2. – Одесса :
КУПРИЕНКО СВ,
2019. – С. 122–128.
3. Кот С. П., Бондар А.
О., Стародубець О. О.,
Коцюбенко Г. А.,
Петренко А. М.
Санітарно-гігієнічна
оцінка показників
мікроклімату
свинарника-
маточника / Кот С. П.,
Бондар А. О.,
Стародубець О. О.,
Коцюбенко Г. А.,
Петренко А. М. //
Тваринництво
України. – 2020. – №
2. – С. 25-29.
4. Іовенко А.В.
Діагностика та
лікування
маласезійного
дерматиту у собак
(огляд літератури) / А.
В. Іовенко, І. Х.
Лумедзе, С. П. Кот, А.
О. Бондар, Т. С.
Лумедзе // Матеріали
VIII Всеукраїнської
науково-практичної
Інтернет-конференції
“Вирішення сучасних

проблем у ветеринарній медицині” 20-21 лютого 2023, м. Полтава: ПДАУ, 2023. – С. 60-62.

5. Іовенко А., Лумедзе І., Кот С., Найдіч О. Поширення маласезійного дерматиту у тварин різних видів // Аграрний вісник Причорномор'я. 2023. Вип. 107. DOI: <https://doi.org/10.37000/abbsl.2023.107.06>

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

1. Патент 135958 Україна, МПК А01К67/02, А23К 10/30, А23К 50/10 (2016.01). Спосіб підвищення продуктивності овець асканійської тонкорунної породи / С. П. Кот, А. О. Бондар, В. І. Шебанова ; Миколаївський національний аграрний університет. - № u201901741 ; заявл. 20.02.2019 ; опубл. 25.07.2019, Бюл. № 14.

2. Патент на корисну модель Спосіб виготовлення вітамінізованого весняного супу / Кот С.П., Бондар А.О., Коцюбенко Г.А., Стародубець О.О., Перемозова І.В. – № 141817, 27.04.2020 р.

3. Свідоцтво літературно-письмового твору науково-методичного характеру «Гігієна тварин та ветсанітарія». Автори: Кот С.П., Бондар А.О., Стародубець О.О., Коцюбенко Г.А. № 95015, 26.12.2019 р.

4. Свідоцтво літературно-письмового твору науково-методичного характеру «Санітарно-гігієнічна оцінка утримання підсисних свиноматок». Автори: Кот С.П., Бондар А.О., Стародубець О.О., Коцюбенко Г.А. № 86388, 25.02.2019 р.

4) Наявність виданих

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

1. Акушерство, гінекологія і біотехнологія відтворення тварин: Методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти ступеня "Магістр" спеціальності 204 "ТВППТ" денної та заочної форм навчання / уклад. В. О. Мельник, С. П. Кот, О. О. Кравченко. - Миколаїв : МНАУ, 2019. - 96 с.
2. Профілактика хвороб тварин: Методичні рекомендації до лабораторно-практичних занять для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" спеціальності 204 "ТВППТ" денної і заочної форм навчання / уклад. : С. П. Кот, І. Х. Лумедзе, В. О. Мельник, В. А. Кириченко. - Миколаїв : МНАУ, 2019. - 85 с.
3. Мікробіологія: Методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів ступеня доктора філософії спеціальності 204 – «Технології виробництва та переробки продукції тваринництва» / С. П. Кот, В. А. Кириченко, І. Х. Лумедзе. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 95 с.
4. Загальна мікробіологія і вірусологія: Методичні рекомендації для виконання лабораторно-практичних занять та самостійної роботи

для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» спеціальність 162 «Біотехнологія та Біоінженерія» денної форми навчання /Кириченко В. А., Кот С. П., Мельник В.О. – Миколаїв: МНАУ, 2020. – 111 с.

5. «Ветеринарна мікробіологія»: Методичні рекомендації до лабораторно-практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми навчання / Кот С.П., Кириченко В.А., Лумедзе І.Х, Бондар А.О., Мельник В.О. Миколаїв : МНАУ, 2020. – 146 с.

6. Ветеринарна фармакологія : метод. реком. до лабор.-практ. занять та самост. роботи для здобувачів вищої освіти СВО "Магістр" освітньої спеціальності 212 "Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза" денної форми навчання / уклад. : С. П. Кот, В. А. Кириченко, І. Х. Лумедзе, А. О. Бондар, В. О. Мельник, Т. С. Лумедзе. Миколаїв : МНАУ, 2021. 56 с.

7. Методичні рекомендації щодо проходження виробничої (професійної) практики з ветеринарної медицини для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» / уклад. І. Х. Лумедзе та ін. Миколаїв: МНАУ, 2022. 20 с.

