

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Національний університет біоресурсів і природокористування України</b>
Освітня програма	<b>31707 Нутриціологія</b>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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

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

*Використані скорочення:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	7
Повна назва ЗВО	<b>Національний університет біоресурсів і природокористування України</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>00493706</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Ніколаєнко Станіслав Миколайович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b><a href="http://www.nubip.edu.ua/">http://www.nubip.edu.ua/</a></b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/7>

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>31707</b>
Назва ОП	<b>Нутриціологія</b>
Галузь знань	<b>18 Виробництво та технології</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК; кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Навчальний відділ, кафедра філософії; кафедра романо-германських мов та перекладу; кафедра психології; кафедра інформаційних і дистанційних технологій; кафедра стандартизації та сертифікації с.-г. продукції; кафедра глобальної економіки; кафедра виробничого та інвестиційного менеджменту</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>Національний університет біоресурсів і природокористування України, факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК, м. Київ, вул. Полковника Потехіна, 16, навчальний корпус 12</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>257086</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Прядко Ольга Анатоліївна</b>
Посада гаранта ОП	<b>Доцент</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b><a href="mailto:olapriadko@nubip.edu.ua">olapriadko@nubip.edu.ua</a></b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(050)-988-48-73</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<b>+38(067)-401-86-72</b>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 6 міс.

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

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Нутриціологія» для підготовки здобувачів вищої освіти на другому (освітньому) рівні за спеціальністю «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

До складу ОПП входить навчальний план, а також графік навчального процесу, з урахуванням особливостей форм навчання;

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/profil\\_osvitnoyi\\_programi\\_magnutr\\_zaochna\\_forma.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/profil_osvitnoyi_programi_magnutr_zaochna_forma.pdf)

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navchalniy\\_plan\\_mag\\_nutr\\_zaochkadocx.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navchalniy_plan_mag_nutr_zaochkadocx.pdf)

Навчання за ОПП проводиться за заочною формою. Освітньо-професійна програма була розроблена у 2020 році проектною групою кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів у складі: Прядко О.А., к.техн.н., доц. (гарант програми); Баль-Прилипка Л.В., д.техн.н., проф. (декан факультету), Крижова Ю.П., к.техн.н., доц. (член групи), Швець О.В., к.мед.н., доцент, президент Асоціації дієтологів, Слободянюк Н.М., к.с.-г.н., доц., завідувач випускової кафедри (член групи),

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/profil\\_osvitnoyi\\_programi\\_magnutr\\_zaochna\\_forma.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/profil_osvitnoyi_programi_magnutr_zaochna_forma.pdf).

Перший варіант ОПП було розроблено та затверджено рішенням вченої ради НУБіП України (протокол №10 від 24.04.2020 р.). Перший набір здобувачів здійснено 1 вересня 2020 р.

Враховуючи результати опитування здобувачів

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_opituvannya\\_zdobuvachiv.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_opituvannya_zdobuvachiv.pdf)), академічної спільноти

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_anketuvannya\\_npp.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_anketuvannya_npp.pdf)), та роботодавців

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_steykholderiv\\_opituvannya.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_steykholderiv_opituvannya.pdf)) та враховуючи Стандарт щодо підготовки фахівців (<https://cutt.ly/2jgizRl>) ОПП було удосконалено у 2021 році <https://cutt.ly/SjccfZV>.

Освітня програма розроблена із урахуванням тенденцій розвитку харчової науки, зокрема взаємодію харчових речовин (нутриєнтів) з організмом людини з метою отримання позитивних результатів такої взаємодії для зменшення ризику захворювань, поліпшення якості життя, збільшення його тривалості, покращення репродуктивної функції, досягнення кращих спортивних результатів тощо.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			3	3
1 курс	2020 - 2021	0	33	0
2 курс	2019 - 2020	0	16	0

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

#### 6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	31597 Технологія продуктів харчування оздоровчого призначення 31598 Технологічна експертиза, якість та безпечність харчових продуктів 35376 Ресторанні технології 702 Харчові технології 17150 Харчові технології та інженерія
другий (магістерський) рівень	118 Технології зберігання та переробки водних біоресурсів 910 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса 31707 Нутриціологія 36601 Нутриціологія
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	43754 Харчові технології 36863 Технології м'ясних, молочних продуктів та продуктів з

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	182023	107186
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	181728	106890
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	296	296
Приміщення, здані в оренду	458	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>profil_osvitnoyi_programi_magnutr_zaochna_forma.pdf</i>	GrpyShu74P72UE3BRJwgz9qi1hgxL5UyjtGYn5msE5E=
Навчальний план за ОП	<i>navchalniy_plan_mag_nutr_zaochk_adocx_o.pdf</i>	NGonrR7fgK3s75eZyCoF/rR3X7/8/+PdCzbKz1/QTms=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗИЯ Власенко В.В..pdf</i>	8KS3uaQizsJ3zOmDbQahh5ZJoHBxkWKmDXV6jH5q3iY=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗИЯ Белінська С.О..pdf</i>	t38cKBjwyLYvoxxUZExwBjSYuhur+dq+7AgxuMHDDR8=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Швець.pdf</i>	ioqh5Duxn9TxKU2+eYgrW43jAXUyoQx3kS2DhoDIso=

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі навчання: підготовка здобувачів освітньо-професійного рівня, які володіють методологією дослідницько-інноваційної, організаційно-управлінської та педагогічної діяльності, що необхідна для розв'язання складних творчих науково-практичних завдань у сфері функціонування та розвитку харчових виробництв, а також реалізації кадрової політики. (<https://cutt.ly/UjcnENY>), <https://nubip.edu.ua/node/95894>

Унікальність освітньої програми полягає в тому, що: 1) це одна із перших в Україні програм другого РВО; 2) професійна підготовка фахівців здійснюється на вивченні взаємодії харчових речовин (нутриєнтів) з організмом людини для отримання позитивних результатів такої взаємодії, зменшення ризику захворювань, поліпшення якості життя, збільшення його тривалості, покращення репродуктивної функції, досягнення кращих спортивних результатів; 3) у здобувачів формуються здатності розробляти харчові продукти нового покоління на основі принципів комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування; здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування людини. Тому, підготовка фахівців із даної освітньої програми є новим напрямком вищої освіти в Україні. Без сумніву, попит на таких спеціалістів буде зростати у харчовій промисловості разом із вдосконаленням вимог до сучасних харчових продуктів, створення яких передусім має базуватись на здійсненні корисного впливу для здоров'я споживачів.

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

Освітньо-професійна програма "Нутриціологія" має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії Національного університету біоресурсів і природокористування України, які викладені в програмі розвитку «Голосіївська ініціатива-2025» (<https://nubip.edu.ua/node/3980>), яка щорічно конкретизується відповідною програмою заходів реалізації <https://cutt.ly/qjgor9w>.

Програма розроблена з метою здійснення якісних і кількісних перетворень в НУБіП України для набуття ним повноцінних характеристик статусу дослідницького університету України, як одного з лідерів освіти та науки

світового рівня. Кінцевою метою діяльності Університету є підготовка висококваліфікованих фахівців європейського і світового рівня, творче поєднання освітянської і наукової діяльності.

Місія університету - створювати, систематизувати, зберігати і поширювати сучасні наукові знання для покращення якості життя людей, готувати фахівців європейського і світового рівня інтелектуального та особистісного розвитку. Свою місію ЗВО реалізує через основні напрями розвитку, до яких належать суспільно-виховна, міжнародна, науково-дослідницька, інноваційна діяльність та інші. Ці напрями ставлять за мету вибудувати нову багатовекторну стратегію розвитку за напрямами життєдіяльності та забезпечити дієві механізми реалізації.

### **Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП: - здобувачі вищої освіти та випускники програми**

Здобувачі ВО можуть впливати на контент ОПП наступним чином:

1. Участь в навчально-адміністративних структурах університету ( Вчена рада університету <https://cutt.ly/XjghOzz>), факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК (<https://cutt.ly/xjghDS4>), здійснення моніторингу якості нормативних документів (освітніх програм, робочих програм навчальних дисциплін, методичного забезпечення процесу, тощо);

2. Участь в роботі академічних груп, ініціативних груп або індивідуально (<https://cutt.ly/zjghZmK>).

Вивчення і аналіз пропозицій внутрішніх зацікавлених осіб щодо змісту ОПП та покращення якості ВО здійснюється таким чином:

- опитування, репрезентативне опитування, анкетування при забезпеченні публічності та прозорості анкетування здобувачів ВО ( [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_opituvannya\\_zdobuvachiv.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_opituvannya_zdobuvachiv.pdf);

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_anketuvannya\\_npp.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_anketuvannya_npp.pdf)). Проведено моніторинг інтересів здобувачів (березень 2021 р.), стандарту вищої освіти

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_opituvannya\\_zdobuvachiv.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_opituvannya_zdobuvachiv.pdf)) щодо змісту ОПП та забезпечення компетентностей спеціалістів;

- проведення круглих столів, відкриті форуми з адміністрацією університету, факультету та/або за участі роботодавців, тощо (<https://cutt.ly/njgoPUN>; <https://cutt.ly/yjgoACY>; <https://cutt.ly/sjgoSMo>).

### **- роботодавці**

Роботодавці залучаються до проведення експертної оцінки якості ОПП і інших заходів. Для організації і координації взаємодії між стейкхолдерами в університеті та на факультеті харчових технологій та управління якістю продукції АПК створено і працює Рада роботодавців ( <https://cutt.ly/2jgoFEv>). Їх діяльність регламентується Положенням про раду роботодавців <https://cutt.ly/SjgoG7z>.

Ради роботодавців проводять регулярні засідання на рівні університету <https://cutt.ly/djgh24E> та факультету <https://cutt.ly/Jjgh5tI>.

Раду роботодавців факультету харчових технологій та управління очолює Сичевський Микола Петрович, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН <http://iprkyiv.com>.

Інтереси роботодавців враховуються в аспекті прагнення підготувати спеціаліста не лише для харчової та переробних галузей АПК, а й науковця з розвинутими професійними компетентностями, які могли б демонструвати свої знання, уміння і навички, необхідні для здійснення фахової, педагогічної діяльності у сфері харчових виробництв та освітнього процесу в закладах I-II рівнів акредитації.

### **- академічна спільнота**

- щодо академічної спільноти університету – максимальна їх відповідальність активізації викладацької діяльності для їх досягнення, точність формулювання для конкретизації результатів та інших визначальних складових освітніх компонентів;

- щодо академічної спільноти загалом – оптимальним баченням цього питання є створення умов для співпраці з представниками інших закладів вищої освіти, наукових установ тощо (<https://cutt.ly/QjgoLwS>).

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП враховано пропозиції науково-педагогічних працівників факультету, висловлених в анкетуванні та на засіданнях деканату, навчально-методичних рад [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_anketuvannya\\_npp.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_anketuvannya_npp.pdf)

### **- інші стейкхолдери**

До інших стейкхолдерів, які також мають вплив на розробку і впровадження ОПП, можна віднести регіональні органи державної влади та органи місцевого самоврядування, освітні установи, громадські організації, які безпосередньо не пов'язані з системою ВО, але зацікавлені в соціальному партнерстві. Крім того, можна відзначити також випускників університету.

Вплив цих стейкхолдерів на якість розробки ОПП, на удосконалення та покращення якості підготовки фахівців здійснюється за допомогою організації їх взаємодії з різними підрозділами на університетському і факультетському рівнях шляхом обговорення ОПП і забезпечення відповідності змісту ОПП вимогам і потребам регіонального розвитку. Так Президент ГО "Асоціація дієтологів України" бере безпосередню участь у розробці та перегляді освітньої програми, навчальних планів та освітньому процесі (<https://nubip.edu.ua/node/80495>).

Вплив абітурієнтів на формування ОПП здійснюється на етапі професійної агітації шляхом проведення опитувань, анкетувань, моніторингу соціальних мереж. <https://cutt.ly/zjgiOL>; <https://cutt.ly/5jgoMqS>

### **Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції**

## **розвитку спеціальності та ринку праці**

Результати проведеного аналізу ринку праці та запитів роботодавців та вивчення досвіду підготовки спеціалістів для харчової промисловості в країнах Європи та зустрічі на заходах, що проводяться для фахівців галузі та науковців (тематичні виставки, робота круглих столів, майстер-класи тощо) свідчать, що цілі ОПП та програмні результати навчання знаходяться у відповідності до тенденцій розвитку спеціальності. Для того, щоб цілі та програмні результати ОПП відповідали тенденціям розвитку спеціальності, постійно ведеться моніторинг ринку праці стосовно формування попиту на фахівців з харчових технологій, зокрема нутриціологів, а саме: проводяться ярмарки вакансій в університеті; моніторинг вакансій відділом працевлаштування, провідними вітчизняними підприємствами. В сучасних ринкових умовах та інтеграції в європейський економічний простір на ринку праці потрібні фахівці, що мають теоретичні та практичні навички у сфері нутриціології. У програмних результатах навчання зроблено акцент на отримання знань та вмінь щодо формування фахівця з пошуку нових можливостей створення харчових продуктів та їх впливу на здоров'я людей різних категорій.

Підготовка фахівців із ОПП «Нутриціологія» є новим напрямком вищої освіти в Україні. Без сумніву, попит на таких спеціалістів буде зростати у харчовій промисловості разом із вдосконаленням вимог до сучасних харчових продуктів, створення яких передусім має базуватись на здійсненні корисного впливу для здоров'я споживачів.

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

Галузевий контекст відіграє вагомий роль у формуванні цілей ОПП. Робочі програми і зміст навчальних дисциплін враховують галузевий контекст і враховують потреби провідних стейкхолдерів <https://nubip.edu.ua/node/85432>; <https://cutt.ly/7jgjWsU>

Галузевий контекст визначається ринком праці, роботодавцями, тенденціями в галузі харчової та переробної промисловості.

Галузевий контекст враховано при формуванні тематики наукових досліджень здобувачів [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/orientovni\\_temi\\_magisterskih\\_robir\\_o.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/orientovni_temi_magisterskih_robir_o.pdf)

Наприклад: "Удосконалення технології варених ковбас для осіб з надмірною масою тіла"; "Розробка рецептури і технології кисломолочного продукту, збагаченого фітокомпонентами"; "Удосконалення технології функціональних харчових продуктів для вегетаріанців".

Регіональний та локальний ухил в навчальному процесі здійснюється через механізм прив'язування завдань по окремим дисциплінам (Нутриціологія здорового харчування, Технології здорового харчування; Харчування різних категорій населення; Спортивне і превентивне харчування, Реклама здоров'я).

<https://nubip.edu.ua/node/95894>

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОПП було враховано досвід аналогічних вітчизняних програм підготовки фахівців спеціальності 181 "Харчові технології", зокрема Національного університету харчових технологій (<https://cutt.ly/6jgrwT1>), Одеської національної академії харчових технологій (<https://cutt.ly/jjgpre28>); Харківського державного університету харчування та торгівлі (<https://cutt.ly/Ejgptaf>), де пропонується цілі та певні самостійно розроблені результати навчання.

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання враховано також досвід аналогічних іноземних програм у сфері харчової та переробної промисловості Food technology, зокрема підготовка магістрів у Польщі (Жешувський

університет <https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumnaukprzyrodniczych/instituttechnologiiizywieniaczlowieka/techzywizywczlo>), у Франції (Вища школа сільського господарства та природничих наук (м. Ліль <https://www.isa-lille.com/academics/master-programs/food-science/>)) у США (Університет штату Пенсільванія <https://foodscience.psu.edu/outreach/extension>).

Запропонована нами ОП єдина на українському освітньому просторі, на якій акцент робиться на здобутті навичок та знань з організації системи оздоровчого харчування, способів збереження і зміцнення здоров'я за рахунок підбору ефективного, правильного та збалансованого харчування.

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

Усі результати навчання, які визначені у Стандарті вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології" (затверджений наказом МОН №1295 від 22.10.2020 р. ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/181\\_kharchovi\\_tekhnolohiyi\\_mahistr.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/181_kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf))) включені до програмних результатів навчання за даною програмою (ПРН1-ПРН14) та забезпечуються відповідними обов'язковими освітніми компонентами ОПП, а також додатково підсилюються вибірковою складовою. Деталізована інформація подана в ОПП у Матриці забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Нутриціологія» [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/profil\\_osvitnoyi\\_programi\\_magnutr\\_zaochna\\_forma.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/profil_osvitnoyi_programi_magnutr_zaochna_forma.pdf)

## **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?**

Стандарт наявний

## 2. Структура та зміст освітньої програми

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

90

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

66

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

24

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

Зміст освітньо-професійної програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

Зміст освітньо-професійної програми "Нутриціологія" відповідає предметній області спеціальності 181 "Харчові технології".

Теоретичний зміст предметної області (<https://nubip.edu.ua/node/95894>): теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій; ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства; методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва; науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності; методологія викладацької діяльності; виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.

Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці): комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі (<https://nubip.edu.ua/node/95894>).

Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати): комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання (<https://nubip.edu.ua/node/2343/14>; <https://nubip.edu.ua/node/2343/15>).

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

Здобувачі, відповідно до існуючих у НУБіП Положень, мають можливість: обирати форму навчання (денна, заочна – <https://cutt.ly/vjgr9vA>); навчатися за індивідуальним графіком (<https://cutt.ly/Pjgr3MK>); обирати вибіркові освітні компоненти (<https://nubip.edu.ua/node/12654>), із широкого переліку дисциплін (<https://cutt.ly/Ujgr7eh>); вносити пропозиції щодо удосконалення ОПП під час опитувань або засідань старостату чи вченої ради; обирати тематики курсових та магістерських робіт, а також наукового керівника ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_pro\\_napis\\_magroboti\\_zmini\\_na\\_vr\\_22.12.20.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_pro_napis_magroboti_zmini_na_vr_22.12.20.pdf)); обирати бази практичного навчання (відповідно до Положення про практичну підготовку студентів НУБіП України <https://nubip.edu.ua/node/12654>); навчатися за системою «подвійний диплом» та в рамках академічної мобільності (<https://cutt.ly/3jgaloK>); навчатися у системі неформальної освіти, із перезарахуванням кредитів визнанням результатів навчання (відповідно до Положення про визнання результатів навчання для здобувачів вищої освіти в НУБіП України <https://nubip.edu.ua/node/12654>).

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

Реалізація права здобувачів на вибір навчальних дисциплін регулюється Положенням про Порядок формування та вибору студентами вибіркових дисциплін освітніх програм у НУБіП України від 27.12.2019 р. <https://nubip.edu.ua/node/12654>. Відповідно до нього ОП передбачає вивчення студентами вибіркових дисциплін упродовж 2 і 3 семестрів. У навчальному плані наведені дисципліни вільного вибору здобувача за спеціальністю та відведено 8 кредитів на 2 дисципліни вільного вибору за уподобанням студентів.

За оновленою ОПП передбачається розміщення переліку дисциплін вільного вибору за спеціальністю з їх анотаціями на сайті факультету до 1 листопада поточного року та на навчально-інформаційному порталі НУБіП (<https://elearn.nubip.edu.ua/>). Окрім того, на сайті факультету (<https://nubip.edu.ua/node/68240>) розміщений перелік вибіркових дисциплін за спеціальністю та силабуси до них, з якими студенти можуть ознайомитись у будь-

який момент.

Перелік дисциплін вільного вибору за уподобанням студентів на 2021-2022 н.р. формується та оновлюється навчальним відділом за поданням факультетів та ННІ та розміщується на сайті університету (<https://nubip.edu.ua/node/67362>) до 1 листопада.

Перелік дисциплін вільного вибору за ОПП (ВК 1 – ВК 11) сформовано кафедрою, на основі обговорення із здобувачами вищої освіти, роботодавцями, академічною спільнотою та зацікавленими НПП факультету НУБіП України. Такий перелік дисциплін рекомендується робочою групою ОПП до розгляду навчально-методичною радою та вченою радою факультету, а навчальний план у цілому ухвалюється навчально-методичною радою Університету та затверджуються вченою радою Університету.

Для формування контингенту здобувачів вищої освіти деканат факультету ознайомлює у 1 семестрі студентів із затвердженим вченою радою факультету переліком дисциплін вільного вибору за освітньою програмою та затвердженим вченою радою університету переліком дисциплін вільного вибору за уподобаннями студентів.

Також деканат організовує процедуру вибору здобувачами вибіркового дисциплін у паперовому чи електронному варіантах. Здобувачі обирають вибірково компоненти після оприлюднення наказу на зарахування у вересні-жовтні. Здобувачам, які вибрали освітній компонент, навколо якого не згрупувалася необхідна кількість осіб, надається можливість здійснити повторний вибір освітніх компонентів, для вивчення яких сформувалися повноцінні академічні групи. У НП підготовки фахівців за ОПП «Нутриціологія» вибірково освітні компоненти складають 26,7% або 24 кредити ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/profil\\_osvitnoyi\\_programi\\_magnutr\\_zaochna\\_forma.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/profil_osvitnoyi_programi_magnutr_zaochna_forma.pdf); [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navchalniy\\_plan\\_mag\\_nutr\\_zaochkadocx.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navchalniy_plan_mag_nutr_zaochkadocx.pdf)).

У жовтні 2020 року студенти 1 курсу ОПП вибрали 2 дисципліни за уподобанням студента – «Наукові комунікації у дослідженнях магістра»; «Методи математичної статистики у наукових дослідженнях» Результати вибору висвітлені на сайті факультету у рубриці «Вибіркові дисципліни» (<https://nubip.edu.ua/node/68240>).

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

Практична підготовка магістрів здійснюється відповідно до Положення про практичну підготовку студентів Національного університету біоресурсів і природокористування України (<https://nubip.edu.ua/node/12654>). Практична підготовка студентів проходить шляхом проведення виробничої практики на 1 році навчання. Обсяг кредитів на практику у навчальному плані становить 8 кредитів ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navchalniy\\_plan\\_mag\\_nutr\\_zaochkadocx.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navchalniy_plan_mag_nutr_zaochkadocx.pdf)), тривалість практики становить 6 тижнів.

Базами для проходження виробничої практики є провідні харчові та переробні підприємства, лабораторії медичні, біохімічні, лабораторії Держпродспоживслужби із захисту споживачів, які мають достатній рівень впровадження сучасних технологій харчових виробництв, що забезпечує високий рівень професійних навиків в умовах виробництва (<https://nubip.edu.ua/node/2343/8>)

Зміст практик магістра визначаються випусковою кафедрою з урахуванням напряму дослідження та безпосередніми завданнями кафедри ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/programa\\_virobnichoyi\\_praktiki.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/programa_virobnichoyi_praktiki.pdf))

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

Набуття соціальних навичок (soft skills) здобувачами вищої освіти упродовж періоду навчання досягається завдяки застосуванню сучасних технологій змішаного навчання, методів проектного та проблемного навчання, зокрема: використання кейс-методів; застосування проектної методики у формі міні-проектів, виконання міждисциплінарних проектів, які виконуються індивідуально; вивчення дисциплін "Філософія науки та інноваційного розвитку"; "Психологія управління"; участь у конференціях (<https://nubip.edu.ua/node/65387>; <https://nubip.edu.ua/node/75273>).

Здобуття мовних компетентностей, достатніх для представлення та обговорення результатів наукової роботи іноземною мовою забезпечується під час вивчення ділової іноземної мови за професійним спрямуванням (<https://cutt.ly/HjсTAbH>). Озвучені фактори дозволяють забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання та відповідають цілям та результатам навчання ОПП – підготовці кваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, які будуть здатні розвивати свою професійну компетентність протягом життя.

Для ефективного формування соціальних навичок (soft skills) використовуються також участь студентів у майстер-класах провідних вчених, круглих столах (<https://nubip.edu.ua/node/65491>; <https://nubip.edu.ua/node/68129>; <https://nubip.edu.ua/node/68857>; <https://nubip.edu.ua/node/74612>; <https://nubip.edu.ua/node/76489>; <https://nubip.edu.ua/node/83823>);

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

На період розробки ОПП Національний стандарт вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології» II (магістерського) рівня вищої освіти не був затверджений. Під час розробки ОПП спирались на Проект цього стандарту у розрізі формування загальних і фахових компетенцій, НРК (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/pagan12#n12>), Національний класифікатор України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) (<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10/card4#Current>). Членом проектної групи із розробки ОПП є Баль-Прилипка Л.В., яка є членом підкомісії зі спеціальності 181 «Харчові технології», Науково-методичної комісії №10 Науково-методичної ради МОН України.