8. Методичні рекомендації щодо проходження виробничої практики «Спеціальна з ветеринарної гігієни» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і

експертиза» за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. І. Х. Лумедзе, С. П. Кот, А. О. Бондар, А. В. Іовенко, Т. С. Лумедзе, В. О. Посухін. Миколаїв : МНАУ, 2023. 33 с.

9 Робоча програма з навчальної дисципліни «Технічна мікробіологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. С.П. Кот. Миколаїв : МНАУ, 2024. 22 с.

10. Робоча програма з навчальної дисципліни «Експертиза і контроль якості харчових продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. С.П. Кот. Миколаїв : МНАУ, 2024. 25 с.

11. Технічна мікробіологія : методичні рекомендації до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. С. П. Кот, В. А. Кириченко. Миколаїв : МНАУ, 2020. 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. Керівник НДР за темою: «Розробка, удосконалення та впровадження інноваційних методів регуляції репродуктивної функції тварин» (Державний реєстраційний номер 0118U001392), 01.06.2018 р.- 01.06.2023 р.
14) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та 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. 2021 рік, 2 місце, 1
тур, Всеукраїнський
конкурс студентських
наукових робіт в
галузі знань 21
«Ветеринарна
медицина»
спеціальності 211 та
212 «Ветеринарна
гігієна, санітарія та
експертиза», тема:
«Особливості
розвитку трематоди
Parascogenimus
ovatus (Trematoda,
Cyathocotylidae) в
умовах природних
водойм Миколаївської
області», академічна
група ВМ 4/1, Обертун
Я. Ю.

2. Тур Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
освітньої
спеціальності 211
«Ветеринарна
медицина» 2022-2023
р.Тема «Відтворна
функція корів та
профілактика у них
неплідності в ранній
післяродовий період в
умовах ДП
«Племрепродуктор
«Степове»
Миколаївського
району, диплом 2
ступеня, академічна
група ВМ 3/1,
Богданова А.Ю.

3. Керівництво
студентським
науковим гуртком
“Мікробіологія і
експертиза”.

Підвищення
кваліфікації:

1. Національна
академія педагогічних
наук України ДЗВО
«Університет
менеджменту освіти»

						<p>Центральний інститут післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/ 2159-20, Завідувачі(начальники) кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів, «Роль вищої освіти в розв'язанні важливих соціальних проблем (безробіття, соціальна нерівність, міграція, зростання політичної поляризації, радикалізації і насильницького екстремізму)», 23.10.2020 р., (210 годин/7 кредитів)</p> <p>2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/010337-19, «Тестова методика контролю якості освіти на прикладі дисципліни «Мікробіологія», 02.10.2019 р. 150 годин/ 5 кредитів.</p>	
168212	Кот Стах Петрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Рожищенський зооветеринарний технікум, рік закінчення: 1970, спеціальність: Ветеринарія, Диплом спеціаліста, Львівський зооветеринарний інститут, рік закінчення: 1975, спеціальність: ветеринарія, Диплом кандидата наук БЛ 015626, виданий 05.02.1986, Аттестат доцента ДЦ 045772, виданий 26.12.1991</p>	40	Експертиза і контроль якості харчових продуктів	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 2, 4, 8, 14), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Кот С., Бондар А., Стародубець О.,</p>

Коцюбенко Г.,
Поручник М.
Санітарно-гігієнічна
оцінка утримання
підсисних свиноматок
/ С. Кот, А. Бондар, О.
Стародубець, Г.
Коцюбенко, М.
Поручник //
Тваринництво
України. – 2019. – №
1. – С. 17-21.

2. Баркарь Є. В.
Використання
показників
інтенсивності росту
чистопородних
свиней великої білої
породи та їх помісей із
породами ландрас,
дюрок та п'єтрен для
порівняльного аналізу
росту тварин / Є. В.
Баркарь, Ю. Ф.
Дехтяр, С. П. Кот //
Научный взгляд в
будущее. – Вып. 13. –
Т. 2. – Одесса :
КУПРИЕНКО СВ,
2019. – С. 122–128.

3. Кот С. П., Бондар А.
О., Стародубець О. О.,
Коцюбенко Г. А.,
Петренко А. М.
Санітарно-гігієнічна
оцінка показників
мікроклімату
свинарника-
маточника / Кот С. П.,
Бондар А. О.,
Стародубець О. О.,
Коцюбенко Г. А.,
Петренко А. М. //
Тваринництво
України. – 2020. – №
2. – С. 25-29.