**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 ОПП навчання здобувачів вищої освіти ступеня «Магістр» здійснюється протягом 3 семестрів, з яких аудиторне навантаження становить 96 год на одну екзаменаційну сесію; тривалість кожної сесії становить по 20 календарних днів. Максимальне навантаження на день 4 пари - 8 год. Після 2 семестру відбувається проходження виробничої практики протягом 6 тижнів. Обсяг освітньої складової підготовки магістрів становить 90 кредитів, із яких 64 кредити обов'язкові компоненти, 24 кредити вибіркова складова <https://nubip.edu.ua/node/95894>. Відповідно до навчального плану теоретичне навчання (лекції, практичні та лабораторні заняття) становлять 326 год, самостійна робота – 2254 год; підготовка магістерської роботи – 120 год. Самостійна робота здобувачів складається, як правило, з вивчення лекційного матеріалу і підготовки до виконання практичних і лабораторних робіт. Виконання практичних і лабораторних робіт та захист звітів відбувається під час аудиторних занять. В університеті проводиться моніторинг завантаження магістрів шляхом опитування, співбесід, анкетування, обговорення на засіданнях старостатів, кафедр і навчально-методичній Раді, вченій раді факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК і в разі потреби здійснюється коригування завантаження здобувачів. Моніторинг завантаження магістрів здійснюється в тісному зв'язку зі студентською організацією самоврядування. Навантаження здобувачів II рівня регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в НУБіП України (<https://cutt.ly/zjcYWqqf>)

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

Елементи дуальної форми освіти регламентується Положенням про організацію освітнього процесу у НУБіП України (п.5) ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020\\_dlya\\_saytu\\_z\\_pravk\\_ami3\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravk_ami3_lyutogo2020.pdf)), із 02.2020 діє Положення про підготовку фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_pidgotovka\\_fahivciv\\_za\\_dualnoyu\\_formoyu\\_02\\_2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_pidgotovka_fahivciv_za_dualnoyu_formoyu_02_2020.pdf)). До елементів дуальної освіти студентів можна віднести участь студентів у майстер-класах провідних вчених, круглих столах (<https://nubip.edu.ua/node/65491> <https://nubip.edu.ua/node/68129> <https://nubip.edu.ua/node/68857> <https://nubip.edu.ua/node/74612> <https://nubip.edu.ua/node/76489> <https://nubip.edu.ua/node/83823> ), за результатами яких студенти отримують сертифікати, які можуть зараховуватись НПП як додаткові бали до самостійної роботи. ОПП не передбачає підготовку фахівців за дуальною формою освіти і не містить компонентів та особливостей, пов'язаних з цією формою освіти. Але під час теоретичного навчання і в період проходження практик присутні елементи дуальної форми освіти.

### **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

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

<https://nubip.edu.ua/node/5744>

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

Прийом на навчання для здобуття другого освітнього ступеня «Магістр» проводиться за спеціальностями (ОП, ОНП) відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266. Вступники до магістратури на ОПП «Нутриціологія» спеціальності 181 «Харчові технології» вступають на основі ЄВІ з іноземної мови та складають вступні випробування зі: спеціальності (в обсязі відповідної програми освітнього рівня бакалавр з відповідної спеціальності). Особам, які вступають до магістратури з іншої галузі знань (спеціальності) ніж 181-Харчові технології, рішенням Приймальної комісії можуть бути призначені додаткові вступні випробування. Програми вступних випробувань із фахових дисциплін формують НПП фахової атестаційної комісії (<https://nubip.edu.ua/node/15380> ) Прийом здобувачів на навчання здійснюється відповідно до Правил прийому на навчання до Національного університету біоресурсів і природокористування України (<https://nubip.edu.ua/node/5744> ). Підготовка магістрів здійснюється відповідно до Положення про підготовку магістрів в Національному університеті біоресурсів і природокористування України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/polozhennya\\_pro\\_pidgotovka\\_magistriv\\_2018.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/polozhennya_pro_pidgotovka_magistriv_2018.pdf) ).

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, наукових установах здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність, Положення про визнання результатів навчання для здобувачів вищої освіти, Положення про організацію освітнього процесу в НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/12654>).

Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва НУБіП України з ЗВО-партнерами здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ECTS або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків аспірантів, прийнятої у країні вищого навчального закладу-партнера, якщо в ній не передбачено застосування ECTS.

Перезарахування вивчених навчальних дисциплін здійснюється на підставі наданого здобувачем документа з переліком та результатами вивчення навчальних дисциплін, кількістю кредитів та інформацією про систему оцінювання навчальних здобутків здобувача, завіреного в установленому порядку у вищому навчальному закладі-партнері.

Також визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, наукових установах реалізується при поновленні магістрів з інших вітчизняних ЗВО, наукових установ.

Магістрами подаються академічні довідки для визнання результатів навчання в інших ЗВО. Порядок поновлення магістрів на навчання визначається такими документами:

1. Положення про організацію освітнього процесу в НУБіП України
2. Положення про визнання результатів навчання для здобувачів вищої освіти (<https://nubip.edu.ua/node/12654>)

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

На даній освітньо-професійній програмі прикладів визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО не було, так як набір на програму підготовки здійснено вперше.

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюються Положенням про визнання результатів навчання для здобувачів вищої освіти НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/12654>), «Положенням про академічну мобільність студентів Національного університету біоресурсів і природокористування України» ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/Academic\\_mibiliti\\_students\\_on\\_site.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/Academic_mibiliti_students_on_site.pdf)) та Положенням про екзамени та заліки у НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh\\_ekzameni\\_zaliki\\_2020\\_dlya\\_saytu.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh_ekzameni_zaliki_2020_dlya_saytu.pdf)). Документи розміщені у вільному доступі на сторінці університету «Положення» (<https://nubip.edu.ua/node/12654>).

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

В рамках співпраці з НУБіП України та Пенсільванським державним університетом (США) протягом червня-липня 2018 року, онлайн 2019 і 2020 рр. проходили семінари-тренінги «Food Safety short course», в яких передбачено вивчення теоретичних та практичних основ безпеки харчових продуктів та їх мікробіологічних показників, в межах дисципліни «Сучасні методи досліджень» студентці 1 року навчання Волховій Т. був зарахований модуль «Food Microbiology». (<https://nubip.edu.ua/node/48980>).

#### **4. Навчання і викладання за освітньою програмою**

**Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи**

Підхід до викладання та навчання передбачає: підтримка та консультування магістрів з боку НПП, у т. ч. забезпечуючи доступ до сучасного обладнання; залучення до консультування магістрів визнаних фахівців-практиків з харчової промисловості (<https://nubip.edu.ua/node/62382>;<https://nubip.edu.ua/node/75443>; <https://nubip.edu.ua/node/83206>; <https://nubip.edu.ua/node/78114>; <https://nubip.edu.ua/node/65491>; <https://nubip.edu.ua/node/68129>; <https://nubip.edu.ua/node/68857>; <https://nubip.edu.ua/node/74612>; <https://nubip.edu.ua/node/76489>; <https://nubip.edu.ua/node/83823>); участь магістрів в олімпіадах, конкурсах на одержання наукових стипендій, премій, грантів (у т.ч. у міжнародних) <https://nubip.edu.ua/node/67885>; <https://nubip.edu.ua/node/72873>;

- брати у виконанні НДР (магістр 1 р.н. Сухенко Є.В. є виконавцем НДР №110/4м-пр «Наукові основи створення комплексу технологій виробництва продуктів для дитячого і дієтичного харчування»).

Досягненню ПРН сприяють: лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття, вебінари, майстер-класи із залученням представників ради роботодавців; самостійна робота; підготовка перекладів, анотацій, рефератів, власних доповідей; обрання дизайну, визначення гіпотези, статистичне опрацювання одержаних результатів досліджень; використання програм, сервісів, плагінів, веб-ресурсами.

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/Pro\\_organization\\_navch\\_proces.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/Pro_organization_navch_proces.pdf); <https://nubip.edu.ua/node/68857>; <https://nubip.edu.ua/node/74612>; <https://nubip.edu.ua/node/76489>; <https://nubip.edu.ua/node/83823>

**Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?**

Студентоцентрований підхід навчання за ОПП реалізується НПП і можливістю студентів здійснювати вільний вибір

дисциплін (не менше 25 % від загального обсягу кредитів), баз практичної підготовки, наукового керівника і теми магістерської роботи тощо.

В університеті використовується також дистанційне навчання, яке забезпечується навчально-інформаційним порталом Elearn (<https://elearn.nubip.edu.ua>). З березня 2020 року, у зв'язку з пандемією в країні, університет повністю перейшов на дистанційне навчання студентів. Для цього в університеті є 900 акаунтів Webex, корпоративна пошта НУБіП містить Google Meet, Zoom, навчальні дисципліни розміщені на платформі Elearn. Для врахування особистісних цінностей студентів проводиться їх консультування НПП, до цього процесу залучаються представники відомих компаній щодо їх участі у різноманітних конкурсах і олімпіадах, які організовуються МОН України.

За ОПП розроблено всі ЕНК навчальних дисциплін (100%).

Для відображення задоволеності та зацікавленості у навчанні, по завершенню семестру проводиться зустріч гаранта, декана факультету із студентами, на якій студенти висловлюють свою думку щодо якості навчання та їх побажань щодо покращення контексту дисциплін і ОП загалом, та проводиться анкетування, двічі на рік проводиться зустріч активу із ректором університету (<https://cutt.ly/EjcAAcS>; <https://cutt.ly/cjcAS9u>; <https://cutt.ly/MjcAF9D>; <https://cutt.ly/4jcAJWt>; <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/2021.pdf> )

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

НПП вільно вибирають форми і методи навчання і викладання під час розробки навчальних дисциплін, які відповідають правилам академічної свободи, які реалізуються на основі свободи слова, думки і творчості, поширення знань та інформації, вільного оприлюднення результатів досліджень із врахуванням обмежень щодо результатів досліджень, які містять державну таємницю.

Здобувачі ЗВО реалізують свою академічну свободу шляхом вільного вибору тем курсових робіт, проектів, керівника та теми магістерської роботи (написання заяви на ім'я декана факультету), формування вибіркової складової НП відповідно до Закону про вищу освіту, вибору теми для участі у студентських конкурсах (<https://nubip.edu.ua/node/74124>), олімпіадах, конференціях (<https://nubip.edu.ua/node/83153>, <https://nubip.edu.ua/node/83041>) тощо. Використання різних методів навчання дає змогу студентам формувати та висловлювати свої думки та переконання, можливість поширювати їх на конференціях, семінарах, тощо.

### **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 \***

Цілі, зміст і очікувані результати навчання, критерії та порядок оцінювання описані у робочих програмах та силабусах кожної ОК (<https://nubip.edu.ua/node/80774> "Навчально-методичне забезпечення"), які представлені на сайті кафедри (<https://nubip.edu.ua/node/80774>). Кожен студент отримує доступ до електронного навчального курсу, де чітко регламентуються правила та терміни здачі різних видів робіт (<https://elearn.nubip.edu.ua/course/index.php?categoryId=259>). На початку вивчення кожного ОК викладач повідомляє цю інформацію усно та наочно у вигляді презентації. Також ця інформація доводиться до студентів перед написанням контрольних заходів тощо. Графік організації освітнього процесу та підсумкової атестації розміщуються (оновлюється посеместрово) на сайті університету (<https://nubip.edu.ua/node/23920>) і факультету (<https://nubip.edu.ua/node/12854>; <https://nubip.edu.ua/node/10703>; <https://nubip.edu.ua/node/74216>).

Також на сайті університету розміщені Каталоги навчальних планів і програм підготовки магістрів (<https://nubip.edu.ua/node/46601>) до яких є вільний доступ кожному студенту, які оновлюються щороку перед вступною кампанією.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОПП відбувається під час виконання практичних (лабораторних) занять, на яких студенти досліджують реальні об'єкти, відпрацьовуючи методики (дослідження сировини, харчових продуктів) та навички роботи із інструментарієм (<https://nubip.edu.ua/node/2343/5>). Виконання курсових робіт передбачають дослідження стану проблеми, студент здійснює постановку експерименту та його дослідження, аналіз і узагальнення результатів (<https://nubip.edu.ua/node/73172>; <https://nubip.edu.ua/node/69228> ). Практична підготовка і магістерська робота передбачає проведення дослідницької роботи із обраної теми під керівництвом НПП (<https://nubip.edu.ua/node/73560>; <https://nubip.edu.ua/node/68857>). Студенти також залучаються до дослідницької роботи у наукових студентських гуртках кафедри «Науково-дослідна робота студента» (<https://nubip.edu.ua/node/2343/13>), «Дослідження якості м'яса та м'ясних продуктів» (<https://nubip.edu.ua/node/2343/13>), "Актуальні проблеми стандартизації та управління якістю і безпечністю продукції та виробництва АПК" (<https://nubip.edu.ua/node/2343/13>) є співвиконавцями державних науково-дослідних тем: «Наукові основи створення комплексу технологій виробництва продуктів для дитячого і дієтичного харчування» (№110/4м-пр), «Наукові основи створення комплексу технологій виробництва дієтичних комбінованих м'ясо-рослинних продуктів з радіозахисними властивостями тривалого терміну зберігання» (№110/1-пр-2018). При кафедрі функціонують навчально-наукові лабораторії (<https://www.youtube.com/watch?v=NiUXYMnbsds> <https://www.youtube.com/watch?v=Fq9o-FFTP6U&feature=youtu.be>), на базі яких студенти та викладачі реалізують свої дослідження із можливістю постановки експерименту також між факультетом і Українською лабораторією якості і безпеки продукції АПК, де студенти також мають можливість проводити експериментальні дослідження з використанням сучасного лабораторного обладнання (<http://quality.ua/pro-laboratoriyu/>). Кращі випускники ОП мають можливість продовжити навчання у аспірантурі за спеціальністю 181-Харчові технології.

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

Положення про організацію освітнього процесу у НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020\\_dlya\\_saytu\\_z\\_pravk\\_ami3\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravk_ami3_lyutogo2020.pdf)) регламентує терміни оновлення ОПП, НП і ОК. НП розробляється на весь нормативний термін навчання робочими групами, до складу яких входять гарант, декан факультету, заступник декана, завідувач випускової кафедри та провідні НПП кафедр. Розроблений НП розглядається на засіданні випускової кафедри, вченій раді факультету і затверджується ректором університету. Щорічно розробляються робочі програми ОК на основі НП і ОПП провідними НПП кафедр до початку нового навчального року (семестру), затверджуються деканом, розміщуються на сайтах кафедр (<https://nubip.edu.ua/node/80774> "Навчально-методичне забезпечення"). НПП оновлюють зміст ОК на основі наукових досягнень і сучасних практик систематично. Для цього відбувається постійне консультування із стейкхолдерами, опитування ЗВО щодо змісту навчання. Результати цього опитування оприлюднюються на засіданні ВР факультету, кафедри (<https://cutt.ly/2jcFj2a>; <https://cutt.ly/WjcFlGs>). Наприклад, за результатами НПП та стейкхолдерів з метою забезпечення спеціальних компетентностей СК2 до навчального плану 2021 року введена дисципліна "Промоція здорового харчування"; розширено перелік вибіркових дисциплін. Електронні навчальні курси дисциплін розробляються відповідно до Положення про електронне освітнє середовище НУБіП України (<https://cutt.ly/TjcFb1N>).

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

Положення про академічну мобільність студентів НУБіП (<https://cutt.ly/LjcF3cp>) регламентує порядок реалізації академічної мобільності студентів, яка здійснюється відповідно до укладених двосторонніх угод НУБіП і закордонними ЗВО. Етапи, тривалість та зміст навчання у ЗВО-партнерах визначаються НП та графіками навчального процесу, затвердженими у ЗВО-партнерах.

Інформація про програми академічної мобільності розміщені на сайті університету у розділі «Міжнародна діяльність» (<https://nubip.edu.ua/node/31610>).

За ОПП навчання студентів у закордонних ЗВО не здійснюється, однак на денній формі навчання за ОПП «Нутріціологія» навчається 5 студентів, які перебувають на навчанні за програмою ЕРАЗМУС+ (Аношкін О.С., магістр 2 року - Університет ISA, м. Лілль (Франція), наказ №2336 "С" від 28.11.2019 р., Деяк О.С., магістр 2 року навчання - Університет ISA, м. Лілль (Франція) <https://nubip.edu.ua/node/85645>, наказ №1133 "С" від 07.09.2020 р. (<https://cutt.ly/HjcF73q>; <https://nubip.edu.ua/node/55804>), Терновик Г.А., магістр 2 року навчання - Університет прикладних наук Ангальт (Німеччина), наказ №1205 "С" від 14.09.2020 р., <https://nubip.edu.ua/node/85646> Кім К., магістр 1 року - Університет ISA, м. Лілль (Франція), наказ №1133 "С" від 07.09.2020 р.; (<https://nubip.edu.ua/node/61564>; <https://nubip.edu.ua/node/75757>).

Доступ до міжнародних досягнень для НПП і студентів можливий через базу Web of Science і SCOPUS (<https://www.scopus.com>).

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

### **Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?**

Згідно Положення про екзамен та заліки в НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh\\_ekzameni\\_zaliki\\_2020\\_dlya\\_saytu.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh_ekzameni_zaliki_2020_dlya_saytu.pdf)) передбачено: тестування, письмова контрольна робота, колоквіум, результати експерименту, що можна оцінити чисельно, розрахункова чи розрахунково-графічна робота тощо. Там же описано умови допуску до заліку/екзамену, структура екзаменаційного білету та механізм визначення підсумкової оцінки. Однією з найбільш поширених форм контролю є тестування, що органічно реалізується в електронних навчальних курсах (<https://elearn.nubip.edu.ua>). Інструментарій розробки контрольних дидактичних матеріалів в межах ЕНК дозволяє створити питання/завдання різних типів і складності, а також тестові питання для самоперевірки. Положення про навчально-інформаційний портал (<https://elearn.nubip.edu.ua/mod/folder/view.php?id=23004>) регламентує єдині вимоги, порядок та правила створення і роботи з ЕНК. Там же описано методiku створення елементів ЕНК, які стосуються контролю і самоконтролю. Тестові завдання орієнтовані на перевірку здебільшого теоретичних фактів, практичні і лабораторні завдання – уміння і навички. Елемент курсу "Урок" дозволяє студенту не тільки опрацювати матеріал, а й пройти тест на перевірку/самоперевірку, результати якого визначають можливості подальшої траєкторії в межах уроку. Іспит проводиться у письмовій формі за екзаменаційними білетами, які містить 2 теоретичні запитання, 10 тестових завдань та критерії оцінювання відповідей (сума 30 балів). Тестування допускає використання ЕНК. На іспиті за питаннями і завданнями білету проводиться обов'язкова співбесіда студента з двома викладачами, після якої визначається остаточна оцінка за екзамен. Заліки проводяться у формі тестування. Досягнення програмних результатів навчання здобувача вищої освіти формується внаслідок додавання оцінки за залік/іспит (до 30 балів) до рейтингу з навчальної роботи впродовж семестру (до 70 балів).

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

Види контролю (поточний, проміжна і підсумкова атестація) та їх використання описані в Положенні про організацію освітнього процесу в НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/12654>); Положенні про екзамен та

заліки в НУБіП України (розділ 2, <https://cutt.ly/ejcG2os..> У кожній робочій програмі є розділ з описом системи оцінювання в межах кожної дисципліни.

Семестрова атестація проводиться у формах екзамену або заліку з конкретного ОК, відповідно до «Положення про підготовку магістрів у НУБіП України» (<https://cutt.ly/wjcG831> п. 3.18-3.32)

Робочі програми ОК та силабуси (<https://nubip.edu.ua/node/80774>) містять інформацію про критерії оцінювання знань ЗВО. Чіткість і зрозумілість контрольних заходів забезпечується: своєчасним повідомленням про них під час систематичних зустрічей ЗВО з представниками ректорату, деканами, гарантами; повідомленням про них НПП на початку вивчення кожного ОК. Наявність форм контролю та їх періодичність міститься у графіку освітнього процесу та розкладі екзаменаційної сесії (<https://nubip.edu.ua/node/10703>, <https://nubip.edu.ua/node/74216>).

Здобувач вищої освіти допускається до складання екзамену чи заліку з ОК, якщо ним повністю виконані всі види робіт, передбачені РНП, РП, а його рейтинг з навчальної роботи становить не менше 42 балів (60 балів, 7=42 балів). Рейтинґ з атестації (не більше 30 балів). Для визначення рейтинґу із засвоєння дисципліни (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтинґу з навчальної роботи (до 70 балів).

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

Система оцінювання в НУБіП України у відкритому доступі у відповідних положеннях, наприклад, Положенні про екзамен і заліки ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh\\_ekzameni\\_zaliki\\_2020\\_dlya\\_saytu.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh_ekzameni_zaliki_2020_dlya_saytu.pdf)). Так само доступні графік навчального процесу і розклад занять (<https://nubip.edu.ua/node/10703>), який оновлюється щосеместрово. Опис і критерії оцінювання в межах кожної дисципліни доступний в робочих програмах (<https://nubip.edu.ua/node/80774>), що оновлюються у червні, перед початком нового навчального року, в каталогах, що оновлюються перед початком навчального року а також в загальній частині матеріалів електронного навчального курсу, доступні опис завдань, критерії оцінювання та строки виконання. Таким чином, з інформацією про зміст і критерії оцінювання здобувач може ознайомитися ще до початку вивчення дисципліни, а розширена інформація в межах ЕНК стає йому доступна одразу після його реєстрації на курс. Зворотній зв'язок від студентів факультет отримує після анкетувань щодо якості освітнього процесу.

<https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/2021.pdf>

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_opituvannya\\_zdobuvachiv.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_opituvannya_zdobuvachiv.pdf)

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

П. 7 Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня, спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає, що атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/181\\_kharchovi\\_tekhnolohiyi\\_mahistr.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/181_kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf)). У п.3 ОПП зазначено, що атестація випускників освітньо-професійної програми «Нутриціологія» спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи (<https://nubip.edu.ua/node/85617>). Отже, форма атестації здобувачів вищої освіти відповідає вимогам Стандарту.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу у НУБіП України

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020\\_dlya\\_saytu\\_z\\_pravkami\\_3\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravkami_3_lyutogo2020.pdf)), Положенням про екзамен і заліки у НУБіП України

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh\\_ekzameni\\_zaliki\\_2020\\_dlya\\_saytu.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh_ekzameni_zaliki_2020_dlya_saytu.pdf)), Положенням про

екзаменаційні комісії в НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/12654>), Тимчасовий порядок дистанційної роботи Екзаменаційних комісій у НУБіП України у 2020-2021 н.р. в умовах адаптивного карантину

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/timchasove\\_polozhennya.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/timchasove_polozhennya.pdf)),

Тимчасовий порядок дистанційної роботи Екзаменаційних комісій у НУБіП України у 2019-2020 н.р. в умовах карантину ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_distancina\\_robota\\_ek.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_distancina_robota_ek.pdf))

Тимчасовий порядок проведення практичного навчання студентів НУБіП України у весняному семестрі 2019-2020 н.р. в умовах карантину ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_pro\\_praktichne\\_navchannya.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_pro_praktichne_navchannya.pdf))

Тимчасовий порядок проведення літньої екзаменаційної сесії 2019-2020 н.р. НУБіП України в умовах карантину ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_pro\\_litnyu\\_sesiyu.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_pro_litnyu_sesiyu.pdf))

За місяць до початку екзаменаційної сесії складається графік екзаменів та заліків, який затверджується начальником навчального відділу та розміщується на сайті факультету у вільному доступі

(<https://nubip.edu.ua/node/74216>).

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

Згідно п.4.5 Положення про екзамен і заліки в НУБіП України

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh\\_ekzameni\\_zaliki\\_2020\\_dlya\\_saytu.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh_ekzameni_zaliki_2020_dlya_saytu.pdf)) екзамені приймають два НПП (один – лектор, другого визначає завідувач кафедри). Процедура запобігання та врегулювання конфлікту

інтересів викладена у Положенні про організацію освітнього процесу у НУБіП України

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020\\_dlya\\_saytu\\_z\\_pravkami\\_3\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravkami_3_lyutogo2020.pdf))

ami3\_lyutogo2020.pdf).

Завдання запобігання конфлікту інтересів покладається на завідувача кафедри, який безпосередньо визначає членів екзаменаційної комісії. За час існування ОНП конфлікту інтересів не виникло. В Університеті також працює антикорупційний повірений (<https://nubip.edu.ua/node/18211>), у деканаті розміщена скринька довіри.

В межах електронних навчальних курсів (ЕНК) є можливість перевірити об'єктивність оцінювання. Облік відвідування занять студентами ведеться в журналі.

Результати опитування здобувачів свідчать, що екзаменатори є об'єктивними в оцінюванні ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/vidpovidi\\_na\\_anketu\\_dlya\\_zdobuvachiv\\_vishchoyi\\_osviti\\_2.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/vidpovidi_na_anketu_dlya_zdobuvachiv_vishchoyi_osviti_2.pdf)).

Результати анкетування старост студентських груп та студентського активу засвідчили, що на факультеті харчових технологій та управління якістю продукції АПК проблем із конфліктними ситуаціями, нестатутними відносинами немає ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/anketuvannya\\_starost\\_2020\\_5.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/anketuvannya_starost_2020_5.pdf)).

<https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/2021.pdf>

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

У розділі 7 Положення про екзамени та заліки в НУБіП України

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh\\_ekzameni\\_zaliki\\_2020\\_dlya\\_saytu.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh_ekzameni_zaliki_2020_dlya_saytu.pdf)) описано процедуру ліквідації академічної заборгованості. П. 7.5: Здобувач вищої освіти складає екзамен (залік) не більше двох разів із урахуванням неявки на відповідну форму атестації без поважних причин. Утретє здобувач вищої освіти складає екзамен (залік) на комісії з трьох науково-педагогічних працівників (у т.ч. лектору потоку та завідувача кафедри), створеній за розпорядженням декана факультету. Студентам, які за результатами зимової екзаменаційної сесії мають не більше 3-х академічних заборгованостей, розпорядженням декана факультету може бути надано право на їх ліквідацію.

Остаточний термін ліквідації академічної заборгованості для студентів денної форми навчання за результатами зимової екзаменаційної сесії до закінчення наступної літньої сесії. Для студентів заочної форми навчання – до початку наступної сесії та не пізніше 5 днів до дати підписання перевідного наказу.

Порядок ліквідації академічної заборгованості визначений п.8 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

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

Процедура запобігання та врегулювання конфлікту інтересів викладена у п.4.39 Положення про екзамени та заліки в НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh\\_ekzameni\\_zaliki\\_2020\\_dlya\\_saytu.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozh_ekzameni_zaliki_2020_dlya_saytu.pdf)) та Положенні про організацію освітнього процесу у НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020\\_dlya\\_saytu\\_z\\_pravk\\_ami3\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravk_ami3_lyutogo2020.pdf)). Спірні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядає апеляційна комісія, права, обов'язки та персональний склад якої визначаються наказом ректора Університету. На час дії ОПП оскаржень не зафіксовано.

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

Положення про академічну доброчесність в НУБіП України

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_akademichna\\_dobrochesnist\\_03.03.2018.docx](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_akademichna_dobrochesnist_03.03.2018.docx)), яке розроблено відповідно до вимог Закону України "Про освіту" (ст. 42. Академічна доброчесність) та Закону України "Про вищу освіту" (ст. 16. Система забезпечення якості вищої освіти).

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

Відповідно до п.4 Положення про академічну доброчесність в НУБіП України

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_akademichna\\_dobrochesnist\\_03.03.2018.docx](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_akademichna_dobrochesnist_03.03.2018.docx)) всі навчально-методичні та наукові роботи (у т.ч. магістерські роботи) НПП, докторантів та здобувачів вищої освіти розміщуються в репозиторії Університету та підлягають перевірці на наявність плагіату. Всі наукові роботи перед захистом розміщуються в репозиторії і перевіряються на наявність плагіату. Технологічною платформою перевірки робіт на плагіат є сервіс UNPLAG від компанії Unicheck.

В університеті за наказом ректора створена комісія з питань етики та академічної доброчесності (наказ №871 від 08.08.2018 р.). комісія розглядає та аналізує окремі випадки щодо можливого порушення академічної доброчесності на підставі протоколів аналізу звіту подібності перевірених текстів навчальних видань у програмі "Strike Plagiarism" та надавати пропозиції адміністрації університету (факультету) щодо накладання відповідних санкцій.

<https://nubip.edu.ua/node/83940>

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

Інформування студентів під час занять, викладання дисциплін, проведення конференцій, відкритих семінарів за участю провідних науковців факультету, університету, круглих столів, засідань Ради роботодавців факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК, особистий приклад академічної доброчесності викладачів тощо.

Згідно із Положенням про академічну доброчесність у НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/12654>) студенти

зобов'язані самостійно виконувати навчальні завдання, завдання різних видів контролю, робити посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок чи тверджень, дотримуватись норм законодавства про авторське право, надавати достовірну інформацію про результати різних видів діяльності.

За ОПП випадків порушення академічної доброчесності не виявлено.

Перевірка магістерських робіт на академічну доброчесність запланована на грудень 2021 року.

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

Відповідно до Положення про академічну доброчесність в НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_akademichna\\_dobrochesnist\\_03.03.2018.docx](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_akademichna_dobrochesnist_03.03.2018.docx)), за порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрядження з Університету; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих Університетом пільг з оплати навчання. Кожна особа, стосовно якої порушено питання про порушення нею академічної доброчесності, має право доступу до результатів перевірки своєї роботи, право на оскарження рішення і доведення своєї правоти. На цій ОПП випадків академічної недоброчесності не зафіксовано.

Підручники, посібники, монографії з плагіатом не рекомендуються до друку.

## **6. Людські ресурси**

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

Професійна кваліфікація НПП, задіяних до реалізації ОПП, забезпечує досягнення визначених програмою цілей та програмних результатів навчання (таблиця 2 додатку).

Питання кадрової політики перебуває на постійному контролі ректорату і кадрової комісії університету. Її основні проблеми і перспективи розвитку розглядаються та засідаються кадрової комісії та вченої ради університету.

Під час конкурсного добору НПП для викладання на даній ОПП основним критерієм є академічна або професійна кваліфікація, яка дозволяє забезпечити досягнення визначених цілей та програмних результатів навчання.

Конкурсний добір НПП регламентує «Порядок проведення конкурсу на заміщення посад НПП НУБіП України» ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_konkurs\\_n.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/poryadok_konkurs_n.pdf)). Для оцінки рівня професійної кваліфікації проводяться відкриті лекційні (<https://nubip.edu.ua/node/81619>), практичні, лабораторні або семінарські заняття. Для зростання та поповнення кадровим складом НУБіП України вживає наступних заходів:

1. Сприяє росту наукової кваліфікації НПП – здобувачів наукових ступенів докторів наук за спеціальністю 181 "Харчові технології".

2. Забезпечує участь докторантів та молодих вчених у системі міжнародного наукового обміну.

3. Запроваджує реальну інноваційну систему підвищення кваліфікації НПП в міжнародних, вітчизняних наукових установах.

4. З метою посилення демократичного впливу на стан справ у науково-педагогічних колективах вводить у практику щорічну оцінку керівників шляхом таємного голосування.

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

Під час навчального процесу за ОПП "Нутриціологія" університет постійно залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу. Для цього в університеті та на факультетах діють Ради роботодавців (<https://nubip.edu.ua/node/85611>).

Спільно із представниками ради роботодавців переглянуто та удосконалено навчальний план підготовки фахівців ОС «Магістр» із спеціальності 181 "Харчові технології", зокрема вибіркова складова. на вибір здобувачу представлено низку вибіркової дисциплін; проведення наукових досліджень на ТОВ "Глобинський м'ясокомбінат" Полтавської області; ТОВ "Брусилівський маслозавод"; ПП "АЛІМА-ВЕКО ФУД", ТОВ "ДТ Українські харчові технології"; проведення майстер-класів за участю ТОВ "Натур Продукт"; ТОВ "Київський хлібокомбінат №10", ТОВ "Фірма Фавор"; облаштування лекційних аудиторій мультимедійним обладнанням, проведення косметичних ремонтів в лабораторіях - ТОВ "МАТІМЕКС УКРАЇНА", ТОВ "Натур Продукт", ТОВ "Черкаська продовольча компанія"; проведення на базі факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК круглого столу "Сучасний стан, актуальні проблеми, тенденції та перспективи м'ясопереробної галузі України" і компанії "Scanflavour" (Данія) <https://nubip.edu.ua/node/58392>; <https://nubip.edu.ua/node/82649> ; <https://nubip.edu.ua/node/83823>; <https://nubip.edu.ua/node/83153>; <https://nubip.edu.ua/node/82838>; <https://nubip.edu.ua/node/73172>; <https://nubip.edu.ua/node/69228>

Участь у міжнародних проектах <https://nubip.edu.ua/node/83206>.

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

Під час навчального процесу за ОПП "Нутриціологія" університет постійно залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу. Для цього в університеті та на факультетах діють Ради роботодавців

(<https://nubip.edu.ua/node/85611>).

Для студентів та НПП факультету харчових технологій був проведений тренінг «Курс з безпеки харчової продукції» професорами з Університету штату Пенсильванія (США), кафедра наук про продукти харчування, які мають досвід роботи в харчовій галузі виробництва продуктів харчування, а також було надано певну мовну підтримку професорами з НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/69682> )

Неординарною подією в Університеті стало започаткування "Школи лідерства". Трансдисциплінарна навчальна програма «Школа лідерства» спрямована на підготовку покоління лідерів в освіті, бізнесі, урядових та неурядових структурах, особистостей, здатних до критичного мислення, які визнають спільну місію всього людства і прагнуть зробити свій внесок у створення кращого майбутнього. Під час проведення навчальних тренінгів взяли участь топ-менеджери компаній (Мельник Ю.Ф., ПАТ "Миронівський хлібопродукт", Центило Л., директор ТОВ "Агрофірма Колос"); відомих вчених (Ніколаєнко С.М., ректор НУБіП України, Шмаргун В.М., завідувач кафедри психології); політиків (Мороз О.О., Козаченко Л.П.), державних діячів (Томенко М.В.), представники міжнародного волонтерського руху "InnerPeaceDay" з Франції, Італії та Бельгії. (<https://nubip.edu.ua/node/72424> <https://nubip.edu.ua/node/54885>, <https://nubip.edu.ua/node/54845> )

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

ЗВО сприяє професійному розвитку НПП ОП наступним чином: а) створено нормативне забезпечення професійного розвитку, що регламентоване «Положенням про підвищення кваліфікації НПП НУБіП» (<https://cutt.ly/xjсKoIK>); б) організовано функціонування ННІ неперервної освіти і туризму (<https://nubip.edu.ua/structure/nni-nt>), де пропонуються програми підвищення кваліфікації для НПП; в) розроблено систему стимулів для професійного розвитку, через запровадження Рейтингової системи оцінки діяльності НПП ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/pologennya\\_o.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/pologennya_o.pdf)); г) проведення раз у семестр «Семінар з підвищення педагогічної майстерності наставників академічних груп» (<https://nubip.edu.ua/node/70543>; <https://nubip.edu.ua/node/70024>; <https://nubip.edu.ua/node/56136>) та «Школа молодого педагога» (<https://nubip.edu.ua/node/70544>); д) відрядження на стажування НПП у ЗВО за кордоном (Очколяс О.М., Слива Ю.В., Сілонова Н.Б., Адамчук Л.О.) (<https://nubip.edu.ua/node/63978> , <https://nubip.edu.ua/node/67525>); е) участь у вебінарах, онлайн курсах, виставках (<https://nubip.edu.ua/node/64811>; <https://nubip.edu.ua/node/56323>; <https://nubip.edu.ua/node/48980>; <https://nubip.edu.ua/node/64490>; <https://nubip.edu.ua/node/80495>; <https://nubip.edu.ua/node/80662>); ж) вивчення і поширення передового зарубіжного досвіду онлайн-навчання в період соціального дистанціювання (<https://nubip.edu.ua/node/64490>; <https://nubip.edu.ua/node/83206>; <https://nubip.edu.ua/node/83823>).

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

Розвиток викладацької майстерності стимулюється у ЗВО такими шляхами: а) вимогою Етичного кодексу науково-педагогічного працівника НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/E\\_Kodeks.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/E_Kodeks.pdf) п.1.1-1.4); б) рейтинговою системою оцінки діяльності НПП та структурних підрозділів НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/pologennya\\_o.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/pologennya_o.pdf)), яка має фінансові, кар'єрні та моральні стимули; в) оголошенням на Вченій раді університету та факультету кращих НПП року за результатами опитування здобувачів, їх інтерв'ювання (<https://nubip.edu.ua/node/70049>); г) вручення нагород, подяк, грамот (<https://nubip.edu.ua/node/47510>); д) переведення на посади та присвоєння вчених звань ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/nmo-13\\_o.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/nmo-13_o.pdf)); е) грошова винагорода педагогічним працівникам НУБіП України за сумлінну працю, зразкове виконання посадових обов'язків ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/pologennya\\_vinagoroda.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/pologennya_vinagoroda.pdf)) та преміювання ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/pologennya\\_premiyuvannya.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/pologennya_premiyuvannya.pdf)); є) наукова бібліотека університету проводить вебінари на базі платформи WebofScience (<https://nubip.edu.ua/node/76427>; <https://nubip.edu.ua/node/78773>; <https://nubip.edu.ua/node/%2080248>).

## **7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси**

### **Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?**

Здобувачі освітнього ступеня «Магістр» базового закладу університету (м. Київ) навчаються у 17 навчальних корпусах і проживають у 14 гуртожитках (у навчально-дослідних господарствах і дослідних станціях університету є 6 гуртожитків для проживання студентів під час проходження практичного навчання).

До матеріально-технічної бази університету, окрім навчальних корпусів і гуртожитків, входять також їдальня, кінно-спортивний комплекс, наукова бібліотека та її філії в навчальних корпусах, інформаційний центр, обладнаний сучасною комп'ютерною технікою, міжнародним зв'язком, електронною поштою. Університет має свою автомобільну базу та телефонну станцію. Загальна площа навчально-лабораторних споруд університету становить 99597 кв.м. (<https://nubip.edu.ua/node/85405> )

При кафедрах університету створені і функціонують навчальні лабораторії, кабінети, класи персональних комп'ютерів, майстерні, полігони загальною площею понад 67673 кв.м. (<https://nubip.edu.ua/node/85405>)

Для забезпечення навчального процесу функціонують структурні підрозділи кафедр університету в наукових установах та виробництвах на площах близько 8000 м2. При цьому студенти мають можливість проживати в гуртожитках цих установ і виробництв, кількість місць в яких перевищує 500. (<https://nubip.edu.ua/node/85405>)



Забезпечення навчальною та науковою літературою студентів, аспірантів і НПП здійснює бібліотека НУБіП України. (<https://nubip.edu.ua/structure/library>).

**Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?**

Освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів ОП, оскільки вони мають вільний, безкоштовний доступ до: а) аудиторій, комп'ютерних класів, лабораторій (<https://nubip.edu.ua/node/47818/21> - 3D тур навчальним корпусом); б) підключення до локальної комп'ютерної мережі й Internet за технологією Wi-Fi; в) занять у творчих студіях і спортивних секціях (<https://nubip.edu.ua/node/4220>; <https://nubip.edu.ua/node/1103/6>); г) електронних навчальних курсів на базі платформи Elearn (<https://elearn.nubip.edu.ua>); д) навчально-методичного забезпечення у друкованому та електронному вигляді, які містяться у фондах та на ресурсах наукової бібліотеки (<https://nubip.edu.ua/structure/library>); е) наукометричних баз даних SCOPUS, EBSCOPUBLISHING та Web of Science з локальної мережі університету (<https://nubip.edu.ua/node/7924>).

Для виявлення і врахування потреб та інтересів ЗВО систематично проводяться опитування як ректоратом (<https://nubip.edu.ua/node/47818/24>; <https://nubip.edu.ua/node/47818/30>; <https://nubip.edu.ua/node/47818/33>), так і представниками деканату й випускової кафедри (<https://cutt.ly/HjclfAw>, <https://cutt.ly/rjclzAT>). Окрім цього традиційно проводяться зустрічі керівництва університету із старостами академічних груп (<https://nubip.edu.ua/node/85512>; <https://nubip.edu.ua/node/80943>; <https://nubip.edu.ua/node/80856>; <https://nubip.edu.ua/node/65591>; <https://nubip.edu.ua/node/65385>; <https://nubip.edu.ua/node/38581>; <https://nubip.edu.ua/node/25131>; <https://nubip.edu.ua/node/71339>).

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

Санітарно-технічний стан усіх приміщень НУБіП України, у т.ч. навчальні корпуси, студентські гуртожитки, навчальні аудиторії, лабораторії відповідають вимогам чинних норм і правил експлуатації. У них забезпечується необхідний тепловий, санітарний та протипожежний режим. Випадків порушень та травмувань не зафіксовано. Всі будівлі та споруди відповідають даним технічних паспортів та санітарно-технічним вимогам. Інженерною службою постійно контролюється технічний стан будівель та споруд, до цієї роботи також залучаються спеціалізовані організації.

У зв'язку з необхідністю дотримання контролю за станом здоров'я студентів та працівників університету, посилення співпраці університету з медичними закладами Голосіївського району м. Києва та на підставі рішення Вченої ради НУБіП університету від 26 серпня 2016 р. створений Оздоровчий центр НУБіП України. Центр створений з метою реалізації політики університету в сфері охорони здоров'я, що передбачає проведення заходів, спрямованих на здійснення лікувально-профілактичної діяльності серед студентів, аспірантів та працівників Університету. <https://nubip.edu.ua/node/56101>

Діє також Центр соціально-психологічної служби. <https://nubip.edu.ua/node/63099>

Метою діяльності Центру соціально-психологічної служби є забезпечення психолого-педагогічних умов для повноцінної реалізації особистісного і інтелектуального потенціалу студентів на основі сучасних досягнень вітчизняної і світової психологічної науки; психологічне забезпечення ефективності педагогічного процесу у НУБіП.

**Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?**

Механізми підтримки здобувачів регламентовані як законами України, так і відповідними Положеннями НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/12654>). Ознайомлення першокурсників із особливостями освітнього процесу відбувається на «Школі першокурсника» (<https://nubip.edu.ua/node/80949>). Безпосередньо організовує та надає освітню, організаційну та консультативну підтримку для здобувачів даної ОНП деканат факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК та випускова кафедра. Для кожної академічної групи призначається наставник (<https://nubip.edu.ua/node/1418/7>), який організовує групу, сприяє формуванню органів самоврядування, забезпечує сприятливий морально-психологічний клімат у групі, консультує підопічних.

Інформаційна підтримка здобувачів здійснюється такими шляхами: а) через офіційний сайт університету (<https://nubip.edu.ua>), сторінку факультету (<https://nubip.edu.ua/structure/fht>) та випускової кафедри (<https://nubip.edu.ua/node/2343>); б) через Viber та соціальні мережі Facebook (<https://cutt.ly/EjgdNyV>), Instagram ([https://instagram.com/xti\\_life?igshid=8rhiymokwq1f](https://instagram.com/xti_life?igshid=8rhiymokwq1f)), Телеграм ([https://t.me/xti\\_life](https://t.me/xti_life)) в) інформаційні дошки, стенди, оголошення; г) навчально-інформаційний портал НУБіП України (<https://elearn.nubip.edu.ua/>); д) мережу органів студентського самоврядування (Студентська організація НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/1302>) та Профком студентів та аспірантів НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u279/profkom\\_studentiv\\_2019.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u279/profkom_studentiv_2019.pdf)); е) НПП та фахівцями відповідних відділів та структурних підрозділів університету (Збори трудового колективу університету за участі делегатів від здобувачів, зустрічі з ректором, старостат (<https://nubip.edu.ua/node/13826>) та ін.)

Соціальна підтримка здійснюється через: а) поселення іногородніх здобувачів у гуртожитку НУБіП України; б) своєчасну і повну виплату стипендій здобувачам; в) інформування здобувачів, які претендують на призначення соціальної стипендії (<https://nubip.edu.ua/node/12433/1>); г) надання пільг з оплати за проживання у гуртожитку (<https://nubip.edu.ua/node/12433/3>); д) матеріальне забезпечення студентів, які віднесені до категорії дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u142/no\\_72\\_04.02.2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u142/no_72_04.02.2020.pdf)); е)

оформлення путівок на оздоровлення та відпочинок на базі СОТ «Академічний» (<https://nubip.edu.ua/node/5652>); є) оформлення пільгових студентських квитків; ж) безкоштовна консультація лікаря в Оздоровчому центрі НУБіП України та ін.

Під час опитування здобувачів вищої освіти та студентського активу факультету свідчить про задоволеність освітнім процесом в університеті та на факультеті

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/anketuvannya\\_starost\\_2020\\_5.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/anketuvannya_starost_2020_5.pdf)

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_opituvannya\\_zdobuvachiv.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_opituvannya_zdobuvachiv.pdf)

<https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/2021.pdf>

**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 створені повні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами: а) відповідно до п.7.1. «Правил прийому» (<https://nubip.edu.ua/node/30>) « у разі подання документів на участь у конкурсному відборі особами з особливими освітніми потребами, НУБіП має забезпечити відповідні умови для проходження ними вступних іспитів та співбесід»; б) відповідно до п.1.4. «Правил прийому», «В НУБіП України передбачено забезпечення можливості для осіб з особливими освітніми потребами здобувати вищу освіту на дистанційній формі навчання»; в) особливості інклюзивного навчання визначені у п.4.1-4.10 «Положення про організацію освітнього процесу в НУБіП»

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020\\_dlya\\_saytu\\_z\\_pravkami\\_3\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravkami_3_lyutogo2020.pdf)); г) створено центр соціально-психологічної служби (<https://nubip.edu.ua/node/63099>), для психологічного супроводу здобувачів з особливими освітніми потребами; д) створено ЕНК на базі платформи elearn (<https://elearn.nubip.edu.ua>).

Опитування здобувачів свідчать, що більшість із них (87,5%) переконані, що на даній ОПП створено умови для реалізації права на освіту особам із особливими освітніми потребами (п.28).

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_opituvannya\\_zdobuvachiv.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_opituvannya_zdobuvachiv.pdf)

<https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/2021.pdf>

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

У Національному університеті біоресурсів і природокористування України встановлено принцип, що його працівники, посадові особи та ректор у своїй внутрішній діяльності, а також у правовідносинах із діловими партнерами, органами державної влади, органами місцевого самоврядування керуються принципом "нульової толерантності" до будь-яких проявів корупції і вживатимуть всіх передбачених законодавством заходів щодо запобігання, виявлення та протидії корупції і пов'язаним з нею діям (практикам).

Це закріплено у Антикорупційній програмі Університету, що затверджена рішенням Вченої ради Університету від 25.09.2019, протокол №2 та введено в дію Наказом Ректора Університету № 939 від 27.09.2019 після її обговорення з працівниками НУБіП України.

Текст Антикорупційної програми перебуває у постійному відкритому доступі для працівників, посадових осіб НУБіП України, а також для її ділових партнерів на веб-сайті НУБіП України <https://nubip.edu.ua/> в розділі Антикорупційні заходи.

Антикорупційна програма є обов'язковою для виконання усіма працівниками НУБіП України, включаючи посадових осіб усіх рівнів, ректором НУБіП України, здобувачами вищої освіти, а також керівниками, працівниками і здобувачами освіти усіх структурних підрозділів, які входять до складу НУБіП України (в тому числі відокремлених).

Антикорупційна програма містить перелік антикорупційних заходів у діяльності НУБіП України, опис антикорупційних стандартів і процедур у діяльності НУБіП України, норми професійної етики працівників НУБіП України, порядок здійснення нагляду, контролю за дотриманням Антикорупційної програми, а також оцінки результатів здійснення передбачених нею заходів, умови конфіденційності інформування Уповноваженого працівниками про факти порушень антикорупційних вимог та інші засади політики Університету щодо врегулювання конфліктних ситуацій.

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) викладено у Положенні про попередження та протидію сексуальним домаганням і дискримінації в НУБіП України.<https://nubip.edu.ua/node/60>.

Випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями, в межах ОП не було.

НУБіП України засуджує гендерне насильство, в тому числі сексуальні домагання на робочому місці та в освітньому процесі та зобов'язується сприяти протидії цьому явищу. З метою протидії сексуальних домагань в НУБіП України заборонені: дискримінаційні висловлювання; утиски; мова ненависті; дії сексуального характеру, виражені словесно або фізично. Адміністрація та Керівництво структурних підрозділів НУБіП України постійно проводять внутрішні інформаційні та просвітницькі кампанії, спрямовані на підвищення рівня обізнаності трудового колективу та студентства щодо попередження сексуальних домагань.

## 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Розробка, затвердження, моніторинг і оновлення ОПП реалізуються згідно Положення про освітні програми в Національному університеті біоресурсів і природокористування України (<https://nubip.edu.ua/node/12654>). Зразки документів – у додатках. Положення уніфікує процедури щодо ОНП для всіх спеціальностей університету. Це забезпечує єдиний підхід до контролю якості за реалізацією процедур, а також механізми вдосконалення. Нова ОПП розробляється за ініціативою керівництва НУБіП, факультету або ініціаторів з числа НПП, затверджується – кафедрою, вченою радою факультету, навчально-методичною комісією та вченою радою НУБіП, ректором. Склад проектної групи ОПП на чолі з гарантом затверджується наказом ректора за поданням декана на підставі пропозицій кафедри. За якість реалізації ОПП відповідає проектна група і задіяні НПП. Інші документи положення, які регламентують зміст і реалізацію освітнього процесу також розміщені у відкритому доступі <https://nubip.edu.ua/node/12654>.

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

Перегляд освітньої програми здійснюється відповідно до Положення про перегляд та оновлення ОП (<https://nubip.edu.ua/node/12654>)

Перегляд освітніх програм з метою їх удосконалення здійснюється у формах оновлення або модернізації. Освітня програма може щорічно оновлюватися в частині усіх компонентів, крім місії (цілей) і програмних навчальних результатів.

Підставою для оновлення ОП можуть бути: ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми та/або академічної ради і/або НПП, які її реалізують; результати оцінювання якості; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших ресурсних умов реалізації освітньої програми.

Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, матрицях, робочих програмах навчальних дисциплін, програмах практик і т.п.).

Навчальні плани підлягають моніторингу та періодичному перегляду (не рідше одного разу за повний курс навчання за освітньою програмою).

Підставою для розробки нових навчальних планів є: затвердження Кабінетом Міністрів України нового переліку спеціальностей або внесення змін до чинного переліку; затвердження нових стандартів вищої освіти; внесення змін до циклу дисциплін загальної підготовки; внесення змін до дисциплін циклу самостійного вибору здобувачів вищої освіти (за рішенням вченої ради Університету).

Модернізація освітньої програми має на меті більш значну зміну в її змісті та умовах реалізації, ніж при плановому оновленні, і може стосуватися також мети (місії), програмних навчальних результатів. Зміна виду освітньої програми також відноситься до удосконалення.

Удосконалення ОП відбувається як у результаті зворотнього зв'язку з науково-педагогічними працівниками, здобувачами вищої освіти, випускниками, роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку спеціальностей та потреб суспільства. Роботодавці безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери, зовнішні відносно даної ОП експерти.

Проводиться опитування роботодавців, вносяться пропозиції щодо удосконалення якості ОПП, які розглядаються на засіданнях деканату і враховуються під час перегляду ОПП (<https://nubip.edu.ua/node/95894>).