4. Іовенко А.В.
Діагностика та
лікування
маласезійного
дерматиту у собак
(огляд літератури) / А.
В. Іовенко, І. Х.
Лумедзе, С. П. Кот, А.
О. Бондар, Т. С.
Лумедзе // Матеріали
VIII Всеукраїнської
науково-практичної
Інтернет-конференції
“Вирішення сучасних
проблем у
ветеринарній
медицині” 20-21
лютого 2023, м.
Полтава: ПДАУ, 2023.
– С. 60-62.

5. Іовенко А., Лумедзе
І., Кот С., Найдіч О.
Поширення
маласезійного
дерматиту у тварин
різних видів //
Аграрний вісник
Причорномор'я. 2023.
Вип. 107. DOI:
<https://doi.org/10.37000/0/abbsl.2023.107.06>

2) Наявність одного
патенту на винахід або
п'яти деклараційних
патентів на винахід чи

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

1. Патент 135958 Україна, МПК А01К67/02, А23К 10/30, А23К 50/10 (2016.01). Спосіб підвищення продуктивності овець асканійської тонкорунної породи / С. П. Кот, А. О. Бондар, В. І. Шهبанова ; Миколаївський національний аграрний університет. - № u201901741 ; заявл. 20.02.2019 ; опубл. 25.07.2019, Бюл. № 14.

2. Патент на корисну модель Спосіб виготовлення вітамінізованого весняного супу / Кот С.П., Бондар А.О., Коцюбенко Г.А., Стародубець О.О., Перезовова І.В. – № 141817, 27.04.2020 р.

3. Свідоцтво літературно-письмового твору науково-методичного характеру «Гігієна тварин та ветсанітарія». Автори: Кот С.П., Бондар А.О., Стародубець О.О., Коцюбенко Г.А. № 95015, 26.12.2019 р.

4. Свідоцтво літературно-письмового твору науково-методичного характеру «Санітарно-гігієнічна оцінка утримання підсисних свиноматок». Автори: Кот С.П., Бондар А.О., Стародубець О.О., Коцюбенко Г.А. № 86388, 25.02.2019 р.

4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/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. Акушерство, гінекологія і біотехнологія відтворення тварин: Методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти ступеня "Магістр" спеціальності 204 "ТВППТ" денної та заочної форм навчання / уклад. В. О. Мельник, С. П. Кот, О. О. Кравченко. - Миколаїв : МНАУ, 2019. - 96 с.

2. Профілактика хвороб тварин: Методичні рекомендації до лабораторно-практичних занять для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" спеціальності 204 "ТВППТ" денної і заочної форм навчання / уклад. : С. П. Кот, І. Х. Лумедзе, В. О. Мельник, В. А. Кириченко. - Миколаїв : МНАУ, 2019. - 85 с.

3. Мікробіологія: Методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів ступеня доктора філософії спеціальності 204 – «Технології виробництва та переробки продукції тваринництва» / С. П. Кот, В. А. Кириченко, І. Х. Лумедзе. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 95 с.

4. Загальна мікробіологія і вірусологія: Методичні рекомендації для виконання лабораторно-практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» спеціальність 162 «Біотехнологія та Біоінженерія» денної форми навчання /Кириченко В. А., Кот С. П., Мельник В.О. – Миколаїв: МНАУ, 2020. – 111 с.

5. «Ветеринарна мікробіологія»: Методичні рекомендації до лабораторно-практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Магістр» спеціальності 212 –

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми навчання / Кот С.П., Кириченко В.А., Лумедзе І.Х., Бондар А.О., Мельник В.О. Миколаїв : МНАУ, 2020. – 146 с.

6. Ветеринарна фармакологія : метод. реком. до лабор.-практ. занять та самост. роботи для здобувачів вищої освіти СВО "Магістр" освітньої спеціальності 212 "Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза" денної форми навчання / уклад. : С. П. Кот, В. А. Кириченко, І. Х. Лумедзе, А. О. Бондар, В. О. Мельник, Т. С. Лумедзе. Миколаїв : МНАУ, 2021. 56 с.

7. Методичні рекомендації щодо проходження виробничої (професійної) практики з ветеринарної медицини для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» / уклад. І. Х. Лумедзе та ін. Миколаїв: МНАУ, 2022. 20 с.

8. Методичні рекомендації щодо проходження виробничої практики «Спеціальна з ветеринарної гігієни» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. І. Х. Лумедзе, С. П. Кот, А. О. Бондар, А. В. Іовенко, Т. С. Лумедзе, В. О. Посухін. Миколаїв : МНАУ, 2023. 33 с.