Стейкхолдери запрошуються на конференції (<https://cutt.ly/7jgxrRh>), круглі столи, де розглядаються актуальні проблеми розвитку харчової галузі, відображено в матеріалах заходів. Вони вносять пропозиції щодо удосконалення якості ОНП, які розглядаються на засіданнях кафедри і враховуються під час перегляду ОП.

Після останнього перегляду ОП (для вступників 2021 року) розширено перелік дисциплін обов'язкової складової, внесено зміни щодо тривалості практичного навчання

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181\\_nutriciologiya\\_onp\\_mag\\_2020\\_plan.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181_nutriciologiya_onp_mag_2020_plan.pdf)

За рекомендаціями роботодавців до навчального плану здобувачів 2021 року вступу включені 2 навчальні дисципліни - "Виробничий менеджмент" та "Аграрна політика".

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

Здобувачі безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду ОПП та інших процедур забезпечення якості як партнери і можуть бути ініціаторами змін у її компонентах. Протягом навчання студенти активно беруть участь у різноманітних опитуваннях. Зі студентами гарант ОП проводить індивідуальні бесіди для виявлення думки і пропозицій щодо вдосконалення ОП. Анкети розробляють НПП кафедри, працівники деканату, актив студентського самоврядування. Соціологічними дослідженнями на постійні основи займається відділ якості освіти, маркетингу та профорієнтаційної роботи (<https://nubip.edu.ua/node/2121>, <https://nubip.edu.ua/node/47818/24>, [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u279/polozhennya\\_pro\\_viddil\\_yakosti\\_osviti\\_marketingu\\_i\\_proforiientacijnoyi\\_roboti\\_2020\\_struktura\\_nnc\\_vih\\_rob.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u279/polozhennya_pro_viddil_yakosti_osviti_marketingu_i_proforiientacijnoyi_roboti_2020_struktura_nnc_vih_rob.pdf)), основним завданням якого є функціонування системи внутрішнього забезпечення якості (<https://nubip.edu.ua/node/5171>, <https://nubip.edu.ua/node/2121/2>).

Результати опитувань здобувачів розглядаються на засіданнях кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, навчально-методичних радах та вчених радах факультету і приймаються рішення щодо удосконалення відповідних компонентів ОПП. Наприклад, прикладами врахування думки магістрів було розширення вибіркової складової за вибором здобувача в оновленій ОПП, а також деякі кадрові рішення.

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

Студентське самоврядування на факультеті представлено Студентською організацією факультету, Радою аспірантів факультету та Радою молодих вчених. Представники студентської ради, зокрема голова ради Газін Яна є членом навчально-методичної і вченої рад факультету, яка задіяна в процесах щодо ОПП. Студентська організація факультету (<https://nubip.edu.ua/node/3931>) на своїх зборах проводить свої власні опитування і формує пропозиції, які передає адміністрації факультету. Важливим моментом є співпраця магістрів з Студентською організацією університету, Радою молодих вчених університету, іншими організаціями та залучення з їхньої пропозиції різноманітних спікерів, які проводять доповіді з різних напрямів роботи. Магістри також беруть участь в організації ярмарку вакансій, проведенні хакатонів, конференцій молодих вчених, аспірантів та студентів, наукових пікніків (наприклад, <https://nubip.edu.ua/node/69228>). Існує розгалужена мережа спільнот у соціальних мережах, де студенти обговорюють і висловлюють свою думку про якість навчального процесу.

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

Згідно Положення про ради роботодавців НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/13300>) має бути Договір про співпрацю. Залучення роботодавців до забезпечення якості ОПП передбачено відповідними положеннями, наприклад, про освітні програми і про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти. Рада роботодавців на факультеті засідає двічі на рік, де обговорює питання якості підготовки фахівців на усіх рівнях освіти (<https://nubip.edu.ua/node/85611>), бере участь у роботі вченої ради факультету (<https://nubip.edu.ua/node/69336>), відкритих заходів і зустрічей (<https://nubip.edu.ua/node/69228>, <https://nubip.edu.ua/node/68857>, <https://nubip.edu.ua/node/65389>, <https://nubip.edu.ua/node/68129>). Список ради роботодавців факультету (<https://nubip.edu.ua/node/85611>) сформований з урахуванням специфіки та концепції ОПП. Прикладом залучення роботодавців до ОПП є покращення матеріально-технічної бази лабораторій кафедр (проведення косметичних ремонтів, встановлення сучасного лабораторного обладнання тощо <https://nubip.edu.ua/node/56545>)

Роботодавці під час опитувань висловлюють свої пропозиції щодо удосконалення ОПП ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/opituvannya\\_steykholderiv.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/opituvannya_steykholderiv.pdf)), які розглядаються і враховуються робочою групою та на засіданнях випускової кафедри.

За рекомендаціями роботодавців до навчального плану здобувачів 2021 року вступу включена навчальна дисципліна - Промоція здорового харчування [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navchalniy\\_plan\\_mag\\_nutr\\_zaochkadocx.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navchalniy_plan_mag_nutr_zaochkadocx.pdf)

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

В НУБіП України функціонує відділ з працевлаштування випускників (<https://nubip.edu.ua/node/6882>), завданнями якого є: - контроль за надходженням із міністерств, відомств, облдержадміністрацій, господарств, підприємств інформації щодо наявності вакансій для випускників (<https://nubip.edu.ua/node/25563>); спільно з навчальним відділом, деканатом факультету, випусковою кафедрою створені бази даних для сприяння у працевлаштуванні випускників та контроль за оформленням і підписанням угод. Деякі випускники минулих років <https://nubip.edu.ua/node/7501> нині є представниками Ради роботодавців факультету, яка бере участь у процесах щодо ОПП.

Випуск магістрів за даною ОПП ще не відбувся, проте в університеті існує практика взаємозв'язку і взаємодії з випускниками.

Окрім того, випускові кафедри та деканати факультетів мають перелік баз практик та договори з підприємствами, які приймають на практику студентів з можливістю наступного працевлаштування. <https://nubip.edu.ua/node/2343/8>

На факультеті є досвід відслідковування кар'єрного зросту випускників. Так, випускниця Леонова Б.І. є головним технологом з розробки та інноваціям компанії Алма Веко Фуд, Брона Г.І., головний технолог ТОВ "Максис" (<https://nubip.edu.ua/node/7501>)

## **Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?**

У ході процедур внутрішнього забезпечення якості освіти за час реалізації ОПП виявлено незначні недоліки. Враховуючи затверджений Стандарт вищої освіти на підготовку здобувачів другого (магістерського) рівня із спеціальності 181 «Харчові технології», ОК розробленого навчального плану здобувачів вступу 2020 року ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navch\\_plan\\_2020\\_zaochka.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/navch_plan_2020_zaochka.pdf)) не повністю забезпечувався вільний вибір освітніх компонент, який здійснювався за вибірковими блоками. У зв'язку з цим у навчальному плані підготовки здобувачів 2021 року ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/navchalniy\\_plan\\_mag\\_nutr\\_zaochkadocx\\_o.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/navchalniy_plan_mag_nutr_zaochkadocx_o.pdf)) вступу був розширений перелік вибіркових компонентів.

Моніторинг задоволеності здобувачами вищої освіти ОС «Магістр» ОПП «Нутриціологія» виявив достатній рівень їхньої задоволеності у контексті освітньої та наукової складових. ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati\\_opituvannya\\_zdobuvachiv.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/rezultati_opituvannya_zdobuvachiv.pdf)) Планове проведення моніторингів задоволеності здобувачами всіма компонентами ОПП забезпечує можливість адекватного реагування на недоліки. Натомість, університетом, зокрема деканатом факультету, навчальним відділом, планується

удосконалення процедури моніторингу на другому рівні вищої освіти та більш детальне дослідження потреб здобувачів стосовно ОПП.

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

Дана ОПП підготовки фахівців другого освітнього ступеня «Магістр» акредитується вперше.

За результатами попередніх акредитацій ОНП «Нутриціологія» (денна форма навчання) здійснено:

- з метою набуття здатності захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій до навчального плану вступників 2021 року введено вибіркочу дисципліну «Інтелектуальна власність»

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/profil\\_osvitnoyi\\_programi\\_magnutr\\_o.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/profil_osvitnoyi_programi_magnutr_o.pdf);

- у навчальному плані розширено перелік вибіркочих дисциплін

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/profil\\_osvitnoyi\\_programi\\_magnutr\\_o.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/profil_osvitnoyi_programi_magnutr_o.pdf);

- за участю Ради роботодавців факультету для підготовки здобувачів створена навчально-наукова лабораторія нутриціології здорового харчування <https://nubip.edu.ua/node/2343/14>.

Під час акредитації ОП університету внесено:

- доповнення до окремих положень:

Положення про освітній процес;

Положення про підготовку фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Національному університеті біоресурсів і природокористування України;

Порядок формування та вибору студентами вибіркочих дисциплін освітніх програм у Національному університеті біоресурсів і природокористування України;

Положення про визнання результатів навчання для здобувачів вищої освіти в Національному університеті біоресурсів і природокористування України;

На сьогодні організація освітнього процесу в університеті проходить з урахуванням зауважень попередніх акредитацій, які проводилися НАЗЯВО.

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

Механізми забезпечення якості стратегічних освітніх завдань описані в положеннях (Положення про організацію освітнього процесу в НУБіП України) про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, про освітні програми, про академічну доброчесність та інші. НПП, адміністрація університету, інженерний персонал залучені до створення електронного освітнього середовища (<https://elearn.nubip.edu.ua/mod/folder/view.php?id=23004>), яке дозволяє організувати систему е-навчання з необхідним навчально-методичним контентом, процедуру ректорського і деканського контролю якості освітнього процесу.

НПП регулярно проходять підвищення кваліфікації і стажування, результати яких впроваджують у навчальний процес. Завідувачі кафедр 1 раз на семестр мають зустрічі з ректоратом. Компанії-партнери факультету, пропонують власні навчальні ресурси (<https://nubip.edu.ua/node/82838>), які викладачі використовують як інструмент неформальної освіти. Студентська організація факультету активно веде свої акаунти на Facebook, Instagram, Youtube, Telegram, де отримує зворотній зв'язок не тільки від академічної спільноти.

Щорічно на факультеті організуються конференції, круглі столи, майстер-класи, де магістри беруть активну участь <https://nubip.edu.ua/node/58987> <https://nubip.edu.ua/node/65789>, <https://nubip.edu.ua/node/71123>, <https://nubip.edu.ua/node/82649>

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

Визначені Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НУБіП України від 26.08.2016 р. (<https://nubip.edu.ua/node/12654>) процедури внутрішнього забезпечення якості розподіляються між різними структурними підрозділами університету так:

- контроль за кадровим забезпеченням освітньої діяльності – гарант, члени групи, випускова кафедра, відділ кадрів;

- контроль за навчально-методичним забезпеченням освітньої діяльності – гарант, члени групи, випускова кафедра; навчально-методичний відділ університету;

- контроль за матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності – гарант, випускова кафедра;

- контроль за якістю проведення навчальних занять – гарант, члени групи, деканат, навчальний відділ;

- контроль за якістю знань студентів – гарант, випускова кафедра, деканат, навчальний відділ;

- забезпечення мобільності студентів – гарант, випускова кафедра, деканат;

- забезпечення наявності інформаційних систем – гарант, члени групи, випускова кафедра, факультет

інформаційних технологій, відділ інформаційно-телекомунікаційного забезпечення;

- здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОНП – гарант, члени групи, випускова кафедра, НМР

факультету, представники ради роботодавців, здобувачі, вчена рада факультету та університету;

- забезпечення публічності інформації про ОНП – гарант, випускова кафедра, деканат, приймальна комісія,

навчальний відділ;

- забезпечення заходів запобігання академічного плагіату ЗВО за ОНП – гарант, випускова кафедра, лабораторія

цифрових освітніх послуг.

**9. Прозорість і публічність**

## **Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?**

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються наступними нормативними документами: Статутом НУБіП України

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/statut\\_nubip\\_ukrayini.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/statut_nubip_ukrayini.pdf));

Договори про надання освітніх послуг (для студентів контрактної форми навчання; для співробітників);

Правилами внутрішнього розпорядку від 20.02.2015 р.

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/pravila\\_rozporядku.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u18/pravila_rozporядku.pdf).

Правила призначення академічних стипендій у НУБіП України,

Положення про порядок поселення (переселення, виселення) студентів та аспірантів (докторантів) університету в гуртожитки студентського містечка НУБіП України, Положення про організацію відпочинку в спортивно-оздоровчому таборі «Академічний» (<https://nubip.edu.ua/node/13300>);

Порядок формування та вибору студентами вибіркового дисциплін освітніх програм у НУБіП України,

Положення про визнання результатів навчання для здобувачів вищої освіти в НУБіП України,

Про екзамени та заліки у НУБіП України,

Положення про академічну доброчесність в НУБіП України,

Положення про старосту академічної групи в НУБіП України,

Положення про призначення стипендії роботодавців НУБіП України,

Положення про переведення студентів, які навчаються на договірній основі з оплатою за рахунок коштів фізичних чи юридичних осіб, на навчання за державним замовленням у НУБіП України

Всі Положення знаходяться у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу

(<https://nubip.edu.ua/node/12654>).

## **Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки**

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК, де здійснюється підготовка фахівців ОС «Магістр» за спеціальністю 181 "Харчові технології", ОНП «Нутриціологія» не пізніше ніж за місяць (березень 2021 р.) до затвердження освітньо-наукових програм або змін до них на своєму веб-сайті оприлюднює проект освітньо-професійної програми "Нутриціологія" з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (магістрів, представників ради роботодавців, науковців інших установ тощо). <https://nubip.edu.ua/node/85434>

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

Факультет харчових технологій своєчасно оприлюднює на своєму веб-сайті <https://nubip.edu.ua/node/80774> та веб-сайті навчального відділу у рубриці «Освітні програми» (<https://nubip.edu.ua/node/46601>) достовірну інформацію про освітньо-професійну програму "Нутриціологія" (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.

## **11. Перспективи подальшого розвитку ОП**

### **Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

Однією із сильних сторін ОП є: підхід до викладання та навчання, який передбачає: впровадження активних методів навчання, що забезпечують особистісно-зорієнтований підхід і розвиток мислення у магістрів; тісна співпраця магістрів зі своїми науковими керівниками; підтримка та консультування магістрів з боку науково-педагогічних та наукових працівників НУБіП України і галузевих науково-дослідних інститутів, у тому числі забезпечуючи доступ до сучасного обладнання; залучення до консультування здобувачів визнаних фахівців-практиків з харчової, переробної промисловості та громадського харчування; інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання наукових стипендій, премій, грантів (у тому числі у міжнародних); надання можливості магістрам приймати участь у підготовці наукових проектів на конкурси Міністерства освіти і науки України; брати безпосередню участь у виконанні бюджетних, госпдоговірних та ініціативних науково-дослідних робіт.

Освітньо-професійна програма забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до професійної, практичної та викладацької діяльності, що є її сильними сторонами.

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

Конкретними заходами, які ЗВО планує здійснити задля реалізації перспектив є:

- 1) поглиблене вивчення досвіду підготовки фахівців харчової промисловості в провідних зарубіжних ЗВО;
- 2) навчання здобувачів на основі як вітчизняних, так і міжнародних стандартів надання соціальних послуг;
- 3) активізація програм стажування та міжнародного обміну науково-педагогічними працівниками, що забезпечують викладання освітніх компонентів ОНП;

- 4) започаткування практики запрошення «гостьових професорів» для викладання авторських освітніх компонентів в межах ОПП;
- 5) запрошення на навчання за ОПП студентів-іноземців;
- 6) підготовка спільних науково-дослідних проектів, конференцій, семінарів із зарубіжними партнерами;
- 7) підвищення рівня володіння іноземними мовами здобувачів та НПП;
- 8) опублікування наукових статей у фахових видання, які входять до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science із достатнім імпаکت-фактором ( $\geq 0,4$ ).

### **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: Ніколаєнко Станіслав Миколайович**

Дата: 03.09.2021 р.

**Таблиця 1.** Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Сучасні методи дослідження	навчальна дисципліна	<i>silabus_suchasni_metodi_doslidzhen_zaochna.pdf</i>	N8C9/ODDmBYI1iiv0lYzcP6NlDuN6JmykoOozmDDTDg=	Автоматична бюретка VITLAB continuous 50мл (2020), ваги аналітичні ABJ 220-4M (2010), аналізатор портативний активності води Rawkit (Decagon Devices Inc., США, 2020), апарат Сокслета (BOMEX, 2009), пенетрометр (2016), піч муфельна СНОЛ 7,2/1100 (2010), прибор (набір для визначення білку по К'ельдалю, 2016), прилад для визначення жиру "Сокстек" (2015), ваги ASIS A 2500 (2008), ваги ASIS A 600 (2008)
Психологія управління	навчальна дисципліна	<i>силабус_Психологія_управління.pdf</i>	WUk/PDhybw/DY1SUX527oM4l6G3fbTgy4zPIURpUrY=	Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проекційний екран), комп'ютер з ліцензійним програмним забезпеченням (ОС Windows, пакет програм MS Office), інструменти дистанційного навчання (в т.ч. корпоративні точки доступу Cisco Webex Meetings), освітнє середовище Elearn.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>silabus_hh_nut2021_zaochnaforma.pdf</i>	Tfy/vCDqLbXDmiwBv1H7/2IAPjWomWYrIt5WDE27+sE=	Баня водяна БВ-10-2 (2008), ваги ASIS A 2500 (2008), ваги AXIS AD 100, ваги аналітичні ABJ 220-4M (2010), колбонагрівач LAB-FH-250 (2009), центрифуга MPW - 260R (2016), набір хіміка 9 предметів, набір шпатель, 7 видів, Remanit 4301, вологомір Кварц-21M33 (2009), водонепроникний рН-метр Ex Stik Exttech PH110 (2015), поляриметр напівавтоматичний POL-200 (-130Z...130Z, 0.05Z), ULAB (2018), рН-метр портативний Portamess 911 рН (2017), установка для визначення вологості KWA 500/4 на 4 зразки, Behr (2018), фотометр портативний з вбудованими програмами Thermo scientific, США (2018), аналізатор портативний активності води Rawkit (Decagon Devices Inc., США) (2019)
Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>silabus_Ділова_іноземна_мова_(англійська).pdf</i>	ah23apGBF9goK04LcQC5VX9jokEEVxdiCfdd57YpWEA=	Лабораторія технічного перекладу - 10 ПК, Intel Core2 Duo Windows 7, Office 10, Opera, FireFox, KAV 6.0. Windows 10, MSOffice 2016, стандартне ПЗ для відтворення аудіо та відео, спеціалізоване навчальне програмне забезпечення. Лабораторія вивчення іноземних мов - лабораторія з лінгафонним обладнанням: робоче місце викладача; робочі місця (до 15); гарнітура (до 16); акустична система; багатофункціональний пристрій (принтер + сканер + копій) – опціонально; спеціалізоване навчальне



				<p>програмне забезпечення; методичні посібники з питань підготовки та проведення занять; інтерактивна дошка на основі пристрою ePresenter (опціонально); мультимедійний проектор (опціонально). Windows 10, MSOffice 2016, стандартне ПЗ для відтворення аудіо та відео, спеціалізоване навчальне програмне забезпечення; навчально-науковий центр синхронного перекладу</p>
Філософія науки та інноваційного розвитку	навчальна дисципліна	<i>силabus_Філософія_науки_та_інноваційного_розвитку_(1).pdf</i>	1k8P7wt3dG+j4Gdg4W/l81ZonVdmjRn2GdeJMUd4eUQ=	Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проєкційний екран), комп'ютер з ліцензійним програмним забезпеченням (ОС Windows, пакет програм MS Office), інструменти дистанційного навчання (в т.ч. корпоративні точки доступу Cisco Webex Meetings), освітнє середовище Elearn.
Законодавство і політика харчування	навчальна дисципліна	<i>silabus_zakonodavstva_i_politika_harchuvannya_o_o.pdf</i>	+iBHcp6gdXWl2XUXAhHCo/6ja15XUt5JkUlX6xC2xY=	Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проєкційний екран), комп'ютер з ліцензійним програмним забезпеченням (ОС Windows, пакет програм MS Office), інструменти дистанційного навчання (в т.ч. корпоративні точки доступу Cisco Webex Meetings), освітнє середовище Elearn.
Гігієна, токсикологія та безпека харчування	навчальна дисципліна	<i>silabus_gigiena_toksikologiya_ta_bezpeka_harchuvannya_o_o.pdf</i>	w9k9xSZgpPIUNMjYHEgo6jNggN/07nAzfeQ9kwpFWnQ=	Мікроскоп стереоскопічний KONUS CRYSTAL 7x-45xSTEREO (2020), стерилізатор повітряний ГП-20 (2019), термостат сухоповітряний ТС-20 (2020), устаткування для фільтрування води (2013), УФ-Вид спектрофотометр Helios Omega (2010), рН-метр портативний Portamess 911 pH (2017), фотометр портативний з вбудованими програмами (Thermo scientific, США) (2018), шафа сушільна Снол 67/350-Інерж. мікропроцесорна (TernoLab) (2020), тести SNAPduo Beta-Tetra ST Plus 30 (IDEXX СШФ) (2020)
Нутриціологія здорового харчування	навчальна дисципліна	<i>silabus_nutriciologiya_zdorovogo_harchuvannya_1_o_o.pdf</i>	3NotwU+qjxswnfAQix3oYQ/RHBATHQL74fr9gh/byZA=	Аналізатор якості молока "Екомілк-М" (2008), вимірювач деформативності клейковини ВДК-3М (2018), віскозіметр Брукфільда LV DV-II+Pro/атестація (2008), водяна баня WNB 10 (2020), екстрактор Соклета Behrotest KEX (2017), кишеньковий солемір PAL-SALT PROBE (2019), кутер Sirtap C4VV (2017), машина для формування ковбас (2017), машина вакуумно пакувальна (2019), слайсер (скиборізка) (2017), піч Унох XF023 (промислова, кухонна) (2019), сепаратор електричний - маслорізка (2010); ваги аналітичні АВЛ 220-4М (2010), колбонагрівач LAB-FH-250 (2009), центрифуга MPW - 260R (2016), прилад для визначення білку "Кільтек"(2016), УФ-Вид

				спектрофотометр Helios Omega (2010)
Харчування різних категорій населення	навчальна дисципліна	<i>silabus_harchuvannya_riznih_kategoriy_naselennya_o_o.pdf</i>	DudXmBx/sdNt9tYzc/c1oNm8c55LT4vT wKaVO12x6dc=	Вимірювач жиркових відкладень BF 306 OMRON (2020); глюкометр On-Call Extra (2020); монітор ключових параметрів тіла BF511 Omron (2020); монітор статури і ваги BF500 (2020); холестерометр ліпідного профілю в крові Element Multi (2020); водневий монітор Gastro Gastrolyzery (2021); імуноферментний аналізатор Immunochem-2100 (2021); експрес-аналізатор сечі CL-50 Plus (2021); карманний солемір PAL-SALT PROBE (2019), міксер планетарний 7л (2019), шафа для дозрівання м'яса GGM (2019), шафа для зберігання ШХ-02(600*600*1850, 2012), піч водяна Sous Vide для приготування їжі при низьких температур (2019), сушильно-копильна установка МКУ 043 (2003), тістозамішувальна машина 15л/10кг (2019), прилад для визначення сирі клітковини FIWE (2016), рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ з підсвіткою (2018), pH-метр кишеньковий з МТС pH Spear (2017)
Технології здорового харчування	навчальна дисципліна	<i>silabus_tehnologiya_zdorovogo_harchuvannya_o.pdf</i>	OR5UhwT+kUtGr3MXUHpQmNNw8ClqS XKXp+3vjNzqiQ=	Піч водяна Sous Vide для приготування їжі при низьких температур (2019), плита промислова, харчова,(2019), шафа для дозрівання м'яса GGM (2019), кутер Sirman C4VV (2017), машина для формування ковбас (2017), машина вакуумно пакувальна (2019), ваги ASIS A 2500 (2008), ваги ASIS A 600 (2008), ваги аналітичні ABJ 220-4M (2010), установка для визначення вологості KWA 500/4 на 4 зразки, Behr (2018), фотометр портативний з вбудованими програмами (Thermo scientific, США) (2018), карманний солемір PAL-SALT PROBE (2019), вимірювач деформації клейковини ВДК-3М (2018).
Інноваційні технології в нутриціології	навчальна дисципліна	<i>silabus_innovacijni_tehnologiyi_v_nutriciologiyi_o.pdf</i>	Dhof3iaO/aomJglhq XuoOaU92W7h2FZX cFHokEbvZOc=	Автоматична бюретка VITLAB continuous 50мл (2020), ваги аналітичні ABJ 220-4M (2010), аналізатор портативний активності води Pawkit (Decagon Devices Inc., США, 2020), апарат Сокслета (BOMEX, 2009), пенетрометр (2016), піч муфельна СНОЛ 7,2/1100 (2010), прилад для визначення білку по К'ельдалю (2016), прилад для визначення жиру "Сокстек" (2015), ваги ASIS A 2500 (2008), ваги ASIS A 600 (2008), віскозіметр Брукфільда LV DV-II+Pro (2008), рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ з підсвіткою (2018), УФ-Вид спектрофотометр Helios Omega (2010)
Виробнича практика	практика	<i>programa_virobnich_oyi_praktiki.pdf</i>	PEyYvH6p/OMo5HS QMopb/czyI+Czqk2	

			Xy9rRJYof9KI=	
Фізіологія та епігенетика харчування	навчальна дисципліна	<i>silabus_fiziologiya_t a_epigenetika_harc huvannya_2.pdf</i>	DmovBx9qzmzJadhW /ICLwwrO6bjReBo9s azhaVz9q7vs=	Вимірювач жиркових відкладень BF 306 OMRON; глюкометр Оп-Call Extra; монітор ключових параметрів тіла BF511 Omron; монітор статури і ваги BF500; холестерометр ліпідного профілю в крові Element Multi; водневий монітор Gastro Gastrolyzery; імуноферментний аналізатор Іттипосчет-2100; експрес-аналізатор сечі CL-50 Plus; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ з підсвіткою (2018), рН-метр кишеньковий з МТС рН Spear, 2-й солевий мостик (2017), шафа сушильна Снол 67/350-Інерж. мікропроцесорна (TermoLab, 2020), ваги аналітичні АВJ 220-4М (2010), колбонагрівач LAB-FH-250 (2009), центрифуга MPW - 260R (2016), екстрактор Сокслета Behrotest KEX 500F (2017), прилад для визначення білку "Кільтек"(2016), УФ-Вид спектрофотометр Helios Omega (2010)

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

**Таблиця 2.** Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
257086	Прядко Ольга Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	Диплом кандидата наук ДК 063565, виданий 10.10.2010	10	Харчова хімія	30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreCollection 1.О. Priadko, N.Merezhk, V. Tkachuk,, O. Rechu, V.Zagoruiko. Infrared spectroscopy of gasolines with addition of ethanol. Grabchenko'sInternationalConferenceonAdvancedManufacturing ProcessesLectureNotesinMechanicalEngineering. 2020. Pp. 442-450. (Scopus). 30. 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. О.А. Прядко,Ю.В

Слива., Л.В Баль-Прилипко., Н.Б Силонова., Н.С Николаенко.Інноваційний підхід в управленні ризиками відносительно безпеки продуктів в системах менеджменту.  
//Техніка і технологія харчових виробств. - № 3, 2020.

2. О.А. Прядко, О.Ю. Речун, В.В.Ткачук. Дослідження сучасних проблем українського ринку целюлозно-паперової продукції //Товарознавчий вісник. Збірник наукових праць. Випуск 12., Луцьк, ЛНТУ – 2019. – С.256-271.

3. О.А. Прядко, В.В. Ткачук. Екологічні властивості будівельних матеріалів //Товарознавчий вісник. Збірник наукових праць. Випуск 11., Луцьк, ЛНТУ, 2018. – С.142-152.

4. О.А. Прядко, В.В. Ткачук, О.Ю. Речун. «Зелена енергетика»: досвід Німеччини та Українські реалії//Товарознавчий вісник. Збірник наукових праць. Випуск 10. Луцьк: ЛНТУ, 2017. – С.153-162.

5. О. Priadko, G.Gumenyuk. Harmonization of quality requirements of drinking water //Central European Congress on Food 2016 - Food Science for Well-being (CEFood 2016)/ Book of Abstracts. - 23-26 May 2016. - К.: NUFT, 2016. - Pp.136-137.

6. О.А. Прядко. Аналіз системи менеджменту якості молочної галузі та розробка пропозицій щодо покращення//Товарознавчий вісник : Збірник наукових праць.- Випуск 9. Редкол.: вілп.ред. д.т.н., проф. Байдакова Л.І.-Луцьк: ЛНТУ, 2016.-184-190.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії

1. О. Priadko. Qaliti cheese with herbals

						<p>upplements //Rolnictwo XXIwiekuproblemiwyz wania 2017/ podredakciaDetyLuczyc kiej / Wroclaw Polska, 2017. С.453- 462 [Монографія] 2. О. Priadko. Qualitychangesofhene wtypeofcheddarcheese int heprocessofthecommod etyturnover // Rolnictwo XXIwiekuproblemiwyz wania 2018/ podredakciaDetyLuczyc kiej/ Wroclaw, Polska, 2018.- С. 563- 573 30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. О.А. Прядко, Г.Б. Рудавська.Спосіб виробництва сичужного напівтвердого сиру «Чедер- Мисливський». Патент на корисну модель № № 200606111, Бюлетень № 312 від 15.12.2006 30.13) наявність виданих навчально- методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/м етодичних вказівок/рекомендаці й загальною кількістю три найменування; 1. О.А. Прядко, Н.Б. Сілонова. Методичні вказівки до проведення практичних робіт з дисципліни «Системний підхід та методи прийняття рішень» для спеціальності 152 «Методологія та інформаційно вимірювальна техніка».- К.: ВЦ НУБіП України, 2019. – 68 с. 2. О.А. Прядко,Н.С. Ніколаєнко. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Харчова хімія» для спеціальності 229 «Нутриціологія» - К.: ВЦ НУБіП України, 2020. – 70 с.</p>	
275827	Швець Олег Віталійович	доцент, Основне	Факультет харчових	Диплом кандидата наук	20	Фізіологія та епігенетика	1. Швець О.В. Клиническая

		місце роботи	технологій та управління якістю продукції АПК	ДК 020763, виданий 12.11.2003, Атестат доцента 12ДЦ 022057, виданий 23.12.2008	харчування	<p>эффективность заместительной ферментной терапии внешнесекреторной недостаточности поджелудочной железы при хроническом панкреатите. Сучасна гастроентерологія, 2016.</p> <p>2. Швець О.В. Діагностичні можливості виявлення зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози та оптимізація її лікування. Сучасна гастроентерологія, 2016.</p> <p>3. Швець О.В. Діагностика та корекція зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози: сучасний стан питання. Здоров'я України, №2 (40), 2016.</p> <p>4. Швець О.В. Аналіз ефективності модифікації способу життя як консервативних методів лікування хворих на морбідне ожиріння. Клінічна ендокринологія та ендокринна хірургія, 2017.</p> <p>5. Швець О.В. Возможности использования пробиотиков для коррекции состава кишечной микробиоты при гастроентерологической патологии. Сучасна гастроентерологія, №4 (96), 2017.</p> <p>6. Pan-European Registry on H. pylori Management (HP-EuReg): Safety. AG McNicholl, A Gasbarrini, B Tepes, DS Bordin, F Lerang, M Leja, O Shvets... Gastroenterology 148 (4), S417-S417, 2015</p> <p>7. Accuracy of a novel serological marker (Biokit (R)) for the diagnosis of H. pylori infection AG McNicholl, OP Nyssen, D Bordin, B Tepes, A Perez-Aisa, D Vaira, O Shvets ... HELICOBACTER 22, 2017</p> <p>8. Pan-European Registry on H. pylori management (Hp-EuReg): interim analysis of 16 600 first-line treatments AG McNicholl, OP Nyssen,</p>
--	--	--------------	---	--	------------	--

DS Bordin, B Tepes, A Perez-Aisa, D Vaira, O Shvets...  
HELICOBACTER 23, 2018.

9. Pan-European Registry on H. pylori management (Hp-EuReg): Experience with single capsule bismuth quadruple therapy in 1200 patients AG McNicholl, OP Nyssen, DS Bordin, B Tepes, A Perez-Aisa, D Vaira, O Shvets  
HELICOBACTER 23, 2018.

10. Pan-European Registry on H. pylori management (Hp-EuReg): Impact of resistance on efficacy AG McNicholl, OP Nyssen, DS Bordin, B Tepes, A Perez-Aisa, D Vaira, O Shvets  
HELICOBACTER 23, 2018.

10. Pan-European Registry on H. pylori Management (Hp-EuReg): first-line treatment use and efficacy trends from 2013 to 2018 AG McNicholl, OP Nyssen, DS Bordin, B Tepes, A Perez-Aisa, D Vaira, O. Shvets...  
HELICOBACTER 23, 2018.

11. Pan-European Registry on H. pylori management (Hp-EuReg): analysis of 3532 second-line treatments OP Nyssen, AG McNicholl, D Vaira, A Perez-Aisa, M Caldas, B Tepes, O Shvets  
...HELICOBACTER 23, 2018.

12. Аналіз ефективності модифікації способу життя як консервативних методів лікування хворих на морбідне ожиріння. О.Іоффе, О.Швец із співавт. Клінічна ендокринологія та ендокринна хірургія, 2017 р.

13. Возможности использования пробиотиков для коррекции состава кишечной микробиоты при гастроэнтерологической патологии. О.Швец. Сучасна гастроентерологія №4 (96), 2017 р.

14. Awareness of Pregnant Women About Food Safety Principles in Prevention of Food Poisoning. O

Shvets, V Kaminskiy, Y Mudra. Thesis 26th European Congress of the European Board and College of Obstetrics and Gynaecology, Paris, France 8-10.03.2018.

15. Supplementation of Vitamins and Minerals in Pregnant and Breastfeeding Women. O Shvets, V Kaminskiy, Y Mudra. Thesis Conference First 1000 Days of Life, Antalya, Turkey, 14-18.03.2018.

16. The Nutritional Patterns Of Pregnant Women In Ukraine Nowadays. O Shvets, Y Mudra. Thesis ASN Nutrition 2018, Boston, USA.

17. Введення прикорму у хворого на захворювання першого року життя. О. Швець. Довідник головної медичної сестри, 05.2016, 18.

Клиническая эффективность заместительной ферментной терапии в негиперсекреторной недостаточности поджелудочной железы при хроническом панкреатите: результаты мультицентрового исследования. О. Швець и соавт. Сучасна гастроентерологія, 02.2016,

19. Діагностичні можливості виявлення зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози та оптимізація її лікування. О. Швець. Сучасна гастроентерологія», 04.2016.

20. Діагностика та корекція зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози: сучасний стан питання. О. Швець. Здоров'я України, №2 (40), Травень 2016 р.

21. Кофеин и кофеинсодержащие напитки – возможная польза при разумном потреблении. О. Швець. Здоров'я України, №23, Грудень 2016 р.

30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років  
Директор державного підприємства "Державний науково-



дослідний центр з проблем гігієни харчування" Міністерства охорони здоров'я України (з 1999 по теперішній час)  
Президент ВГО "Асоціація дієтологів України" (з 2012 р. по теперішній час)

- Член Європейського панкреатологічного клубу.
- Член Американського товариства з проблем харчування.
- Член Американської гастроентерологічної асоціації.
- Член Президії Української гастроентерологічної асоціації.
- Представник Української гастроентерологічної асоціації в United European Gastroenterology.

30.16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю

2011 р. - Всесвітній конгрес Європейської асоціації персоніфікованої медицини, Бонн, Німеччина.

2012 р. - Європейський панкреатологічний клуб, Прага, Чехія.

2012 р. - майстер-клас «Захворювання підшлункової залози і ВПЖ», Сантьяго-де-Компостелла, Іспанія.

2015 р. - Всесвітній конгрес Міжнародної діабетичної федерації, Ванкувер, Канада.

2015 р. - Європейський конгрес з клінічним харчування, Лісабон, Португалія.

2017 р. - майстер-клас «Функціональні захворювання шлунково-кишкового тракту», Лейва, Бельгія.

2017 р. - Європейський конгрес з ендокринології, Лісабон, Португалія.

2018 р. - конгрес Європейської тиреоїдної асоціації, Ньюкасл, Великобританія.

2018 р. - Nutrition 2018 - конгрес Американського товариства з проблем харчування, Бостон, США.

2012-2018 рр. - Об'єднаний Європейсь

						кий гастроентерологічний тиждень (2012 р. - Амстердам; 2013 р. - Берлін; 2014 р. - Відень; 2016 р. - Відень; 2017 р. - Барселона; 2018 р. - Відень). 2013-2018 рр- «Тиждень захворювань органів травлення», США (2013 р. - Орlando; 2014 р. - Чикаго; 2015р. - Вашингтон	
176983	Сторожук Світлана Володимирів на	Професор, Основне місце роботи	Гуманітарно- педагогічний факультет	Диплом спеціаліста, Київський національний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 030101 Філософія, Диплом доктора наук ДД 003194, виданий 03.04.2014, Диплом доктора філософії ДД 003194, виданий 03.04.2014, Диплом кандидата наук ДК 031442, виданий 15.12.2015, Атестат доцента 12ДЦ 027287, виданий 20.01.2011, Атестат професора АП 000218, виданий 27.09.2017	16	Філософія науки та інноваційного розвитку	30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreColle ction 1. Сторожук С.В., Гоян І.М. Вплив віртуальної реальності на самоактуалізацію тинейджерів: антропологічний вимір. Антропологічні виміри філософських досліджень. – № 9. – Дніпропетровськ, 2016 – С. 17-28. (WebofScience) 2. Storozhuk S., Goian I. Greek «Фызиз» asthebasisofgenderstere otypes. AnthropologicalMeasur ementsofPhilosophicalR esearch. – Vol. 10. – Dnipropetrovsk, 2016. – Рр. 78-89. (WebofScience). 3. Storozhuk S., Goian I. Genderequalityas a modernphenomenon. AnthropologicalMeasur ementsofPhilosophicalR esearch, 2017, Vol. 11, Рр. 71-83. (WebofScience). 4. Storozhuk S., Goian I. GenderExistence: CorrelationbetweenEqu alityandIdentity. Philosophy&Cosmology. Volume 18, 2017. – С. 208-219. (WebofScience) 30. 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Сторожук С., Гоян І. Гендерна рівність у транзитивних суспільствах: проблеми і перспективи. Науковий вісник НУБіП України. Серія:

Гуманітарні студії,  
2018. 18-29.  
2.Сторожук С. В. Гоян  
І.М., Федик О.В.  
Ідейні засади  
гендерної  
дискримінації.  
Науковий вісник  
НУБіП України. Серія:  
Гуманітарні студії.  
2019. 295. С. 40-51.  
3. Storozhuk S.,  
Matvienko I.  
Thegenderdimensionsof  
therenaissancesocialpro  
gram. Науковий  
вісник НУБіП  
України. Серія:  
Педагогіка,  
психологія, філософія.  
2019 (5). Р. 108-116.  
4. Сторожук, С., Гоян,  
І. Гендерна рівність у  
транзитивних  
суспільствах:  
проблеми і  
перспективи.  
Науковий вісник  
НУБіП України. Серія:  
Гуманітарні студії,  
2018, 280, 18-29.  
5. Сторожук С. В. Гоян  
І.М., Федик О.В.  
Світоглядні та  
соціокультурні засади  
становлення  
гендерних стереотипів  
в Україні. Науковий  
вісник Чернівецького  
національного  
університету. Серія:  
Філософія. 2018, 806.  
С. 60-69.  
30.3) наявність  
виданого підручника  
чи навчального  
посібника або  
монографії;  
1. Філософія науки та  
інноваційного  
розвитку / Чекаль  
Л.А., Горбатюк Т.В.,  
Сторожук С. та ін.  
(Рекомендовано МОН  
України, лист № 1/11-  
3180 від 16.04.10). –  
К.: Міленіум, 2017. –  
782 с.  
2. Філософія освіти /  
Чекаль Л.А., Горбатюк  
Т.В., Сторожук С. та ін.  
(Рекомендовано МОН  
України (Лист №1/11-  
4598 від 31.03.2014 р.)  
– К.: Міленіум, 2017. –  
662 с.  
3. Філософія науки /  
Philosophy of Science.  
Сторожук С., Гоян І.,  
М. Матвієнко І., С.  
Данилова Т.В.  
(Рекомендовано до  
друку вченою радою  
Національного  
університету  
біоресурсів і  
природокористування  
України, протокол №  
2, від «27», вересня  
2017 р.). – Івано-  
Франківськ: Видавць

						<p>Кушнір Г. М., 2017. – 588 с.</p> <p>4. Філософія науки / Сторожук С. В., Гоян І.М., Матвієнко І.С. (Рекомендовано Вченою радою ПНУ імені Василя Стефаника, протокол № 9, від 28 вересня 2016: Вченою Радою НУБіП України, протокол № 4, від 26 жовтня 2016) – Івано-Франківськ : Симфонія форте, 2016. – 520 с.</p> <p>5. Філософія: навчально-методичний посібник / Сторожук С. В., Гоян І.М., Матвієнко І.С. – Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. – 296 с.</p> <p>6. Практикум з філософії / Сторожук С. В., Гоян І.М., Матвієнко І.С. –Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М, 2017. – 176 с.</p> <p>30.7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, 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 освіти МОН; Член комісії МОН України з проведення наукової і науково-технічної експертизи проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених, які фінансуватимуться за рахунок коштів державного бюджету України. (Гуманітарні науки). Член спеціалізованої вченої ради К 26.053.13 Національного педагогічного у-ту імені М. П. Драгоманова.</p>
--	--	--	--	--	--	--

193627	Шмаргун Віталій Миколайович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Гуманітарно-педагогічний факультет	<p>Диплом доктора наук ДД 009053, виданий 26.01.2011,  Диплом кандидата наук ДК 010931, виданий 13.06.2001,  Атестат доцента о2ДЦ 001934, виданий 17.06.2004,  Атестат професора 12ПР 010243, виданий 26.02.2015</p>	24	Психологія управління	<p>30. 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шмаргун В. М. Онтогенетичний аспект інтелектуального розвитку дітей // Актуальні проблеми психології. Т. 5: Психофізіологія. Медична психологія. Генетична психологія. Випуск 4. К.: Міленіум, 2005. С. 270 – 281.</li> <li>2. Шмаргун В. М. Функціональна єдність когнітивних і метакогнітивних якостей інтелектуальної діяльності дітей і підлітків // Психологія: Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. 2005. Серія 12. С. 75 – 83.</li> <li>3. Шмаргун В. М. Структурна організація інтелекту та її динаміка на етапі молодшого шкільного та підліткового віку // Практична психологія та соціальна робота. 2008. № 9. С. 24 – 31.</li> <li>4. Шмаргун В. М. Розвиток функцій когнітивної диференціації та інтелекту дітей із затримками психічного розвитку в процесі корекційного навчання // Практична психологія та соціальна робота. 2004. № 3. С. 73 – 80.</li> <li>5. Шмаргун В. М. Психосоматичне здоров'я дітей як основна цінність у роботі навчального закладу // Вісник ХГУ, № 612. Серія психологія. Випуск 33. Харків, 2005. С. 164 – 166.</li> <li>6. Шмаргун В. М. Динаміка стильових якостей інтелекту як характеристик регуляції розумової діяльності // Наукові записки Інституту психології імені Г. С. Костюка АПН України / за ред. Максименко С. Д. К.: Міленіум, 2006. Вип. 28. С. 517 – 527.</li> <li>7. Шмаргун В. М. Роль інтелекту в оптимізації соціалізуючих</li> </ol>
--------	-----------------------------	---	------------------------------------	--	----	-----------------------	---

						<p>процесів у сучасному суспільстві // Людина і суспільство: Основні тенденції розвитку і фактори трансформації у філософському, суспільному та психологічному вимірі: збірник матеріалів круглого столу, 31 березня 2006 р. Чернігів, 2006. С.49 – 54.</p> <p>8. Шмаргун В. М. Харизматичний імідж педагога з точки зору психопедагогіки // Зміст і форми філософського, соціального та психологічного впливу на формування духовно зрілої особистості: збірник матеріалів наук.-практ. семінару, 29 листопада 2007 р. Чернігів, 2007. С. 15 – 17.</p> <p>9. Шмаргун В. М., Шмаргун Т. М. Освіченість та інтелігентність в освітньому середовищі // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: Педагогіка, психологія, філософія. 2016. Вип. 233. С. 389-396.</p> <p>30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії</p> <p>1. Шмаргун В. М. Психосоматичні особливості в інтелектуальному розвитку дітей: [монографія] К.: Університет „Україна”, 2009. 471с.</p> <p>30.13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування; Автор електронних навчальних курсів для дистанційного навчання «Педагогічна психологія» // <a href="http://elearn.nubip.edu.ua">elearn.nubip.edu.ua</a></p>	
57491	Крижова Юлія	Доцент, Основне	Факультет харчових	Диплом кандидата наук	17	Сучасні методи дослідження	30.1) наявність за останні п'ять років

	Петрівна	місце роботи	технологій та управління якістю продукції АПК	КН 004271, виданий 23.12.1993, Атестат доцента 12ДЦ 0161721, виданий 19.04.2007		<p>наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreCollection</p> <p>1. MarijaZheplinska, MikhailoMushtruk, TatianaKos, VolodymyrVasylyv, YuliyaKryzhova, RomanMukoid, MarinaBilko, AnatoliiKuts, YuliiaKambulova, SergiyGunko. The influence of cavitation effects on the purification processes of beet sugar production juices. /Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, vol. 14, 2020. -P.451-457.</p> <p>30. 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України</p> <p>1. Кишенько І.І., Крижова Ю.П., Філоненко М.І. Дослідження ферментного препарату трансглутамінази на модельних зразках реструктурованих шинок з яловичини / Науковий Вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2016, Том 18, № 2 (68).- с.46-50.</p> <p>2. Кишенько І.І., Крижова Ю.П., Жук В.О. Особливості використання білково-жирової емульсії в технології реструктурованих шинок / Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2017, Том 19, №75, с.97 – 101.</p> <p>3. Крижова Ю.П., Шевченко І.І., Морозова М.А., Коваленко С.В. Розробка нових продуктів для профілактики дефіциту кальцію /</p>
--	----------	--------------	---	---	--	---

Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2017, Том 19, №80, с.48 – 51.

4. Ю. Крижова. М'ясна промисловість: від зародження до сьогодення / Продовольча індустрія АПК, №6, 2017. – с. 3 – 8.

5. Ю. Крижова, О. Деяк. Нетрадиційна складова у виробництві м'ясних продуктів / Продовольча індустрія АПК, №1-2, 2019. – с.17-19.

30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії

1. Крижова Ю.П., Баль-Прилипко Л.В. Технологія м'ясних консервів: Навчальний посібник. – К.: ЦП «Компринт». – 2016. – 556 с.

2. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі: Підручник/Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Б.І. Леонова, Ю.П. Крижова. – Вид. 2-ге, випр. та доп. – К.: ЦП «Компринт» - 2016. – 423 с.

3. Actual Problems of Meat-Processing Industry: Manual / Bal-Prylypko L.V., Slobodianiuk N.M., Leonova V.I., Kryzhova Yu.P. – К.: Second Edition, revised and augmented. Editing center of the NULES of Ukraine – 2016. 368 pages.

4. Крижова Ю.П., Корзун В.Н. М'ясні консерви у профілактиці накопичення радіонуклідів. [Монографія]. - К.: ЦП "Компринт". - 2020. - 143 с.

5. Менчинська А.А. Технологія рибних паст підвищеної біологічної цінності : [Монографія] / А.А. Менчинська, Т.К. Лебська, Ю.П. Крижова, О.С. Пилипчук, А.О. Іванюта. - К.: ЦП "Компринт", 2019. - 195 с.



30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтва/або патентів загальною кількістю два досягнення;

1. Крижова Ю.П., Білодід Д.С., Крутько О.Г., Марченко Н.Г. Шинка варена з трансглутаміназою. Патент на корисну модель №131335, Бюлетень №1 від 10.01.2019.
2. Крижова Ю.П., Руденко Н.І. Паштет запечений з м'ясом виноградного равлика. Патент на корисну модель №130449, Бюлетень №23 від 10.12.2018.
3. Крижова Ю.П., Морозова М.А., Коваленко С.В. Биточки, збагачені кальцієм. Патент на корисну модель №126068, Бюлетень №11 від 11.06.2018.
4. Крижова Ю.П., Коваленко С.В., Морозова М.А. Сардельки з комплексними властивостями. Патент на корисну модель №125297, Бюлетень №9 від 10.05.2018.
5. Крижова Ю.П., Голембовська Н.В., Деяк О.С., Аношкін О.С. Паста рибна з м'ясом виноградного равлика. Патент на корисну модель №136557, Бюлетень №16 від 27.08.2019.

30.13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/м'єтодичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування;

1. Крижова Ю.П. Методичні вказівки до вивчення дисципліни "Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі" для студентів ОС "Бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології" денної та заочної форм навчання. - К.: ВЦ НУБіП України, 2017. – 87 с.
2. Крижова Ю.П. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з

дисципліни  
"Технологія м'яса та  
м'ясних продуктів"  
для студентів ОС  
"Бакалавр"  
спеціальності 181  
"Харчові технології"  
денної та заочної  
форм навчання.- К.:  
ВЦ НУБіП України,  
2018. – 58 с.

3. Крижова Ю.П.  
Методичні вказівки до  
виконання  
технологічних  
розрахунків  
консервних заводів і  
цехів у дипломному  
проектуванні для  
студентів ОС  
"Бакалавр"  
спеціальності 181  
"Харчові технології"  
денної та заочної  
форм навчання.- К.:  
ВЦ НУБіП України,  
2019. – 114 с.

4. Крижова Ю.П.,  
Тулуб Д. Методичні  
вказівки до виконання  
лабораторних робіт з  
дисципліни «Сучасні  
методи досліджень  
галузі» для студентів  
ОС «Магістр»  
спеціальності 181  
«Харчові технології»  
денної та заочної  
форм навчання.- К.:  
НУБіП України.- 2019.  
– 79 с.