9 Робоча програма з навчальної дисципліни «Технічна мікробіологія». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти 2-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. С.П. Кот. Миколаїв : МНАУ, 2024. 22 с.

10. Робоча програма з навчальної дисципліни «Експертиза і контроль якості харчових продуктів». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 навчальний рік / уклад. С.П. Кот. Миколаїв : МНАУ, 2024. 25 с.

11. Технічна мікробіологія : методичні рекомендації до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. С. П. Кот, В. А. Кириченко. Миколаїв : МНАУ, 2020. 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. Керівник НДР за темою: «Розробка, удосконалення та впровадження інноваційних методів регуляції репродуктивної функції тварин» (Державний реєстраційний номер 0118U001392), 01.06.2018 р.- 01.06.2023 р.

14) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського

складі організаційного комітету, суддівського корпусу
1. 2021 рік, 2 місце, 1 тур, Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт в галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» спеціальності 211 та 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія та експертиза», тема: «Особливості розвитку трематоди *Parascenogonimus ovatus* (Trematoda, Syathocotylidae) в умовах природних водойм Миколаївської області», академічна група ВМ 4/1, Обертун Я. Ю.
2. Тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з освітньої спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» 2022-2023 р. Тема «Відтворна функція корів та профілактика у них неплідності в ранній післяродовий період в умовах ДП «Племрепродуктор «Степове» Миколаївського району, диплом 2 ступеня, академічна група ВМ 3/1, Богданова А.Ю.
3. Керівництво студентським науковим гуртком «Мікробіологія і експертиза».

Підвищення кваліфікації:

1. Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/ 2159-20, Завідувачі(начальники) кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів, «Роль вищої освіти в розв'язанні важливих соціальних проблем (безробіття, соціальна нерівність, міграція, зростання політичної поляризації, радикалізації і насильницького

						екстремізму)», 23.10.2020 р., (210 годин/7 кредитів) 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/010337-19, «Тестова методика контролю якості освіти на прикладі дисципліни «Мікробіологія», 02.10.2019 р. 150 годин/ 5 кредитів.	
325713	Сидорика Ігор Миколайови ч	Доцент, Суміщення	Інженерно- енергетичний факультет	Диплом спеціаліста, Орден трудоного червоного прапора Миколаївський кораблебудівн ий інститут імені адмірала Макарова, рік закінчення: 1987, спеціальність: електрообладн ання суден, Диплом кандидата наук ДК 026452, виданий 26.02.2015	33	Теплотехніка	Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видів та результатів професійної діяльності (пп. 3, 4, 11, 14, 19, 20), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов: 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора) 1. Сидорика І.М. Навчальний посібник “Електротехніка та основи електроніки” для студентів дистанційної та заочної форм навчання, неелектричних спеціальностей. /Сидорика І.М., Миколаїв : НУК, 2020. – 85 с. (Рекомендовано Вченою Радою Інституту автоматичної та електротехніки Національного університету

кораблебудування ім. адм. Макарова, протокол № 1 від 27 серпня 2020).

2. Сидорика І.М. Навчальний посібник «Основи теплотехніки» до виконання практичних та індивідуальних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» денної форми здобуття вищої освіти. /Сидорика І.М., Миколаїв : МНАУ, 2023. – 33 с.

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

1. Сидорика І.М. Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт по курсу «Електротехніка, основи електроніки та мікропроцесорної техніки». Частина 2 / Електричні машини. Миколаїв: «НУК», 2019. – 42 с.

3. Сидорика І.М., «Основи електротехніки, електричні вимірювання» методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт здобувачами початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти ОПП «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» спеціальності 141 денної форми здобуття вищої освіти– Миколаїв:

МНАУ, 2023. – 20 с.
4. Робоча програма з дисципліни
Теплотехніка для здобувачів першого рівня (перший цикл) вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 денної форми навчання (2 курс) на 2024-2025 навчальний рік.
Миколаїв : МНАУ. 21 с.

5. Робоча програма з дисципліни
Електротехніка для здобувачів першого рівня (перший цикл) вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 денної форми навчання (2 курс) на 2024-2025 навчальний рік.
Миколаїв : МНАУ. 23 с.

11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)

1. Консультування Державної учбової установи ВПУ-7, з наукових питань, з вересня 2017 р. по червень 2021 р.

2. Наукове консультування підприємства Миколаївський морський порт з питань модернізації та переоснащення припортового флоту (буксирного), з 2016 року. по січень 2022 р.

3. Консультування ОКП «Миколаївоблтеплоенерго» з 2020 року Договір від 10 лютого 2020 року.