5. Автор електронних  
навчальних курсів для  
дистанційного  
навчання: 1. Сучасні  
методи досліджень  
галузі для ОС  
"Магістр",  
спеціальності 181  
"Харчові технології"  
(освітніх програм  
"Технології  
зберігання,  
консервування та  
переробки м'яса",  
"Технології зберігання  
та переробки водних  
біоресурсів"). 2.  
Технологія м'яса та  
м'ясних продуктів для  
ОС "Бакалавр"  
спеціальності 181  
"Харчові технології".  
3. Технологія  
консервування плодів  
та овочів для ОС  
"Бакалавр"  
спеціальності 181  
"Харчові технології".  
4. Технологічні  
розрахунки, облік та  
звітність галузі для ОС  
"Бакалавр"  
спеціальності 181  
"Харчові технології".  
30.14) керівництво  
студентом, який  
зайняв призове місце  
на I 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 мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; Керівництво студенткою Руденко Наталією, переможницею в благодійному проєкті благодійного фонду Бориса Колеснікова «Пищевые технологии 2018», нагородженою сертифікатом та поїздкою в Німеччину на міжнародну кондитерську виставку «ISM 2018» з 29 по 31 січня 2018 року.  
30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років;

							Київський Орден Леніна м'ясокомбінат, директор консервного заводу (1977-1999рр.) 30.18)наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років.Співпраця з науковими установами: 1. Інститут продовольчих ресурсів НААН України. 2. Білоцерківський консервний завод "Крят", м. Біла Церква Київська обл.
279771	Хомічак Любомир Михайлович	професор, Сумісництво	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	Атестат професора 02ПР 003371, виданий 21.04.2005	37	Технології здорового харчування	30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до науко метричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreColle ction: 1. Tkachenko S. V., Sheiko T. V., Petrenko V. V.,Anisimova O. M., Kuznietsova I. V., Khomichak L.M., Obodovych O. M.Influenceofcrystallizi ngagentonsugarquality /ActaScientiarumPolon orumTechnologiaAlime ntaria - 19.4 (2020): 457-465. <a href="https://doi.org/10.17306/J.AFS.2020.0867">https://doi.org/10.17306/J.AFS.2020.0867</a> 30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Хомічак Л. М., Кузнєцова І. В.,Висоцька С. І.,Ткаченко С. В.Вивчення дисперсійного складу борошна пшеничного. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. – К.: Ін-т прод. ресурсів НААН Укр., 2020. – Т. 8 №15. - с. 195-201 2. Анісімова О.М., Шейко Т.В., Ткаченко С.В.,Хомічак Л.М.Дослідження кристалізаційної здатності кристалоутворювача «Естер К 01» для цукрової промисловості. Вісник харчової промисловості. Цукрова галузь. - К.:ІПР НААН - № 3 (11). 2017. – с. 3-8

3. Ткаченко С.В., Хомічак Л.М., Верченко Л.М., Шейко Т.В. До питання механізму фізико-хімічної дії гідроксиду алюмінію в нанорозмірному стані на процес очищення дифузійного соку. Вісник харчової промисловості. Цукрова галузь-К.:ІПР НААН - № 2 (10). 2017. – с.3-7.

4. Ткаченко С.В., Хомічак Л.М., Верченко Л.М., Шейко Т.В. Підвищення ефекту очищення дифузійного соку шляхом застосування гідроксиду алюмінію в нано-розмірному стані. Вісник харчової промисловості. Цукрова галузь.- К.:ІПР НААН - № 1 (9). 2017. – с. 7-11

5. Леонід Черноус, Любомир Хомічак. Теоретичні і практичні аспекти застосування флокулянтів у технологічних процесах виробництва цукру. Цукрова галузь. Науково-інформаційний вісник. - К.:НПЦ ЦВ - № 5. 2017. – с.4-13.

30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії

1. Грушецький Р.І., Гриненко І.Г., Хомічак Л.М. Природні джерела здоров'я. - К.: Аграр. наука. 2016. – 108 с.

2. Гадзало Я.М., Бащенко М., Жук В.М., Хомічак Л.М. та ін. Стратегія розвитку сільськогосподарського виробництва в Україні на період до 2025 р.- К.: Аграр. наука – 2016. – 216 с.

3. Пушанко Н.Н., Лагода В.А., Шурбований В.Н., Пушанко Н.Н., Хомічак Л.М., Запольский А.К. Теория и практика разделения суспензий в свеклосахарном производстве. Книга 1. Образование суспензий и их свойства. (Монография) К.: Изд-во "Сталь". 2017. – 541 с.

4. Пушанко Н.Н., Лагода В.А.,

Шурбований  
В.Н.,ПушанкоН.Н.,  
Хомічак Л.М.,  
Запольский  
А.К.,Стычинский Е.В.  
Теория и практика  
разделения суспензий  
в свеклосахарном  
производстве. Книга  
2. Процессы  
разделения суспензий.  
(Монография) К.:  
Изд-во "Сталь". 2019.  
– 671 с.

5. Хомічак Л.М.,  
Кузнецова І.В.,  
Ярмолюк  
М.А.Виробництво  
сушених томато-  
продуктів. К.; ФОП  
Ямчинський О.В.  
2019. -135 с.

30.7) робота у складі  
експертних рад з  
питань проведення  
експертизидисертацій  
МОН або галузевих  
експертних рад  
Національного  
агенства із  
забезпечення якості  
вищої освіти, або  
Акредитаційної  
комісії, або їх  
експертних рад, або  
міжгалузевої  
експертної ради з  
вищої освіти  
Акредитаційної  
комісії, або трьох  
експертних комісій  
МОН/зазначеного  
Агенства, або  
Науково-методичної  
ради/науково-  
методичних комісій  
(підкомісій) з вищої  
освіти МОН;  
Голова експертної  
Ради з атестації кадрів  
вищої кваліфікації  
МОН України з  
напрямку "Харчова,  
легка і хімічна  
промисловість" (з  
2018 року до  
нинішнього часу)  
Член спеціалізованої  
вченої ради К  
26.378.01  
30.12) наявність не  
менше п'яти  
авторських свідоцтв  
та/або патентів  
загальною кількістю  
два досягнення;  
1. Олійнічук С.Т.,  
Хомічак Л.М, Шейко  
Т.В., Коваль  
О.О.Спосіб одержання  
дифузійного соку.  
Патент на винахід  
№119272, Бюл. № 10  
від 27.05.2019  
2. Легеза В.П., Дичка  
І.А,  
ХомічакЛ.М.Спосіб  
вибору  
енергозберігаючого  
профілю верхньої  
будови дорожнього

						<p>полотна – ЛДХ. Патент на корисну модель № 119867, Бюл. № 19 від 10.10.2017.</p> <p>3. Бірук О.В., Шейко Т.В., Хомічак Л.М. Спосіб очищення цукрових розчинів. Патент на корисну модель № 107651, Бюл. № 12 від 24.06.2016.</p> <p>4. Григоренко Н.О., Шейко Т.В. Соколенко Н.О., Грінченко І.Г., Хомічак Л.М., Смоленський В.Б. Спосіб отримання сиропу інвертного. Патент на корисну модель № 106921, Бюл. № 9 від 10.05.2016.</p>	
257078	Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна	професор, Суміщення	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	<p>Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 1979, спеціальність: технологія м'яса і м'ясних продуктів, Диплом доктора наук ДД 001978, виданий 25.04.2013, Аттестат професора 12ІР 009927, виданий 31.10.2014</p>	45	Інноваційні технології в нутриціології	<p>30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection</p> <p>1. Basic norms of integrated systems of management by quality of meat. Bal'-Prylypko L. V., Slobodianiuk N. M., Nikolaenko M. S., Starkova E. R. // Edukacja-technika-informatyka. Kwartalnik Naukowy Nr 3(25)/2018. Rzeszow: Uniwersytetu Rzeszowskiego.-2018. P. 371-378</p> <p>2. The influences of Cavitation Effects on the Electric Conductivity of Juices in Sugar Production Zheplinska M., Burova Z., Muchtruk M., Bal'-Prylypko L. // Edukacja-technika-informatyka. Kwartalnik Naukowy Nr 2 (24)/2018. Rzeszow: Uniwersytetu Rzeszowskiego.-2018. P. 299-303</p> <p>3. Використання ікри равликів <i>Ampullariaglauca</i> для корекції впливу іонізуючого випромінювання в малій дозі. Л. В. Баль-Прилипко, Л. П. Дерев'яно, Н. М. Слободянюк, Е. Р. Старкова, О. С. Андрощук // журнал «Ядерна фізика та енергетика»- Серія «Радіобіологія та радіоекологія». 2018.</p>

Том 19, випуск № 2.  
С.159-165  
30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України;

1. Обґрунтування норм максимально допустимого вмісту шкідливих речовин у меді. Баль-Прилипка Л.В., Лесніцька О.А., Паска М.З. // Науковий вісник Львівського Національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2018. № 85, т 20. С. 162-165

2. Аналіз відповідності якості українського меду вимогам національного стандарту ДСТУ 4497:2002. Баль-Прилипка Л. В., Лесніцька О. А., Ушкалов В.О., Волосянко О.В., Білоцерківець Т.І. // Стандартизація, сертифікація, якість. 2018. № 2 (109). С. 33-39.

3. Вплив технологічних факторів у процесі створення лікувально-профілактичних продуктів для дітей. Філіпова Л., Зубарева Л., Проноза О., Баль-Прилипка Л. // Продовольча індустрія АПК. 2018. № 3. С. 9-15.

4. Зміна фізико-хімічних властивостей м'яса під дією бактеріальних препаратів при посолі. Баль-Прилипка Л., Леонова Б., Брона А., Ковтун В. // Продовольча індустрія АПК. 2018. № 3. С. 40-43.

5. Оценка качества и безопасности меда Украины в соответствии с международными критериями Баль-Прилипка Л. В., Лесницкая О. А., Ушкалов В.О., Волосянко О.В., Белоцерковец Т.И. // Международный научно-технический журнал «Химическая технология. Контроль и управление».- Ташкент: ТГТУ-2018.-№ 1-2(79-80).-



С.- 71-74.

6. Гармонізація фізико-хімічних показників якості меду натурального нормативних в Україні і за кордоном. Баль-Прилипко Л. В., Васильківська Т.Ю., Лесніцька О. А. // Новітні технології. Збірник наукових праць Приватного вищого навчального закладу «Університет новітніх технологій». – К.: ПВНЗ «Університет новітніх технологій», 2018. – Випуск . – 2(6) – с.109-114

7. Закономірності впливу бактеріальних препаратів на біохімічні зміни м'ясної сировини при посолі. Баль-Прилипко Л.В., Леонова Б.І., Брона А.І., Ковтун В.О. // Продовольча індустрія АПК. 2018. № 3. С. 12-15.

8. Моделювання процесу дозрівання м'яса при посолі. Баль-Прилипко Л.В., Паламарчук І.П., Брона Г.І. // Продовольча індустрія АПК. 2018. № 4. С. 8-13

9. Биотехнологические приемы при посоле мясного сырья. Л. В. Баль-Прилипко, Б. И. Леонова, А. Брона, В. А. Ковтун // Сетевой научно-практический журнал «Научный результат»-Серия: «Технология бизнеса и сервиса». – Белгород: Белгородский государственный национальный исследовательский университет (НИУ «БелГУ»), 2018. – Том 4, № 3, – С. 30-44.

30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії;

1. Actual Problems of Meat-Processing Industry: Manual / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N.M., Leonova B.I., Kryzhova Yu.P. – K.: Second Edition, revised and augmented. Editing center of the NULES of Ukraine – 2016 - 368 pages.

2. Біотехнології сирних продуктів, виготовлених методом

термокислотної коагуляції: монографія / Баль-Прилипко Л.В., Савченко О.А., Привиденцева О.О., Слободянюк Н.М. – К.: «Компринт» – 2016. – 219 с.

3. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: підручник / Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Буряк В.Є. – К.: «Компринт» – 2017. – 573 с.

4. Standardization, metrology, certification and quality management: Manual / L.V. Bal'-Prylypko, N.M. Slobodianiuk, G.Ye. Polishchuk, M.Z. Paska, V.Ye. Burak . – К.: TsP "Komprint" – 2017. – 558 pages.

5. Природные антиоксиданты пищевых продуктов: монографія / Л.В. Баль-Прилипко и др. - Минск: ИВЦ Минфина, 2017. – 158 с.

6. Використання еламіну в оздоровчому харчуванні: монографія / Л.В. Баль-Прилипко, Л.П. Дерев'яно, Б.І. Леонова, В.П. Назаров – К.: «Компринт»-2017. – 405 с.

7. Rolnictwo XXI wieku-problemy i wyzwania :Монографія/ Ю.В. Слива, Л.В. Баль-Прилипко, О. Деміденко- Wrocław :Idea Knowledge Future, 2017. – 472 с.

8. Мікроструктурний аналіз м'яса та м'ясних продуктів: навчальний посібник [Хомич В.Т., Баль-Прилипко Л. В.] – К: Видавничий центр НУБіП України, 2018. – 114 с.

9. Актуальні проблеми рибопереробної галузі: монографія / Баль-Прилипко Л. В., Старкова Е. Р., Лебський С. О., Андрощук О. С.- К.: «Компринт». 2018, 214 с.

10. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: навчальний посібник / [Баль-Прилипко Л.

В., Слива Ю.В., Сілонова Н.Б.] - К.: «Компринт». 2018. - 420 с.

30.7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, 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 освіти МОН;  
Член секції Наукової ради Міністерства освіти і науки України за фаховим напрямком 24 - Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології від НУБіП України, наказ №718 від 30.06.2016 р. "Про внесення змін у додаток 2 до Наказу МОН України від 22.01.2016 № 45".

30.8) виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання;  
Керівник наукової теми №110/1-пр-2018 "Наукові основи створення комплексу технологій виробництва продуктів для дитячого та дієтичного харчування", 2017-2020 рр.  
Член редакційної колегії фахового наукового видання: Науково-виробничий журнал «Продовольча індустрія АПК».

30.10) організаційна робота у закладах

освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника; Декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК (2009 до теперішнього часу) 30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтва/або патентів загальною кількістю два досягнення;

1. Пат. 112724 України, МПК А23L 5/00, А23L 3/00, А23L 13/20, А23L 13/60 (2016.01). Консерви «Кров'янка з салом» / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Е.Р. Старкова, Р.А. Морозюк. – заявка № 201607089; Заявл. 30.06.2016; Опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

2. Пат. 112787 України, МПК А23L 13/00 (2016.01). Консерви «Паштет оздоровчий» / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, Р.А. Морозюк. – заявка № 201607541; Заявл. 11.07.2016; Опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

3. Пат. 112788 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/00 (2016.01). Консерви «Фарш з м'ясом птиці» / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, А.І. Брона. – заявка № 201607542; Заявл. 11.07.2016; Опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

4. Пат. 112789 України, МПК А23L 13/00, А23В 4/00

(2016.01). Консерви «Фарш функціональний» / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, А.І. Брона. – заявка № 201607543; Заявл. 11.07.2016; Опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

5. Пат. 115444 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/50 (2016.01). Консерви філе курки з розмарином / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова. – заявка № 201612659; Заявл. 12.12.2016; Опубл. 10.04.2017, Бюл. № 7.

6. Пат. 115868 України, МПК А23L 13/60 (2006.01). Спосіб виробництва копчено-варених виробів зі свинини / Л.В. Баль-Прилипко, Е.Р. Старкова. – заявка № 201612513; Заявл. 09.12.2016; Опубл. 25.04.2017, Бюл. № 8.

7. Пат. 115875 України, МПК А23L 13/70, А23L 27/27 (2006.01). Розсіл для копчено-варених виробів зі свинини / Л.В. Баль-Прилипко, Е.Р. Старкова. – заявка № 201612521; Заявл. 09.12.2016; Опубл. 25.04.2017, Бюл. № 8.

8. Пат. 116893 України, МПК А23L 13/00, А23L 13/60 (2016.01), А23В 4/00. Консерви фарш з оздоровчо-профілактичними властивостями / Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Ю.П. Крижова, Е.Р. Старкова. – заявка № 201612661; Заявл. 12.12.2016; Опубл. 12.06.2017, Бюл. № 11.

9. Пат. 122426 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/40. Консерви «Фарш особливий» / Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Леонова Б.І., Брона Г.І., Старкова Е. Р. – заявка № 201706809; Заявл. 30.06.2017; Опубл. 10.01.2018, Бюл. №1

10. Пат. 122427 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/20. Консерви «Паштет збагачений» / Баль-Прилипко Л. В.,

Слободянюк Н.М.,  
Леонова Б.І.,  
Морозюк Р.А., Старков  
а Е.Р., Тонкошкура  
Т.В. – заявка №  
201706810; Заявл.  
30.06.2017; Опубл.  
10.01.2018, Бюл. № 1  
11. Пат. 122454  
України, МПК А22С  
25/00, А23В 4/00.  
Паштети рибні на  
основі прісноводних  
риб та рослинної  
сировини/ Баль-  
Прилипко Л. В.,  
Лебський С.О.,  
Голембовська Н.В. –  
заявка № 201707313;  
Заявл. 11.07.2017;  
Опубл. 10.01.2018,  
Бюл. № 1  
12. Пат. 126097  
України, МПК А23В  
4/00, А23В 4/023,  
А23L 13/40, А23L  
3/00, А23L 3/015  
(2006.01).  
М'ясорослинні  
консерви «Яловичина  
тушкована у соєвому  
соусі «Голосіївська»»/  
Л.В. Баль-Прилипко,  
Н.М. Слободянюк,  
Е.Р. Старкова,  
АхмадЕдріс С. А. Р. –  
заявка № 201711939;  
Заявл. 05.12.2017;  
Опубл. 11.06.2018,  
Бюл. № 11.  
13. Пат. 126096  
України, МПК А23В  
4/00, А23L 13/40,  
А23L 3/00 (2006.01).  
Спосіб виробництва  
м'ясорослинних  
консервів «Гуляш  
яловичий у томатному  
соусі  
«Голосіївський»»/  
Л.В. Баль-Прилипко,  
Н.М. Слободянюк,  
Е.Р. Старкова,  
АхмадЕдріс С. А. Р. –  
заявка № 201711936;  
Заявл. 05.12.2017;  
Опубл. 11.06.2018,  
Бюл. № 11.  
14. Пат. 126095  
України, МПК А23В  
4/00, А23L 13/40,  
А23L 3/00 (2006.01).  
Спосіб виробництва  
м'ясорослинних  
консервів «Яловичина  
тушкована у соєвому  
соусі «Голосіївська»»/  
Л.В. Баль-Прилипко,  
Н.М. Слободянюк,  
Е.Р. Старкова,  
АхмадЕдріс С. А. Р. –  
заявка № 201711934;  
Заявл. 05.12.2017;  
Опубл. 11.06.2018,  
Бюл. № 11.  
15. Пат. 127476  
України, МПК А23L  
13/40 (2016.01), А23В  
4/00, А23В 4/023  
(2006.01), А23L 3/015  
(2006.01), А23L 3/00.

М'ясорослинні консерви «Гуляш яловичий у томатному соусі «Голосіївський»»/ Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, АхмадЕдріс С. А. Р. – заявка № 201711938; Заявл. 05.12.2017; Опубл. 10.08.2018, Бюл. № 15.

30.13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування;

1. Методичні вказівки щодо проведення практичного навчання для студентів ОКР «Бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (спеціальність технологія зберігання та переробки водних біоресурсів) / Баль-Прилипко Л.В. – К.: Видавничий центр НУБіП України – 2014 – 38 с.

2. Методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт з дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 8.05170104 «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / Баль-Прилипко Л.В. – К.:Видавничий центр НУБіП України – 2014- 40 с.

3. Ієрсиніозна токсикоінфекція. Методичні рекомендації з діагностики та профілактики / В.Г. Скибіцький, С.Д. Мельничук, Г.В. Козловська, Д.Л. Мартиненко, Ф.Ж. Ібатуллїна, Л.В. Баль-Прилипко, В.В. Постой. – К.: Видавничий центр НУБіП України, 2015 – 28 с.

4. Мікробіологія риби і рибних продуктів : Програма навчальної дисципліни /Скибіцький

							<p>В.Г., Баль-Прилипка Л.В., Мельник М.В., Козловська Г.В. – К.: «Агроосвіта»-2016.-23 с.</p> <p>5. Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю при виробництві, зберіганні та реалізації консервованих продуктів / Мазуренко І.К., Філіпова Л., Зубарева Л., Крохальова А., Ракулєнко Н., Проноза О., Баль-Прилипка Л., та ін. – К.: «Державна санітарно-епідеміологічна служба України», 2016.– 80 с.</p> <p>30.16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю</p> <p>З 2010 року є членом Національної асоціації виробників дитячого харчування Міністерства АПК та продовольства України. Протягом 2004 – 2005 рр. була Членом робочої групи по розробці Загальнодержавної Програми «Добробут через аграрний розвиток України». В якості ведучого спеціаліста переробних галузей АПК, директора з технологій Концерну «BearsFoodIngredients» з 1996 по 2008 роки брала безпосередню участь у створенні і впровадженні сучасних, інноваційних технологій якісних та безпечних харчових продуктів.</p> <p>30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років;</p> <p>З 2005 року по нинішній час являється технічним експертом TUV CERT в галузях: харчова промисловість; навчання, а з 2011 року є експертом системи Менеджменту якості в областях: – TRIC озА–м'ясна і молочна промисловість; TRIC 37 – навчання.</p>
257078	Баль-Прилипка Лариса Вацлавівна	професор, Суміщення	Факультет харчових технологій та управління якістю	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових	45	Харчування різних категорій населення	30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які



продукції АПК	<p>технологій, рік закінчення: 1979, спеціальність: технологія м'яса і м'ясних продуктів, Диплом доктора наук ДД 001978, виданий 25.04.2013, Атестат професора 12ПР 009927, виданий 31.10.2014</p>	<p>включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreCollection</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basicnormsofintegratedsystemsofmanagementbyqualityofmeat. Bal'Prylypko L. V., Slobodianiuk N. M., Nikolaenko M. S., Starkova E.R. // Edukacja-technika-informatyka. KwartalnikNaukowyNr 3(25)/2018. Rzeszow: Uniwersytetu Rzeszowskiego.-2018. P. 371-378</li> <li>2.TheinfluencesofCavitationEffectsontheElectricConductivityofJuicesinSugarProductionZheplinska M., Burova Z., Muchtruk M., Bal'Prylypko L. // Edukacja-technika-informatyka. KwartalnikNaukowyNr 2 (24)/2018. Rzeszow: Uniwersytetu Rzeszowskiego.-2018. P. 299-303</li> <li>3. Використання ікри равликів Ampullariaglauca для корекції впливу іонізуючого випромінювання в малій дозі. Л. В. Баль-Прилипко, Л. П. Дерев'яно, Н. М. Слободянюк, Е. Р. Старкова, О. С. Андрощук // журнал «Ядерна фізика та енергетика»- Серія «Радіобіологія та радіоекологія».2018. Том 19, випуск № 2. С.159-165</li> </ol> <p>30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обґрунтування норм максимально допустимого вмісту шкідливих речовин у меді. Баль-Прилипко Л.В., Лесніцька О.А., Паска М.З. // Науковий вісник Львівського Національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2018. № 85, т 20. С. 162-165</li> <li>2. Аналіз відповідності якості українського меду вимогам національного</li> </ol>
---------------	--	--

стандарту ДСТУ 4497:2002. Баль-Прилипко Л. В., Лесницька О. А., Ушкалов В.О., Волосянко О.В., Білоцерківець Т.І. // Стандартизація, сертифікація, якість. 2018. № 2 (109). С. 33–39.

3. Вплив технологічних факторів у процесі створення лікувально-профілактичних продуктів для дітей. Філіпова Л., Зубарева Л., Проноза О., Баль-Прилипко Л. // Продовольча індустрія АПК. 2018. № 3. С. 9–15.

4. Зміна фізико-хімічних властивостей м'яса під дією бактеріальних препаратів при посолі. Баль-Прилипко Л., Леонова Б., Брона А., Ковтун В. // Продовольча індустрія АПК. 2018. № 3. С. 40-43.

5. Оценка качества и безопасности меда Украины в соответствии с международными критериями Баль-Прилипко Л. В., Лесницкая О. А., Ушкалов В.О., Волосянко О.В., Белоцерковец Т.И. // Международный научно-технический журнал «Химическая технология. Контроль и управление». - Ташкент: ТГТУ-2018.-№ 1-2(79-80).- С.- 71-74.

6. Гармонізація фізико-хімічних показників якості меду натурального нормативних в Україні і за кордоном. Баль-Прилипко Л. В., Васильківська Т.Ю., Лесницька О. А. // Новітні технології. Збірник наукових праць Приватного вищого навчального закладу «Університет новітніх технологій». – К.: ПВНЗ «Університет новітніх технологій», 2018. – Випуск . – 2(6) – с.109-114

7. Закономірності впливу бактеріальних препаратів на біохімічні зміни м'ясної сировини при посолі. Баль-Прилипко Л.В., Леонова Б.І., Брона

A.I., Ковтун В.О. // Продовольча індустрія АПК. 2018. № 3. С. 12-15.

8. Моделирование процесу дозрівання м'яса при посолі. Баль-Прилипко Л.В., Паламарчук І.П., Брона Г.І. // Продовольча індустрія АПК. 2018. № 4. С. 8-13

9. Биотехнологические приемы при посоле мясного сырья. Л. В. Баль-Прилипко, Б. И. Леонова, А. Брона, В. А. Ковтун // Сетевой научно-практический журнал «Научный результат»-Серия: «Технология бизнеса и сервиса». – Белгород: Белгородский государственный национальный исследовательский университет (НИУ «БелГУ»), 2018. – Том 4, № 3, – С. 30-44.

30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії;

1. Actual Problems of Meat-Processing Industry: Manual / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N.M., Leonova B.I., Kryzhova Yu.P. – K.: Second Edition, revised and augmented. Editing center of the NULES of Ukraine – 2016 - 368 pages.

2. Біотехнології сирних продуктів, виготовлених методом термокислотної коагуляції: монографія / Баль-Прилипко Л.В., Савченко О.А., Привиденцева О.О., Слободянюк Н.М. – К.: «Компринт» – 2016. – 219 с.

3. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: підручник / Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Буряк В.Є. – К.: «Компринт» – 2017. – 573 с.

4. Standardization, metrology, certification and quality management: Manual / L.V. Bal'-Prylypko, N.M. Slobodianiuk, G.Ye. Polishchuk, M.Z. Paska, V.Ye. Burak . – K.: TsP "Komprint" – 2017. – 558 pages.

5. Природныеантиоксидантыпищевыхпродуктов: монография / Л.В. Баль-Прилипко и др.- Минск: ИВЦ Минфина, 2017. – 158 с.

6. Використання еламіну в оздоровчому харчуванні: монографія /Л.В. Баль-Прилипко, Л.П. Деревянко, Б.І.Леонова, В.П. Назаров – К.: «Компринт»-2017. – 405 с.

7. Rolnictwo XXI wieku-problemy i wyzwania :Монографія/ Ю.В. Слива, Л.В. Баль-Прилипко, О. Деміденко- Wrocław :IdeaKnowledgeFuture, 2017. – 472 с.

8. Мікроструктурний аналіз м'яса та м'ясних продуктів: навчальний посібник [Хомич В.Т., Баль-Прилипко Л. В.] – К: Видавничий центр НУБіП України, 2018. – 114 с.

9. Актуальні проблеми рибопереробної галузі: монографія / Баль-Прилипко Л. В., Старкова Е. Р., Лебський С. О., Андрощук О. С.- К.: «Компринт». 2018, 214 с.

10. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: навчальний посібник / [Баль-Прилипко Л. В.,Слива Ю.В., Сілонова Н.Б.]- К.: «Компринт». 2018. - 420 с.

30.7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, 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

освіти МОН;  
Член секції Наукової ради Міністерства освіти і науки України за фаховим напрямком 24 - Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології від НУБІП України, наказ №718 від 30.06.2016 р. "Про внесення змін у додаток 2 до Наказу МОН України від 22.01.2016 № 45".  
30.8) виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання;  
Керівник наукової теми №110/1-пр-2018 "Наукові основи створення комплексу технологій виробництва продуктів для дитячого та дієтичного харчування", 2017-2020 рр.  
Член редакційної колегії фахового наукового видання: Науково-виробничий журнал «Продовольча індустрія АПК».  
30.10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника;  
Декан факультету

харчових технологій та управління якістю продукції АПК (2009 до теперішнього часу) 30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтва/або патентів загальною кількістю два досягнення;

1. Пат. 112724 України, МПК А23L 5/00, А23L 3/00, А23L 13/20, А23L 13/60 (2016.01). Консерви «Кров'янка з салом» / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Е.Р. Старкова, Р.А. Морозюк. – заявка № 201607089; Заявл. 30.06.2016; Опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

2. Пат. 112787 України, МПК А23L 13/00 (2016.01). Консерви «Паштет оздоровчий» / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, Р.А. Морозюк. – заявка № 201607541; Заявл. 11.07.2016; Опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

3. Пат. 112788 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/00 (2016.01). Консерви «Фарш з м'ясом птиці» / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, А.І. Брона. – заявка № 201607542; Заявл. 11.07.2016; Опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

4. Пат. 112789 України, МПК А23L 13/00, А23В 4/00 (2016.01). Консерви «Фарш функціональний» / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, А.І. Брона. – заявка № 201607543; Заявл. 11.07.2016; Опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

5. Пат. 115444 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/50 (2016.01). Консерви філе курки з розмарином / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.П. Крижова, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова. – заявка № 201612659; Заявл. 12.12.2016; Опубл. 10.04.2017, Бюл. № 7.

6. Пат. 115868 України, МПК А23L 13/60 (2006.01). Спосіб виробництва копчено-варених

виробів зі свинини / Л.В. Баль-Прилипко, Е.Р. Старкова. – заявка № 201612513; Заявл. 09.12.2016; Опубл. 25.04.2017, Бюл. № 8.

7. Пат. 115875 України, МПК А23L 13/70, А23L 27/27 (2006.01). Розсіл для копчено-варених виробів зі свинини / Л.В. Баль-Прилипко, Е.Р. Старкова. – заявка № 201612521; Заявл. 09.12.2016; Опубл. 25.04.2017, Бюл. № 8.

8. Пат. 116893 України, МПК А23L 13/00, А23L 13/60 (2016.01), А23В 4/00. Консерви фарш з оздоровчо-профілактичними властивостями / Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Ю.П. Крижова, Е.Р. Старкова. – заявка № 201612661; Заявл. 12.12.2016; Опубл. 12.06.2017, Бюл. № 11.

9. Пат. 122426 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/40. Консерви «Фарш особливий»/ Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Леонова Б.І., Брона Г.І., Старкова Е. Р. – заявка № 201706809; Заявл. 30.06.2017; Опубл. 10.01.2018, Бюл. №1

10. Пат. 122427 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/20. Консерви «Паштет збагачений»/ Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н.М., Леонова Б.І., Морозюк Р.А., Старков а Е.Р., Тонкошкура Т.В. – заявка № 201706810; Заявл. 30.06.2017; Опубл. 10.01.2018, Бюл. № 1

11. Пат. 122454 України, МПК А22С 25/00, А23В 4/00. Паштети рибні на основі прісноводних риб та рослинної сировини/ Баль-Прилипко Л. В., Лебський С.О., Голембовська Н.В. – заявка № 201707313; Заявл. 11.07.2017; Опубл. 10.01.2018, Бюл. № 1

12. Пат. 126097 України, МПК А23В 4/00, А23В 4/023, А23L 13/40, А23L 3/00, А23L 3/015 (2006.01). М'ясорослинні

консерви «Яловичина тушкована у соєвому соусі «Голосіївська»»/ Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, АхмадЕдріс С. А. Р. – заявка № 201711939; Заявл. 05.12.2017; Опубл. 11.06.2018, Бюл. № 11.

13. Пат. 126096 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/40, А23L 3/00 (2006.01). Спосіб виробництва м'ясорослинних консервів «Гуляш яловичий у томатному соусі «Голосіївський»»/ Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, АхмадЕдріс С. А. Р. – заявка № 201711936; Заявл. 05.12.2017; Опубл. 11.06.2018, Бюл. № 11.

14. Пат. 126095 України, МПК А23В 4/00, А23L 13/40, А23L 3/00 (2006.01). Спосіб виробництва м'ясорослинних консервів «Яловичина тушкована у соєвому соусі «Голосіївська»»/ Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, АхмадЕдріс С. А. Р. – заявка № 201711934; Заявл. 05.12.2017; Опубл. 11.06.2018, Бюл. № 11.

15. Пат. 127476 України, МПК А23L 13/40 (2016.01), А23В 4/00, А23В 4/023 (2006.01), А23L 3/015 (2006.01), А23L 3/00. М'ясорослинні консерви «Гуляш яловичий у томатному соусі «Голосіївський»»/ Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Е.Р. Старкова, АхмадЕдріс С. А. Р. – заявка № 201711938; Заявл. 05.12.2017; Опубл. 10.08.2018, Бюл. № 15.

30.13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування; 1. Методичні вказівки щодо проведення практичного



навчання для студентів ОКР «Бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (спеціальність технологія зберігання та переробки водних біоресурсів) / Баль-Прилипка Л.В. – К.: Видавничий центр НУБіП України – 2014 – 38 с.

2. Методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт з дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 8.05170104 «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / Баль-Прилипка Л.В. – К.:Видавничий центр НУБіП України – 2014- 40 с.

3. Ієрсиніозна токсикоінфекція. Методичні рекомендації з діагностики та профілактики / В.Г. Скибіцький, С.Д. Мельничук, Г.В. Козловська, Д.Л. Маргиненко, Ф.Ж. Ібатулліна, Л.В. Баль-Прилипка, В.В. Постой. – К.: Видавничий центр НУБіП України, 2015 – 28 с.

4. Мікробіологія риби і рибних продуктів : Програма навчальної дисципліни /Скибіцький В.Г.,Баль-Прилипка Л.В., Мельник М.В., Козловська Г.В. – К.: «Агроосвіта»-2016.-23 с.

5. Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю при виробництві, зберіганні та реалізації консервованих продуктів / Мазуренко І.К., Філіпова Л., Зубарева Л., Крохальова А., Ракуленко Н., Проноза О., Баль-Прилипка Л., та ін. – К.: «Державна санітарно-епідеміологічна служба України», 2016.– 80 с.

30.16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю  
З 2010 року є членом

						<p>Національної асоціації виробників дитячого харчування Міністерства АПК та продовольства України. Протягом 2004 – 2005 рр. була Членом робочої групи по розробці Загальнодержавної Програми «Добробут через аграрний розвиток України». В якості ведучого спеціаліста переробних галузей АПК, директора з технологій Концерну «BearsFoodIngredients» з 1996 по 2008 роки брала безпосередню участь у створенні і впровадженні сучасних, інноваційних технологій якісних та безпечних харчових продуктів.</p> <p>30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років;</p> <p>З 2005 року по нинішній час являється технічним експертом TUV CERT в галузях: харчова промисловість; навчання, а з 2011 року є експертом системи Менеджменту якості в областях: – TRIC 03A–м'ясна і молочна промисловість; TRIC 37 – навчання.</p>
275827	Швець Олег Віталійович	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	Диплом кандидата наук ДК 020763, виданий 12.11.2003, Атестат доцента 12ДЦ 022057, виданий 23.12.2008	20	<p>Нутриціологія здорового харчування</p> <p>1. Швець О.В. Клиническая эффективность заместительной ферментной терапии внешнесекреторной недостаточности поджелудочной железы при хроническом панкреатите. Сучасна гастроентерологія, 2016.</p> <p>2. Швець О.В. Діагностичні можливості виявлення зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози та оптимізація її лікування. Сучасна гастроентерологія, 2016.</p> <p>3. Швець О.В. Діагностика та корекція зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози: сучасний стан питання. Здоров'я України, №2 (40), 2016.</p> <p>4. Швець О.В. Аналіз</p>

ефективності модифікації способу життя як консервативних методів лікування хворих на морбідне ожиріння. Клінічна ендокринологія та ендокринна хірургія, 2017.

5. Швець О.В. Возможности использования пробиотиков для коррекции состава кишечной микробиоты при гастроэнтерологической патологии. Сучасна гастроентерологія, №4 (96), 2017.

6. Pan-European Registry on H. pylori Management (HP-EuReg): Safety. AG McNicholl, A Gasbarrini, B Tepes, DS Bordin, F Lerang, M Leja, O Shvets...

Gastroenterology 148

(4), S417-S417, 2015

7. Accuracy of a novel serological marker (Biokit (R)) for the diagnosis of H. pylori infection AG McNicholl, OP Nyssen, D Bordin, B Tepes, A Perez-Aisa, D Vaira, O Shvets ...

HELICOBACTER 22, 2017

8. Pan-European Registry on H. pylori management (Hp-EuReg): interim

analysis of 16 600 first-line treatments AG

McNicholl, OP Nyssen, DS Bordin, B Tepes, A

Perez-Aisa, D Vaira, O Shvets...

HELICOBACTER 23, 2018.

9. Pan-European Registry on H. pylori management (Hp-EuReg): Experience

with single capsule bismuth quadruple

therapy in 1200 patients AG McNicholl,

OP Nyssen, DS Bordin, B Tepes, A Perez-Aisa,

D Vaira, O Shvets

HELICOBACTER 23, 2018.

10. Pan-European Registry on H. pylori management (Hp-EuReg): Impact of

resistance on efficacy AG McNicholl,

OP Nyssen, DS Bordin, B Tepes, A Perez-Aisa,

D Vaira, O Shvets

HELICOBACTER 23, 2018.

10. Pan-European Registry on H. pylori

Management (Hp-EuReg): first-line

treatment use and efficacy trends from 2013 to 2018 AG McNicholl, OP Nyssen, DS Bordin, B Tepes, A Perez-Aisa, D Vaira, O.Shvets... HELICOBACTER 23, 2018.

11. Pan-European Registry on H. pylori management (Hp-EuReg): analysis of 3532 second-line treatments OP Nyssen, AG McNicholl, D Vaira, A Perez-Aisa, M Caldas, B Tepes, O Shvets ... HELICOBACTER 23, 2018.

12. Аналіз ефективності модифікації способу життя як консервативних методів лікування хворих на морбідне ожиріння. О.Іоффе, О.Швець із співавт. Клінічна ендокринологія та ендокринна хірургія, 2017 р.

13. Возможности использования пробиотиков для коррекции состава кишечной микробиоты при гастроэнтерологической патологии. О.Швец. Сучасна гастроентерологія №4 (96), 2017 р.

14. Awareness of Pregnant Women About Food Safety Principles in Prevention of Food Poisoning. O Shvets, V Kaminskiy, Y Mudra. Thesis 26th European Congress of the European Board and College of Obstetrics and Gynaecology, Paris, France 8-10.03.2018.

15. Supplementation of Vitamins and Minerals in Pregnant and Breastfeeding Women. O Shvets, V Kaminskiy, Y Mudra. Thesis Conference First 1000 Days of Life, Antalya, Turkey, 14-18.03.2018.

16. The Nutritional Patterns Of Pregnant Women In Ukraine Nowadays. O Shvets, Y Mudra. Thesis ASN Nutrition 2018, Boston, USA.

17. Введення прикорму у харчування дітей першого року життя. О.Швець. Довідник головної медичної сестри, 05.2016, 18. Клиническая эффективность

вності замість ферментної терапії в нешесекреторній недостатності піджелудочної залози при хронічному панкреатиті: результати мультицентрового дослідження. О. Швець і соавт. Сучасна гастроентерологія, 02.2016, 19. Діагностичні можливості виявлення зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози та оптимізація її лікування. О. Швець. Сучасна гастроентерологія», 04.2016.

20. Діагностика та корекція зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози: сучасний стан питання. О. Швець. Здоров'я України, №2 (40), Травень 2016 р.

21. Кофеїн і кофеїн-содержащие напитки – возможная польза при разумном потреблении. О. Швець. Здоров'я України, №23, Грудень 2016 р.

30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років  
Директор державного підприємства "Державний науково-дослідний центр з проблем гігієни харчування" Міністерства охорони здоров'я України (з 1999 по теперішній час)  
Президент ВГО "Асоціація дієтологів України" (з 2012 р. по теперішній час)

- Член Європейського панкреатологічного клубу.
- Член Американського товариства з проблем харчування.
- Член Американської гастроентерологічної асоціації.
- Член Президії Української гастроентерологічної асоціації.
- Представник Української гастроентерологічної асоціації в United European Gastroenterology.

30.16) участь у професійних об'єднаннях за

						<p>спеціальністю</p> <p>2011 р. - Всесвітній конгрес Європейської асоціації персоніфікованої медицини, Бонн, Німеччина.</p> <p>2012 р. - Європейський панкреатологічний клуб, Прага, Чехія.</p> <p>2012 р. - майстер-клас «Захворювання підшлункової залози і ВНПЖ», Сантьяго-де-Компостелла, Іспанія.</p> <p>2015 р. - Всесвітній конгрес Міжнародної діабетичної федерації, Ванкувер, Канада.</p> <p>2015 р. - Європейський конгрес з клінічним харчуванням, Лісабон, Португалія.</p> <p>2017 р. - майстер-клас «Функціональні захворювання шлунково-кишкового тракту», Лейва, Бельгія.</p> <p>2017 р. - Європейський конгрес з ендокринології, Лісабон, Португалія.</p> <p>2018 р. - конгрес Європейської тиреоїдної асоціації, Ньюкасл, Великобританія.</p> <p>2018 р. - Nutrition 2018 - конгрес Американського товариства з проблем харчування, Бостон, США.</p> <p>2012-2018 рр. - Об'єднаний Європейський гастроентерологічний тиждень (2012 р. - Амстердам; 2013 р. - Берлін; 2014 р. - Відень; 2016 р. - Відень; 2017 р. - Барселона; 2018 р. - Відень).</p> <p>2013-2018 рр. - «Тиждень захворювань органів травлення», США (2013 р. - Орlando; 2014 р. - Чикаго; 2015р. - Вашингтон</p>	
172260	Якубчак Ольга Николаївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини	<p>Диплом доктора наук ДК 008386, виданий 06.06.1997,</p> <p>Диплом доктора наук ДД 000252, виданий 25.06.1998,</p> <p>Диплом кандидата наук ВТ 001963, виданий 06.04.1988, Аттестат</p>	33	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	<p>30. 1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreCollection</p> <p>1.Yakubchak O.M., Zabarna I.V., Taran T.V., Prosanii S.B., Dzhmil V.I. (2018).</p>

доцента ДЦ  
043997,  
виданий  
23.10.1991,  
Атестат  
професора ПР  
001208,  
виданий  
26.02.2002

Use of iodine preparation in rabbit breeding. Ukrainian Journal of Ecology, 2018, 8 (1), 542-546. doi:10.15421/2017\_247  
[https://www.scopus.com/sourceid/21100855909](http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=WOS&search=2.Yakubchak O.M., Zabarna I.V., Taran T.V., Prosaniy S.B., Holovko N.P.(2018). Indicators of broiler chickens' slaughter after Pharmazin and Tilosiklinvet. Ukrainian Journal of Ecology, 2018, 8 (1), 649-653. doi:10.15421/2018_262. http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=WOS&search=3.O.M. Yakubchak, O.A. Laposha, S.V. Midyk, T.V. Taran, I.V. Zabarna. Assessment of the conformity of the methods for aflatoxin B1 and deoxynivalenol determination in grain and feeds by method of high-performance liquid chromatography. Methods and objects of chemical analysis, 2018, Vol. 13, No. 3, 121-130. <a href=)  
4. Yakubchak O.N., Zabarna I.V., Taran T.V. Effect of Farmazin and Tilosycinvet on microbiological, chemical, and microscopic characteristics of slaughtering products of broiler chickens. Ukrainian Journal of Ecology, 2017, 7(4), 125-133. doi:10.15421/2017\_954. <https://doi.org/10.33887/rjpbcs/2019.10.3.48>  
6. Permyakova N., Zheltonozhskaya T., Ignatovskaya M,

Maksin V., Iakubchak O., Klymchuk D. Stimuli-responsive properties of special micellar nanocarriers and their application for delivery of vitamin E and its analogues. *Colloid and Polymer Science*. – February 2018, V. 296, 1-2, P. 295-307. <https://doi.org/10.1007/s00396-017-4242-2>

7.S.V. Khyzhnyak, S.V. Midyk, S.V. Sysoliatin, V.L. Kovalenko, L.M. Ishchenko, V.M. Voitsitskiy, O.N. Iakubchak. The Content of Fatty Acid in the Tissues of Honey Bees after Feeding With Herbicide. *Ukrainian Journal of Ecology*, 2018. – 8 (3), P. 54-56. <https://www.ujecology.com/inpress.html>

30. 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України

1. Якубчак О.М., Почтаренко П.П., Таран Т.В. Гістологічні дослідження внутрішніх органів курчат-бройлерів за умов надходження ГАММА-ГХЦГ // Міжвідомчий тематичний науковий збірник «Ветеринарна медицина». – Х: ННЦ «Інститут експериментальної і клінічної ветеринарної медицини», 2017. – № 103. – С. 378-381.

2. Якубчак О.М., Почтаренко П.П., Таран Т.В. Вплив надходження з кормом курчатам-бройлерам допустимих рівнів ГАММА-ГХЦГ на гістоструктуру внутрішніх органів // Науковий вісник НУБіП України. Серія «Ветеринарна медицина, якість і безпека продукції тваринництва» – К: Ред.-вид. відділ НУБіП України, 2017. – Вип. 265. – С. 243-249.

3. Якубчак О.М., Таран Т.В., Почтаренко П.П., Толоч В.П. Вплив гамма-ГХЦГ на забійний вихід курчат-бройлерів / Міжвідомчий



тематичний науковий збірник Ветеринарна медицина. – № 102. – Харків. – 2016. – с. 232-235.

4. Якубчак О.М., Таран Т.В., Почтаренко П.П., Олійник Л.В., Гудзь Н.В. Деякі аспекти ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою курчат-бройлерів за впливу ГАММА-ГХЦГ // Бюлетень «Ветеринарна біотехнологія». – Вип. 28. – К.: Інститут ветеринарної медицини НААН. – С. 306-313.

5. В. І. Хомутенко, О. М. Якубчак, Т. В. Таран. Безпечність консервів м'ясних з яловичини за вмістом токсичних елементів. Ukrainianjournalofveterinarysciences. Vol.11, №1, 2020. – 112–120. <https://doi.org/10.31548/ujvs2020.01.01230.3>

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії

1. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник (друге видання розширене і доповнене) // Якубчак О.М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – К.: ЦП «КОМПРИНТ». – 2018. – 755 с.

2. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник / Якубчак О.М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – К.: ЦП «КОМПРИНТ». – 2017. – 596 с.

3. Гігієна молока і молочних продуктів: навчальний посібник // Якубчак О.М., Джміль О.М., Джміль В.І., Таран Т.В., Яхновська О.В., Тютюн А.І., Кондрасій Л.А. – К.: ЦП «КОМПРИНТ». – 2016. – 224 с.

4. Контроль безпечності та якості ковбасних виробів [Монографія] / О.М. Якубчак, Ф.О. Ушаков, Т.В. Таран. – К.: ЦП «КОМПРИНТ». – 2017. – 169 с.

5. Аналіз біологічних ризиків під час виробництва сирого товарного молока [Монографія] / О.М.

Якубчак, Л.О. Оленіч, Т.В. Таран. – К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2016 – 12 др. ар.

6. Науково-практичне обґрунтування впливу фармазину і тилоциклінвету на показники безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів [Монографія] / О.М. Якубчак, І.В. Забарна, Т.В. Таран. – К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2016. – 9,6 др. ар.

Безпечність та якість харчових продуктів. Якубчак О.М., Забарна І.В., Таран Т.В., Кондрасій Л.А. – К.: ЦП «Компринт», 2019 – 12,9 др. арк. (0,1 др. арк., 0,1 др. арк., 6,3 др. арк., 6,3 др. арк.).

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

1. Почтаренко Павло Павлович, «Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою курчат-бройлерів за умов надходження гамма-ізомеру гексахлорциклогексану», кандидатська дисертація, 2015 рік

2. Ігнатовська Маріанна Володимирівна, кандидатська дисертація, «Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою кролів за використання водорозчинної форми вітаміну Е», 2015 рік.

3. Забарна Інна Василівна, кандидатська дисертація, «Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою курчат бройлерів за застосування фармазину і тилоциклінвету», 2016 рік

4. Кондрасій Людмила Андріївна, кандидатська дисертація, «Науково-практичне обґрунтування критеріїв оцінки якості молока-сировини з урахуванням вимог законодавства ЄС», 2018 рік.

30.5) участь у міжнародних наукових проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"  
Erasmus+ Модуль Жана Моне "Контроль безпеки харчових продуктів у ЄС" (587548-EPP-1-2017-1-UA-EPPJMO-MODULE "EU FoodSafetyControl").

30.7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, 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 освіти МОН

1. Член експертної комісії з проведення акредитаційної експертизи підготовки магістрів зі спеціальності 8.11010102 «Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва» в Одеському державному аграрному університеті (25-27 травня 2015 р.)

2. Член експертної комісії з ліцензійної експертизи підготовки магістрів зі спеціальності 8.11010102 «Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва» в Білоцерківському національному аграрному університеті (18-19 червня 2015 р.)

30.8) виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової

теми (проекту), або  
головного  
редактора/члена  
редакційної колегії  
наукового видання,  
включеного до  
переліку наукових  
фахових видань  
України, або  
іноземного  
рецензованого  
наукового видання  
1.15с/51 «Розробка  
настанови  
«Ветеринарно-  
санітарні правила для  
ферм з виробництва  
м'яса»  
2.140/31  
«Переглянути,  
вдосконалити діючі і  
розробити нові  
науково-обґрунтовані  
нормативні  
документи з  
ветеринарно-  
санітарної експертизи  
продуктів тваринного  
походження і гігієни  
виробництва та  
безпеки харчових  
продуктів на основі  
прикладних і  
фундаментальних  
досліджень  
3.110/56-пр.  
«Вивчення світового  
досвіду з аналізу  
ризиків критичних  
точок виробництва  
(НАССР) продукції  
тваринного  
походження та  
адаптації вказаної  
концепції до  
емпіричних  
впроваджень у  
виробничих умовах  
України  
4.68с/36-1  
«Гармонізовані за  
Європейськими  
стандартами методи  
відбору проб м'яса (до  
розроблення ДСТУ.  
М'ясо. Методи відбору  
зразків та  
органолептичні  
методи визначення  
свіжості)»  
5.15с/80 «Розробка  
ДСТУ продукти  
харчові. Методи  
визначення  
ботуліністичних  
токсинів СІ.  
Botulinum»  
6.110/179-пр.  
«Розробити правила  
ветсанекспертизи  
молока і м'яса при  
лейкозі великої  
рогатої худоби»  
7.140/131 « Визначити  
точки ризиків в  
процесах виробництва  
та переробки  
продуктів  
тваринництва та  
розробити  
ветеринарно-санітарні

нормативи забезпечення їх якості та безпеки за сучасними вимогами» 8.110/311-пр. «Наукове забезпечення виробництва продукції тваринництва згідно вимог Codex-Alimentarius» 9.0114U003005 "Удосконалення методу виявлення залишкових кількостей пестицидів у продукції тваринного походження" 10.110/520-пр. Науково-теоретичне обґрунтування оцінки та управління біологічними ризиками в харчовому ланцюзі 11.110/440-пр Моніторинг біологічних ризиків для гарантування виробництва безпечної продукції належної якості 0116U008076 Зміни якісних показників молока-сировини за використання цитратних форм мікроелементів. 30.10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника 1.2001 р.-2020 – завідувач кафедри ветеринарно-санітарної експертизи НУБіП України 2.2004-2005 рр. – в.о. декана факультету якості і безпеки продукції АПК Національного

аграрного університету 2014-2016 рр. – відповідальний секретар приймальної комісії зі вступу у магістратуру від факультету ветеринарної медицини НУБіП України.