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

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

1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком "Гідравліка" / Інженерно-енергетичного факультету, МНАУ, з

						<p>вересня 2022 р. 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях 1. Членство у Всеукраїнській асоціації інженерів електриків. Членський квиток КМР № 230008. Дісний до 01.02.2024 р. 20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) 1. 1986–1991 р.р. Інженер-конструктор, відділу гол. конструктора дослідного підприємства "Кристал", м. Миколаїв.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. ТОВ науково-виробничому підприємстві «ІНТЕР ЕЛЕКТРО 19.10. 2020 р. – 15.01.2021 р. Тема "Сучасні електротехнічні технології для освіти", дата видачі 15 січня 2021 року. Кількість навчальних кредитів 6 (180 годин);</p>	
70428	Гирля Людмила Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет агротехнологій	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімія, Диплом кандидата наук ХМ 013645, виданий 06.02.1985, Атестат доцента ДЦ 003570, виданий 31.01.1996	33	Аналітична хімія	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 6 видів та результатів професійної діяльності (пп. 1, 3, 4, 12), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов 1) Найвність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p>

1. Study the influence of uvadsorbers on optical characteristics of light-protective polymer films for textile materials [Electronic resource] /Semeshko O., Pasichnyk M., Kucher E., Hyrlya L., Vasylenko V. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. Vol. 3/6 (99) P. 14-21. DOI :10.15587/1729-4061.
2. Assessment of physicommechanical properties of composite films based on a styrene-acrylic polymer, glycidyl ether, and a 3-aminopropyltriethoxysilane compatibilizer [Electronic resource] / Pasichnyk M., Semeshko O., Kucher E., Asauluk T., Vasylenko V., Hyrlya L. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 6/6 (108) P. 111-116. doi:10.15587/1729-4061.
3. Гамаюнова В., Хоненко Л., Іскакова О., Гирля Л., Пилипенко О. Оптимізація живлення картоплі за вирощування в умовах Південного Степу України // [https:// doi.org/ 10.31734/agronomu 2019.01. 196.](https://doi.org/10.31734/agronomu.2019.01.196) / Вісник Львівського націон. аграрного університету. Агрономія. № 23. 2019. С.196-201.
4. Вплив режимів краплинного зрошення на продуктивність винограду за вирощування в умовах Півдня України / С. Г. Вожегов, Ощипок О. С., Коковіхін С. В., Дробітько А. В., Гирля Л. М., Керімов А. Н., Казанок О. О. // Аграрні інновації. 2021. № С. 168–172. DOI: <https://doi.org/10.32848/agraar.innov.2021.5.26>
- 3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5

авторського аркуша на кожного співавтора)
1. Неорганічна та аналітична хімія. Частина I. : навчальний посібник для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 201 «Агрономія» / уклад. С. Ю. Кельїна, Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 111 с.
4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/м етодичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування
1.Хімія : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми навчання / уклад.: Л.М.Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.
2. Неорганічна та аналітична хімія. Модуль III : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 204 «ТВППТ» / уклад. Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2021. 56 с.
3. Гирля Л.М. Загальна та неорганічна хімія : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 162 – «Біотехнології та біоінженерія» денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2020. 48 с.
4.РП з навчальної

дисципліни «Загальна та неорганічна хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 22 с.

5. РП з навчальної дисципліни «Аналітична хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 1, 2-го року очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 26 с.

6. РП з навчальної дисципліни «Органічна хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 28 с.

7. РП з навчальної дисципліни «Фізична та колоїдна хімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 25 с.

8. РП з навчальної дисципліни «Біохімія » ОПП «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти очної (денної) форми навчання на 2024-2025 нр. 31 с.

9. Загальна та неорганічна хімія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології » спеціальності 181 «Харчові технології » денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Л. М. Гирля. Миколаїв : МНАУ, 2022. 64 с.

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

1. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М., Пилипенко Т.В., Глушко Т.В. Сучасні підходи до живлення картоплі в умовах краплинного зрошення Південного Степу України // Матеріали ІІ Всеукр. наукової інтернет-конференції (15 травня 2019 р.) «Інноваційні технології в рослинництві» / м. Кам'янець-Подільський, 2019. С.30-32.

2. Гамаюнова В.В., Хоненко Л.Г., Гирля Л.М. Просторовий розподіл вмісту мікроелементів в ґрунтовому покриві Миколаївської області в умовах зміни клімату // Зб. тез міжнар. наук.-практ. конференції «Кліматичні зміни та сільське господарство. Виклики для аграрної науки та освіти», 10-12 квітня 2019 р. ДУ НМЦ «Агроосвіта», Київ – Миколаїв – Херсон, 2019. С. 359-362.

3. Динаміка посівних площ та трансформація добору культур у Миколаївській області / В. Гамаюнова, Л. Хоненко, Л. Гирля, Т. Пилипенко // Аграрна наука та освіта в умовах євроінтеграції : матеріали доповідей міжнародної наук.-практ. конференції (20-21 березня 2019 р., м. Кам'янець Подільський, Ч. І. – Тернопіль : Крок, 2019. – С. 181-184.

4. Добір продуктивних сортів – запорука виконання обсягів зерновиробництва в Україні / В. В. Гамаюнова, Л. Г. Хоненко, М. М. Корхова, Л. М. Гирля, І. В. Смірнова // Інноваційно-інвестиційний розвиток аграрної сфери – запорука продовольчої безпеки країни : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 26 травня 2022 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський

національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 28-31.

5. Гамаюнова В. В., Коваленко О. А., Хоненко Л. Г., Гирля Л. М. Урожайність соняшнику за впливу мікродобрив і біопрепаратів в умовах Південного Степу України / В. В. Гамаюнова, Л. Г. Хоненко, Коваленко О.А., Л. М. Гирля // Інноваційні агротехнології за умов зміни клімату : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. присвяченої 75-ти річчю від дня народження професора Валентини Василівни Калитки, м. Мелітополь, 26 травня 2021 р. Мелітополь : ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2021. С. 26-29.

6. Гирля Л. М. Екологічна освіта як основа екологічного виховання // Перлини степового краю : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 24-26 листопада 2022 р., м. Миколаїв. Миколаїв : МНАУ, 2022. С. 56-57.

7. Федорчук М. І., Гирля Л. М. Сортові особливості озимої пшениці в умовах НПЦ МНАУ // Сучасні підходи до вирощування, переробки і зберігання продукції рослинництва : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 21-22 березня 2024 р.). Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 88-91.

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/010313-19, Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності, тема роботи: «Сучасні підходи до викладання навчальної

						дисципліни «Неорганічна та аналітична хімія», 02.10.2019 р. 5 кред. ECTS (150 год)	
316632	Трибрат Руслан Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології	<p>Диплом магістра, Миколаївська державна аграрна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 015 Професійна освіта, Диплом магістра, Миколаївський національний аграрний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора філософії ДК 031748, виданий 03.05.2006, Диплом кандидата наук ДК 031748, виданий 15.12.2005, Аттестат доцента 12ДЦ 020461, виданий 30.10.2008</p>	24	Технологія бродильних виробництв	<p>Досягнення у професійній діяльності відповідно до п.38 Ліцензійних умов, що забезпечують виконання цілей та програмних результатів навчання - Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання, що засвідчується виконанням 5 видам та результатам професійної діяльності (пп. 1, 4, 8, 12, 14,), перелічених в п. 38 Ліцензійних умов:</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Petrova O. I., Kachanova T. V., Manuchkina T. M., Trybrat R. O. (2020). Quality of fruit OF garden strawberry at growing in conditions of technogenic pollution. Food Science and Technology 14(4) DOI:10.15673/fst.v14i4.1905. WOS:000618304900014, ISSN: 2073-8684, eISSN: 2409-7004. (Web of Science).</p> <p>2. Kotsiubenko H., Pirotskyi A., Udod A., Salamatina O., Trybrat R. (Comparative Analysis of Rabbit Meat Quality when Using Modular Raising Technologies and Eco-Farm. Scientific Horizons, (2021). 24(4), 33-39. (Scopus)</p> <p>3. Rational use of oilseed waste to increase dairy</p>

productivity / Ermir Shahini, Serhii Luhovyi, Halyna Kalynychenko, Oleksii Starodubets & Ruslan Trybrat // International Journal of Environmental Studies, 2022.

<https://doi.org/10.1080/00207233.2022.2147727>

4. Mykhalko O., Povod M., Gutyj B., Trybrat R., Kalynychenko H., Gill M., ... Karatieieva O. (2023). Effect of pre-slaughter weight on carcass quality in pigs of irish origin. Scientific Papers. Series D. Animal Science, LXVI, 1, 448-458.

<https://animalsciencejournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current?id=1234>

5. 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 «Процеси і апарати харчових виробництв» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2024-2025 навчальний рік. Розробник програми: Р. О. Трибрат, Миколаївський національний

університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

національний університет імені Івана Федорова

аграрний університет.
МНАУ, 2024. 25 с.

2. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологічне обладнання галузі» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2024-2025 навчальний рік. Розробник програми: Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2024. 24 с.

3. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія цукрового виробництва» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2024-2025 навчальний рік. Розробник програми: Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2024. 26 с.

4. Робоча програма з навчальної дисципліни «Технологія бродильних виробництв» освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня денної форми навчання на 2024-2025 навчальний рік. Розробник програми: Р. О. Трибрат, Миколаївський національний аграрний університет. МНАУ, 2024. 29 с.

5. Науково-дослідницький практикум : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 95 с.

6. Науково-дослідницький практикум : методичні рекомендації для

проведення лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 65 с.

7. Методологія наукової творчості : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 75 с.

8. Методологія наукової творчості : методичні рекомендації для проведення для практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Р. О. Трибрат, О. І. Петрова, А. В. Зюзько, Н. П. Шевчук. Миколаїв : МНАУ, 2024. 55 с.

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

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

Шевчук, І. В.
Каницька. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 27 с.
11. Барна справа :
методичні
рекомендації для
практичних занять
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП «Готельно-
ресторанна справа»
спеціальності 241 –
«Готельно-ресторанна
справа» денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. Н. П. Шевчук,
О. І. Петрова, Р. О.
Трибрат. Миколаїв :
МНАУ, 2024. 85 с.
12. Технологічне
обладнання галузі:
конспект лекцій для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП "Харчові
технології"
спеціальності 181 -
"Харчові технології"
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. : Р. О.
Трибрат, О. І. Петрова,
А. В. Зюзько, Н. П.
Шевчук. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 233 с.
13. Управління якістю
та безпечністю
продукції : курс
лекцій для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти ОПП
«Харчові технології»
спеціальності 181 –
«Харчові технології»
денної форми
здобуття вищої освіти
/ уклад. О. І. Петрова,
Р. О. Трибрат, І. В.
Каницька. Миколаїв :
МНАУ, 2023. 83 с.
14. Технологія
бродильних
виробництв:
методичні
рекомендації для
виконання
лабораторних занять
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП "Харчові
технології"
спеціальності 181 -
"Харчові технології"
денної і заочної
форми навчання/
уклад. Р.О. Трибрат.
Миколаїв: МНАУ,
2024. 94 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. Kalynychenko G.I., Tribat R.O. The influence of genotypic factors on the hematological indicators of the blood of pigs. *Sworld Journal*, 2(4). 2020. С. 99-104.

2. 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

3. 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>

4. 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

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>

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

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

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

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

Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus курс «Академічна 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)
--	--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організаційної безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</i>	☒	Виробнича практика	Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету	Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік
		Основи охорони праці	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
<i>ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</i>	☒	Екологія	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, залік
<i>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</i>	☒	Науково-дослідна робота студентів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
<i>ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</i>	☒	Філософія	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, залік
<i>ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою</i>	☒	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Евристичні, проблемні, словесні, комп'ютерні програми, самостійна робота, консультації	Усне опитування, письмове тестування, контрольні зрізи, рольові ігри, конференції, дискусії, письмовий екзамен

<i>ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій</i>	☒	Кваліфікаційна робота	Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника	Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи
		Переддипломна практика	Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету	Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік
		Науково-дослідна робота студентів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
<i>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</i>	☒	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, залік
<i>ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</i>	☒	Економіка підприємств харчової промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, курсовий проект, письмовий екзамен
<i>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</i>	☒	Кваліфікаційна робота	Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника	Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи
		Економіка підприємств харчової промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, курсовий проект, письмовий екзамен
		Проектування підприємств харчової промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
<i>ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</i>	☒	Економіка підприємств харчової промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, курсовий проект, письмовий екзамен
<i>ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та</i>	☒	Політологія	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен
		Філософія	Словесні (розмова),	Виконання практичних

свідомо.			практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен
<i>ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</i>	☒	Історія України	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, письмовий екзамен
		Фізичне виховання	Лекції, бесіди, розповідь, пояснення, вказівки, розпорядження і команди, словесні оцінки, коментарі	Усне опитування на практичних заняттях, захист індивідуального письмового завдання, залік
<i>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</i>	☒	Іноземна мова	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації	Підготовка доповіді, тестування, підготовка презентацій, усне опитування, залік, письмовий екзамен
		Українська мова (за професійним спрямуванням)	Евристичні, проблемні, словесні, комп'ютерні програми, самостійна робота, консультації	Усне опитування, письмове тестування, контрольні зрізи, рольові ігри, конференції, дискусії, письмовий екзамен
<i>ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</i>	☒	Технологічне обладнання галузі	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, розрахунково-графічне завдання, залік, письмовий екзамен
		Процеси і апарати харчових виробництв	Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, залік, курсовий проект, письмовий екзамен
		Теплотехніка	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, розрахунково-графічне завдання, екзамен
<i>ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</i>	☒	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, «круглі столи», самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, дискусії, усне опитування, залік
<i>ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</i>	☒	Експертиза і контроль якості харчових продуктів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, розрахунково-графічне завдання, залік
<i>ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</i>	☒	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Експертиза і контроль	Словесні (розповідь),	Усне опитування за темами

		якості харчових продуктів	практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, розрахунково-графічне завдання, залік
<i>ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Проектування підприємств харчової промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
<i>ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
<i>ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія виробництва кулінарної продукції	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік, письмовий екзамен
		Технологія оздоровчих харчових продуктів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія консервування плодів та овочів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія жирів та жирозамінників	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія бродильних виробництв	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи,

			ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	тестовий контроль, виконання курсової роботи, письмовий екзамєн
		Технологія молока та молочних продуктів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн
		Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн
		Технологія цукрового виробництва	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік
		Технологія зберігання і переробки зерна	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн
<p><i>ПРН07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн
		Технологія виробництва кулінарної продукції	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік, письмовий екзамєн
		Технологія консервування плодів та овочів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн
		Технологія жирів та жирозамінників	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн
		Технологія бродильних виробництв	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамєн
		Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання курсової роботи, письмовий екзамєн
		Технологія молока та молочних продуктів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи,

			пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчокоцентратів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія зберігання і переробки зерна	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія цукрового виробництва	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік
<i>ПРНОб. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Харчова хімія	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
<i>ПРНО5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Фізика	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, усне опитування, залік, екзамен
		Харчова хімія	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, практичні заняття, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технічна мікробіологія	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, самостійна робота, консультації	Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, письмовий екзамен
		Біохімія	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, самостійна робота, консультації	Опитування на практичних заняттях, перевірка практичних завдань, реферат, залік, письмовий екзамен
		Фізична та колоїдна хімія	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, залік, письмовий екзамен
		Аналітична хімія	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, самостійна робота, консультації	Виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, залік, письмовий екзамен
		Загальна та органічна хімія	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-	Виконання практичних робіт, тестування,

			ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій, письмовий екзамен
<i>ПРНО4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</i>	☒	Науково-дослідна робота студентів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, виконання індивідуального завдання, залік
		Ознайомча практика	Практичні заняття, самостійна робота, консультації	Поточний та проміжний контроль, залік
		Кваліфікаційна робота	Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника	Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи
<i>ПРНО3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</i>	☒	Кваліфікаційна робота	Самостійне розв'язання спеціалізованої задачі, консультації керівника	Підготовка дипломної роботи, доповіді та презентації, захист кваліфікаційної (дипломної) роботи
		Переддипломна практика	Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету	Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік
		Інформатика та інформаційні технології	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові методи, самостійна робота, консультації	Опитування на практичних заняттях, тестовий та поточний контроль, тестування за програмою самостійної роботи, залік, письмовий екзамен
<i>ПРНО2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</i>	☒	Загальноінженерна практика	Практичні заняття, самостійна робота, консультації	Поточний та проміжний контроль, залік
		Вища математика	Словесні (розмова), практичні, пояснювально-ілюстративні, оцінка результатів, практичні заняття, самостійна робота, консультації	Виконання практичних занять, самостійної роботи, усне опитування, контрольна робота, залік, екзамен
<i>ПРНО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</i>	☒	Виробнича практика	Робота під керівництвом фахівців з виробництва, самостійна робота на виробництві, консультації керівника практики з університету	Поточний та проміжний контроль, захист звіту з практики, диференційований залік
		Технологічна практика	Практичні заняття, самостійна робота, консультації	Поточний та проміжний контроль, залік
		Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія жирів та жирозамінників	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
		Технологія	Словесні (розповідь),	Усне опитування за темами

	бродильних виробництв	практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	Словесні (розповідь), практичні, розрахункові завдання, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, підготування презентацій, рефератів, виконання курсової роботи, письмовий екзамен
	Технологія молока та молочних продуктів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий і екзамен
	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
	Технологія зберігання і переробки зерна	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен
	Технологія цукрового виробництва	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, залік
	Технологія консервування плодів та овочів	Словесні (розповідь), практичні, пояснювально-ілюстративні, частково пошукові, дослідницькі методи, самостійна робота, консультації	Усне опитування за темами лекційних, практичних занять, самостійної роботи, тестовий контроль, виконання індивідуальної роботи, письмовий екзамен