30.11) участь в атестації наукових працівників як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад)

1. Член постійної спеціалізованої вченої ради Д 26.004.14

2. Член постійної спеціалізованої вченої ради Д 26.004.08.

30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтва/або патентів загальною кількістю два досягнення

1. Спосіб інкапсуляції та доставки аналогів вітаміну Е міцелами блок-кополімерів / Якубчак О.М., Пермякова Н.М., Желтоножська Т.В., Максін В.І., Каплуненко В.Г., Ігнатовська М.В. / Патент № 110262 С2 Україна, А61К 31/355, А61К 9/19, В82У 5/0010.12.15 р. (бюл. № 23)

2. Спосіб оцінки токсичності м'ясних консервів / Якубчак О.М., Ігнатовська М.В., Хомутенко В.І., Карпуленко М.С. / Патент на корисну модель № 110534, зареєстровано в державному реєстрі Патентів України на корисні моделі 10.10.2016 р. (бюл. № 19)

3. Спосіб ідентифікації *Samrulobacter jejuni* / Якубчак О.М., Лапа О.Ю., Бойко П.К. / Патент на корисну модель № 115037, зареєстровано в державному реєстрі Патентів України на корисні моделі 27.03.2017 р. (бюл. № 6)

4. Спосіб оцінки гігієни отримання молока за показниками його якості / Якубчак О.М., Кондрасій Л.А. /

						<p>Патент на корисну модель № 115066, зареєстровано в державному реєстрі Патентів України на корисні моделі 27.03.2017 р. (бюл. № 6)</p> <p>Науковий твір «Санітарні заходи в процесі виробництва та обігу харчових продуктів (збірник методичних настанов)» / Ушкалов В.О., Якубчак О.М., Мідик С.В., Данчук В.В., Адаменко Л.В. / Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 85013. Дата реєстрації 29.01.2019 р.</p> <p>30.16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Голова ГЕР 21 «Ветеринарна медицина».</p>	
275827	Швець Олег Віталійович	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	Диплом кандидата наук ДК 020763, виданий 12.11.2003, Атестат доцента 12/ДЦ 022057, виданий 23.12.2008	20	Законодавство і політика харчування	<p>1. Швець О.В. Клиническая эффективность заместительной ферментной терапии внешнесекреторной недостаточности поджелудочной железы при хроническом панкреатите. Сучасна гастроентерологія, 2016.</p> <p>2. Швець О.В. Діагностичні можливості виявлення зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози та оптимізація її лікування. Сучасна гастроентерологія, 2016.</p> <p>3. Швець О.В. Діагностика та корекція зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози: сучасний стан питання. Здоров'я України, №2 (40), 2016.</p> <p>4. Швець О.В. Аналіз ефективності модифікації способу життя як консервативних методів лікування хворих на морбідне ожиріння. Клінічна ендокринологія та ендокринна хірургія, 2017.</p> <p>5. Швець О.В. Возможности использования пробиотиков для</p>

коррекции состава  
кишечной  
микробиоты при  
гастроэнтерологическ  
ой патологии. Сучасна  
гастроентерологія,  
№4 (96), 2017.

6. Pan-European  
Registry on H. pylori  
Management (HP-  
EuReg): Safety. AG  
McNicholl, A  
Gasbarrini, B Tepes, DS  
Bordin, F Lerang, M  
Leja, O Shvets...  
Gastroenterology 148  
(4), S417-S417, 2015

7. Accuracy of a novel  
serological marker  
(Biokit (R)) for the  
diagnosis of H. pylori  
infection AG McNicholl,  
OP Nyssen, D Bordin, B  
Tepes, A Perez-Aisa, D  
Vaira, O Shvets ...  
HELICOBACTER 22,  
2017

8. Pan-European  
Registry on H. pylori  
management (Hp-  
EuReg): interim  
analysis of 16 600 first-  
line treatments AG  
McNicholl, OP Nyssen,  
DS Bordin, B Tepes, A  
Perez-Aisa, D Vaira, O  
Shvets...  
HELICOBACTER 23,  
2018.

9. Pan-European  
Registry on H. pylori  
management (Hp-  
EuReg): Experience  
with single capsule  
bismuth quadruple  
therapy in 1200  
patients AG McNicholl,  
OP Nyssen, DS Bordin,  
B Tepes, A Perez-Aisa,  
D Vaira, O Shvets  
HELICOBACTER 23,  
2018.

10. Pan-European  
Registry on H. pylori  
management (Hp-  
EuReg): Impact of  
resistance on  
efficacy AG McNicholl,  
OP Nyssen, DS Bordin,  
B Tepes, A Perez-Aisa,  
D Vaira, O Shvets  
HELICOBACTER 23,  
2018.

10. Pan-European  
Registry on H. pylori  
Management (Hp-  
EuReg): first-line  
treatment use and  
efficacy trends from  
2013 to 2018 AG  
McNicholl, OP Nyssen,  
DS Bordin, B Tepes, A  
Perez-Aisa, D Vaira,  
O. Shvets...  
HELICOBACTER 23,  
2018.

11. Pan-European  
Registry on H. pylori  
management (Hp-  
EuReg): analysis of  
3532 second-line



treatments OP Nyssen, AG McNicholl, D Vaira, A Perez-Aisa, M Caldas, B Tepes, O Shvets ... HELICOBACTER 23, 2018.

12. Аналіз ефективності модифікації способу життя як консервативних методів лікування хворих на морбідне ожиріння. О.Іоффе, О.Швець із співавт. Клінічна ендокринологія та ендокринна хірургія, 2017 р.

13. Возможности использования пробиотиков для коррекции состава кишечной микрофлоры при гастроэнтерологической патологии. О.Швец. Сучасна гастроентерологія №4 (96), 2017 р.

14. Awareness of Pregnant Women About Food Safety Principles in Prevention of Food Poisoning. O Shvets, V Kaminskiy, Y Mudra. Thesis 26th European Congress of the European Board and College of Obstetrics and Gynaecology, Paris, France 8-10.03.2018.

15. Supplementation of Vitamins and Minerals in Pregnant and Breastfeeding Women. O Shvets, V Kaminskiy, Y Mudra. Thesis Conference First 1000 Days of Life, Antalya, Turkey, 14-18.03.2018.

16. The Nutritional Patterns Of Pregnant Women In Ukraine Nowadays. O Shvets, Y Mudra. Thesis ASN Nutrition 2018, Boston, USA.

17. Введення прикорму у харчування дітей першого року життя. О.Швець. Довідник головної медичної сестри, 05.2016,

18. Клиническая эффективность заместительной ферментной терапии в нешесекреторной недостаточности поджелудочной железы при хроническом панкреатите: результаты мультицентрового исследования. О.Швец и соавт. Сучасна гастроентерологія, 02.2016,

19. Діагностичні

можливості виявлення зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози та оптимізація її лікування. О.Швець. Сучасна гастроентерологія», 04.2016.

20. Діагностика та корекція зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози: сучасний стан питання. О.Швець. Здоров'я України, №2 (40), Травень 2016 р.

21. Кофеин и кофеин-содержащие напитки – возможная польза при разумном потреблении. О.Швец. Здоров'я України, №23, Грудень 2016 р.

30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років  
Директор державного підприємства "Державний науково-дослідний центр з проблем гігієни харчування" Міністерства охорони здоров'я України (з 1999 по теперішній час)  
Президент ВГО "Асоціація дієтологів України" (з 2012 р. по теперішній час)

- Член Європейського панкреатологічного клубу.
- Член Американського товариства з проблем харчування.
- Член Американської гастроентерологічної асоціації.
- Член Президії Української гастроентерологічної асоціації.
- Представник Української гастроентерологічної асоціації в United European Gastroenterology.

30.16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю  
2011 р. - Всесвітній конгрес Європейської асоціації персоніфікованої медицини, Бонн, Німеччина.  
2012 р. - Європейський панкреатологічний клуб, Прага, Чехія.  
2012 р. - майстер-клас «Захворювання підшлункової залози і

						<p>ВНПЖ», Сантьяго-де-Компостелла, Іспанія.  2015 р. - Всесвітній конгрес Міжнародної діабетичної федерації, Ванкувер, Канада.  2015 р. - Європейський конгрес з клінічним харчування, Лісабон, Португалія.  2017 р. - майстер-клас «Функціональні захворювання шлунково-кишкового тракту», Лейва, Бельгія.  2017 р. - Європейський конгрес з ендокринології, Лісабон, Португалія.  2018 р. - конгрес Європейської тиреоїдної асоціації, Ньюкасл, Великобританія. 2018 р. - Nutrition 2018 - конгрес Американського товариства з проблем харчування, Бостон, США.  2012-2018 рр. - Об'єднаний Європейський гастроентерологічний тиждень (2012 р. - Амстердам; 2013 р. - Берлін; 2014 р. - Відень; 2016 р. - Відень; 2017 р. - Барселона; 2018 р. - Відень).  2013-2018 рр- «Тиждень захворювань органів травлення», США (2013 р. - Орlando; 2014 р. - Чикаго; 2015р. - Вашингтон</p>	
219839	Рожков Юрій Григорович	Асистент, Основне місце роботи	Гуманітарно-педагогічний факультет	<p>Диплом бакалавра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2010, спеціальність: 030508 Філологія, Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2012, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська)</p>	9	Ділова іноземна мова	<p>30. 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України  1. Рожков Ю.Г. Корпусний аналіз термінів ветеринарної медицини, Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. Одеса. Випуск 13. С.41-46  2. Rozhkov Yu. Morphological analysis of one-component English terms of veterinary medicine Euromentor journal studies about education. Bucharest, 2018. Vol.IX. № 3, p.78-89.  3. Rozhkov Yu. Derivational Processes in the Terminology of Veterinary Medicine Euromentor journal</p>

studies about education. Bucharest, 2018. Vol.X. № 5, p.88-96.

4.Рожков Ю.Г. Термінологія ветеринарної медицини: когнітивний аспект Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету, Одеса, Вип. 32, Т.1 С. 201-208

5.Рожков Ю.Г. Фреймова модель термінології ветеринарної медицини Сучасна філологія: Міжнародна науково-практична конференція , м. Одеса, 27-28 квітня 2018 року. Одеса: Південноукраїнська організація «Центр філологічних досліджень». С.49-52.

6. Рожков Ю.Г. Професійна культура ветеринарів та її складові Цілі сталого розвитку третього тисячоліття: виклики для університетів наук про життя: Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ, Україна, 23-25 травня 2018 року: матеріали конференцій. Київ. 2018. Т. 4. 384 с.

7.Рожков Ю.Г., Ковальчук І.В., Коцюк Л.М., Костюк О.Ю. Лінгвокогнітивний підхід до вивчення термінології ветеринарної медицини "Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Філологічна» : збірник наукових праць. – Острог: Видавництво Національного університету «Острозька академія», 2017. – Вип. 66. – 104 с.

8. Рожков Ю.Г. Застосування комп'ютерних технологій при дослідженні термінології ветеринарної медицини Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету, Одеса, Вип. 32, Т.1 С. 201-208

30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або

							<p>монографії; 1. Рожков, Ю. Г. (2020). Методи когнітивної лінгвістики в дослідженні термінології термінологічного поля «хвороби тварин. Materily XVI międzynarodowej nauki w praktycznej konferencji dynamiki naukowych badań. Przemysł: «Nauka i Studia», 62-66 30.13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування; 1. Грабовська, Т. О., Рожков, Ю. Г. (2014). Інфекційні та неінфекційні хвороби тварин. Методичні рекомендації для магістрів і аспірантів ветеринарної спеціальності». Рівне: Волинські обереги, 150. 2. Грабовська, Т. О., Рожков, Ю. Г. (2016). «Зоонозні хвороби. Методичні рекомендації». Рівне: Волинські обереги, 96.</p>
332952	Мартинчук Олександр Аркадійович	Доцент, Сумісництво	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	<p>Диплом спеціаліста, Національний медичний університет імені О.О. Богомольця, рік закінчення: 2001, спеціальність: 110101 Лікувальна справа, Диплом кандидата наук ДК 042162, виданий 20.09.2007</p>	18	Харчування різних категорій населення	<p>30. 1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection 1. Shypulin, V., Rudenko, N., Martynchuk, O., Koliada, A., Guryanov, V., &amp; Melnyk, N. (2020). The rs1801282 pparγ polymorphism dependent metabolic effects of pioglitazone in patients with obesity and concomitant nafld. EUREKA: Health Sciences, (6), 15-23. <a href="https://doi.org/10.21303/2504-5679.2020.001426">https://doi.org/10.21303/2504-5679.2020.001426</a> 2. Шипулін В. П., Мартинчук О. А., Коляда О. К., Мельник Н. Г. Прогностичні чинники ефективності</p>

лікування  
неалкогольної  
жирової хвороби  
печінки на тлі  
ожиріння // Сучасна  
гастроентерологія. —  
2020. — № 5. — С. 7 —  
14.  
<http://doi.org/10.30978/MG-2020-5-7>.

30. 2) наявність не  
менше п'яти наукових  
публікацій у наукових  
виданнях, включених  
до переліку наукових  
фахових видань  
України

1. Martynchuk O.,  
Matvienko S., Vysloukh  
S., Matvienko  
A. Determination  
thermal and physical  
characteristics of  
liquids using pulse  
heating thermistor  
method. / International  
Journal of Engineering  
Research & Science,  
Vol.-2, Issue-5, - p. 250  
– 258, 2016.

2. Martynchuk O.,  
Matvienko S., Vysloukh  
S. Increasing accuracy of  
measuring thermal  
conductivity of liquids  
by using the direct  
heating thermistor  
method / Eastern-  
European Journal of  
Enterprise  
Technologies №  
4/5(82), - p. 20 – 30,  
2016

3. Мартынчук А.А.,  
Новицкая  
К.И. Современный взгляд  
на проблему  
пищевой аллергии и  
пищевой непереносимости // Збірник  
наукових праць  
Національного  
військово-медичного  
клінічного центру  
«ГВКГ» МО України,  
випуск 22, частина II, -  
с., 169 – 177, 2015

4. Мартынчук А.А.,  
Крючко  
Т.А. Диетическая стратегия  
в диагностике и  
лечении пациентов с  
пищевой непереносимостью  
// Здоровье ребенка.  
Том 12, № 8, 2017. - с.  
909 – 913

5. Мартынчук  
А.А. Применение самоэлиминирующих  
антигистаминных препаратов в  
комплексной терапии  
пищевой непереносимости // Современная педиатрия,  
2016, №5 (77), - с. 78 – 82

30.12) наявність не  
менше п'яти  
авторських свідоцтв

							та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. Мартинчук О.А., Матвієнко С.М., Вислоух С.П. Пристрій та спосіб реєстрації теплових процесів у біологічних пробах. Патент на винахід № 113044, бюл. 22 від 2016 року
134215	Тищенко Людмила Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 1999, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 054267, виданий 08.07.2009, Атестат доцента АД 003119, виданий 15.10.2019	20	Технології здорового харчування	30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection: 1. Kolyanovska L.M., Palamarchuk I.P., Sukhenko Y.G., Mushtruk M.M., Sukhenko V.Y., Vasuliev V.P., Tyshchenko L.M., Semko T.V., Popiel P., Mussabekova A., Bissarinov B. Mathematical modeling of the extraction process of oil-containing raw materials with pulsed intensification of heat of mass transfer // Proceeding of SPIE – The International Society for Optical Engineering. – Volume 11045, 2019, Article number 110450X doi: 10.1117/12.2522354; <a href="https://doi.org/10.1117/12.2522354">https://doi.org/10.1117/12.2522354</a> <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57208012439">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57208012439</a> 2. L. Tyshchenko, O. Shtonda, O. Pylypchuk, A. Menchynska, V. Shakhvorostova. POULTRY FATS. SPECIFIC FEATURES OF THEIR COMPOSITION AND CHARACTERISTICS OF OXIDATION RESISTANCE//Food Science and Technology - Volume 13 Issue 4/ 2019. P 69-75 <a href="https://doi.org/10.15673/fst.v13i4.1569">https://doi.org/10.15673/fst.v13i4.1569</a> , 3. O.G. Kisten , E.O. Kovalenko , K.I. Getman , O.V. Sashchuk , V.S. Pidgorskyi , L.M. Tyshchenko EXTRACELLULAR LECTIN PRODUCED BY BACILLUS SUBTILIS STRAIN IMV B-7014 DEPENDING ON THE CULTURE

CONDITIONS // Мікробіол. журн., 2019, Т. 81, № 4/ -Р.3-14

30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України

1. Тищенко Л.М., Жосан О.А. Використання нетрадиційної сировини у виробництві варено-копчених ковбас// Новітні технології. Збірник наукових праць. – К.: ПВНЗ «Університет новітніх технологій», 2018. – Випуск 3(7). – С. 104-109

2. Сухенко В.Ю., Тищенко Л.М., Жосан О.А. Вплив принципів «Петлі якості» при розробці варено-копчених ковбас з використанням нетрадиційної сировини// Продовольча індустрія АПК. - №5. - 2018. – С.41-43.

3. Тищенко Л.М. Особенности дисперсных характеристик молочного жира в заготовляемом молоке и их сезонные изменения// Сборник статей XII Международной научно-практической конференции «Аграрная наука-сельскому хозяйству». – кн. 3.- Барнаул , 2017. - С. 67-69

4. Очколяс О.М., Лебська Т.К., Тищенко Л.М. Споживчі властивості вершкового масла із морськими водоростями// Міжнародний науково- практичний журнал «Товари і ринки». – 2016. - №1. – С. 149-158

5. Очколяс О.М., Лебська Т.К., Тищенко Л.М. Вершкове масло з покращеним мінеральним складом// Продовольча індустрія АПК, 2014. - № 4. – С. 15-17

6. Очколяс О.М., Лебська Т.К., Тищенко Л.М. БАД из ламинарии и фукуса как пищевой ингредиент для оздоровительного



питання//  
Продовольча  
індустрія АПК, 2014. -  
№ 5. – С. 11-13

30.3) наявність  
виданого підручника  
чи навчального  
посібника або  
монографії

1. Технологія варених  
ковбасних виробів із  
використанням  
білкових добавок з  
рослинної сировини:  
монографія // О.А.  
Штонда,  
Л.М.Тищенко. - К.:  
ЦП «Компринт». -  
2018. – 119 с.

2. Васильєва Н.І.,  
Тищенко Л.М.,  
Пилипчук О.С.,  
Кістень О.Г.  
Технології  
функціонального  
молочного продукту,  
збагаченого  
біфідобактеріями. –  
К.: ЦП  
«КОМПРИНТ», 2019  
– 145 стор.

30.8) виконання  
функцій наукового  
керівника або  
відповідального  
виконавця наукової  
теми (проекту), або  
головного  
редактора/члена  
редакційної колегії  
наукового видання,  
включеного до  
переліку наукових  
фахових видань  
України, або  
іноземного  
рецензованого  
наукового видання;  
Відповідальний  
виконавець наукової  
теми №110/2-НТР  
"Розробка сучасних  
біотехнологій якісних  
та безпечних м'ясних,  
рибних і молочних  
продуктів  
подовженого терміну  
зберігання ", 2016-  
2017 рр.

30.12) наявність не  
менше п'яти  
авторських свідоцтв  
та/або патентів  
загальною кількістю  
два досягнення

1. Спосіб кількісного  
визначення вмісту  
немолочних жирів в  
маслах з  
комбінованою  
жировою фазою  
Деклараційний патент  
на винахід №67470,  
A23C 15/00. Патент  
опубліковано  
10.04.2007, бюл.  
4/2007. Гуляєв-  
Зайцев С.С., Єресько  
Г.О., Тищенко Л.М.

2. Спосіб збагачення  
вершкового масла

Деклараційний патент на корисну модель № 98485, А23С 15/00. Патент опубліковано 27.04.2015, бюл. 8/2016. Очколяс О.М., Лебська Т.К., Тищенко Л.М.

3. Вершкове масло з наповнювачем. Деклараційний патент на корисну модель № 98486, А23С 15/00. Патент опубліковано 27.04.2015, бюл. 8/2016. Очколяс О.М., Лебська Т.К., Тищенко Л.М.

4. Ковбаса варено-копчена «Делікатесна» з м'ясом цесарки. Патент на корисну модель. №134477, А23L 13/60/ Патент опубліковано 27.05.2019, бюл.10/2019. Тищенко Л.М., Пилипчук О.С., Жосан О.А.

30.13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування

1. Технологія переробки продукції тваринництва. Конспект лекцій для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»: К. ЦП «Компринт», 2018. - Слободянюк Н.М., Тищенко Л.М., Штонда О.А., Пилипчук О.С.

2. Технологія переробки продукції тваринництва. Метод. вказівки для виконання лаб. робіт для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»/ Тищенко Л.М., О.С. Пилипчук, О.О. Сніжко. - К. НУБіП України, 2018. – с. 90

3. Технологія молока і молочних продуктів. Лабораторний практикум/ Тищенко Л.М., О.С. Пилипчук. - К. НУБіП України. - 2018. – с. 80.

4. Технологія молока і

молочних продуктів. Конспект лекцій з дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»/ Л.М.Тищенко, О.С. Пилипчук. - К.; ЦП «Компринт». - 2018. - с. 110

5. Теоретичні основи харчових технологій. Лабораторний практикум/Л.М.Тищенко, О.С. Пилипчук, О.О. Сніжко. - К.: НУБіП України. - 2018. - с. 56.

30.14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I 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 мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів; 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

						<p>всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;  Керівництво студенткою Терновик Галиною, переможницею в благодійному проєкті благодійного фонду Бориса Колеснікова «Пищевые технологи 2019», нагородженою сертифікатом та поїздкою в Німеччину на міжнародну кондитерську виставку «ISM 2019» з 29 по 31 січня 2019 року.  30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років;  Робота в Технологічному інституті молока та м'яса НААН України, 2000-2012 рр.</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

<b>Програмні результати навчання ОП</b>	<b>ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)</b>	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН</b>	<b>Методи навчання</b>	<b>Форми та методи оцінювання</b>
<i>ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН8, ПРН9, ПРН10, ПРН13</i>	<input type="checkbox"/>	Виробнича практика	Практичний (проведення експериментальних досліджень з магістерської роботи), проблемне навчання, проєктне навчання	Публічний захист звіту з практики
<i>ПРН1, ПРН2, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН9, ПРН11, ПРН13</i>	<input type="checkbox"/>	Інноваційні технології в нутриціології	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен
<i>ПРН1, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН9, ПРН10, ПРН11</i>	<input type="checkbox"/>	Технології здорового харчування	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен
<i>ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7,</i>	<input type="checkbox"/>	Нутриціологія здорового харчування	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація,	захист лабораторних робіт, захист курсової роботи, екзамен

<i>ПРН8, ПРН9, ПРН10, ПРН13</i>			демонстрація, спостереження), практичні (практична /лабораторна робота), дослідницький (постановка експерименту по курсовій роботі)	
<i>ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН7, ПРН10, ПРН11</i>	<input type="checkbox"/>	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен
<i>ПРН1, ПРН3, ПРН4, ПРН6, ПРН7, ПРН10, ПРН13</i>	<input type="checkbox"/>	Фізіологія та епігенетика харчування	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен
<i>ПРН2, ПРН6, ПРН7, ПРН11, ПРН12, ПРН13</i>	<input type="checkbox"/>	Психологія управління	Бесіда, консультування, презентація, вправа, аналіз діяльності, самоаналіз, залучення до діяльності	екзамен
<i>ПРН1, ПРН2, ПРН11, ПРН14</i>	<input type="checkbox"/>	Філософія науки та інноваційного розвитку	Словесні ( розповідь, пояснення, лекційний метод ), практичні ( вправа, практична робота), наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження )	екзамен
<i>ПРН1, ПРН7, ПРН9, ПРН14</i>	<input type="checkbox"/>	Ділова іноземна мова	Словесні ( розповідь, пояснення, лекційний метод ), практичні ( вправа, практична робота), наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження )	відповіді на усні запитання або переказ на рідній та англійській мовах прослуханого матеріалу,екзамен
<i>ПРН3, ПРН4, ПРН7, ПРН8, ПРН10</i>	<input type="checkbox"/>	Харчова хімія	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен
<i>ПРН2, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН9, ПРН14</i>	<input type="checkbox"/>	Законодавство і політика харчування	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист практичних робіт, екзамен
<i>ПРН1, ПРН3, ПРН4, ПРН7, ПРН8, ПРН10, ПРН14</i>	<input type="checkbox"/>	Сучасні методи дослідження	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен