

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Національний університет біоресурсів і природокористування України</b>
Освітня програма	<b>36601 Нутріціологія</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>36601</b>
Назва ОП	<b>Нутріціологія</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-наукова</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>кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів; факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК</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 та дистанційних технологій; кафедра стандартизації та сертифікації с.-г. продукції; кафедра глобальної економіки; кафедра педагогіки</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>63436</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Сухенко Владислав Юрійович</b>
Посада гаранта ОП	<b>Завідувач кафедри</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b><a href="mailto:vladsuhenko@nubip.edu.ua">vladsuhenko@nubip.edu.ua</a></b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(067)-991-21-94</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<b>+38(066)-818-20-99</b>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	2 р. 0 міс.

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

Освітньо-наукова програма (ОНП) «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 ОП входить навчальний план, а також графік навчального процесу, з урахуванням особливостей форм навчання;

<https://cutt.ly/zjccpNq>

<https://cutt.ly/SjccfZV>

Навчання за ОП проводиться за денною формою. Освітньо-наукова програма була розроблена у 2019 році проектною групою кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів у складі: Сухенко В.Ю., д.техн.н., проф. (керівник групи); Баль-Прилипо Л.В., д.техн.н., проф. (член групи), Савченко О.А., к.техн.н., доц. (член групи), Слободянюк Н.М., к.с.-г.н., доц. (член групи), <https://cutt.ly/zjccpNq>.

Перший набір здобувачів здійснено 1 вересня 2019 р. <https://cutt.ly/zjccpNq>

Враховуючи результати опитування здобувачів (<https://cutt.ly/bjgife2>), академічної спільноти (<https://cutt.ly/Fjgihhb>), та роботодавців (<https://cutt.ly/VjgikbS>) та враховуючи проект Стандарту щодо підготовки фахівців (<https://cutt.ly/2jgizRl>) ОП було удосконалено у 2020 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
			ОД	ОД
1 курс	2020 - 2021	20	14	0
2 курс	2019 - 2020	20	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	17150 Харчові технології та інженерія 35376 Ресторанні технології 31597 Технологія продуктів харчування оздоровчого призначення 31598 Технологічна експертиза, якість та безпечність харчових продуктів 702 Харчові технології
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 гідробіонтів 36864 Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв

## 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>181_Нутриціологія_ОНП_Маг_2019.pdf</i>	kim+28JrnOUgT2oDx5PihKCb9yY/xyNOVlloSbIwmWQ =
Освітня програма	<i>181_Нутриціологія_ОНП_Маг_2020.pdf</i>	y/dEbRkDqNOoodtOxqxnLsHJCFsJoA2QKwZCWGt9d6 4=
Навчальний план за ОП	<i>181_Нутриціологія_ОНП_Маг_2019_План.pdf</i>	Le85co/iU1xRF8XT0AwU9ypUKvzNIXacg5PhS1JfAMg=
Навчальний план за ОП	<i>181_Нутриціологія_ОНП_Маг_2020_План.pdf</i>	fkJB4n3CGL72kB/BdMUyJzFzXu5vdf/dwJU4MSpavuqM =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗІЯ Белінська С.О..pdf</i>	PVkh2clbA9K/jBDYB8M822r1bTqL7klPqBrgmA92XoI=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗІЯ Рудь Р.К..pdf</i>	tHCMK8Ugkh2skDqhUjxykFcDInrM+zP3qRMoekKPwG A=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗІЯ Власенко В.В..pdf</i>	5DMLrgXkjBVP/uHms2ZyiHSQl+NkMLX4UTgxFjMxqf M=

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі навчання: підготовка здобувачів освітньо-наукового 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://cutt.ly/jjgi1Kf>

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-наукова 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/qjgorgw>.

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. Своєю місією 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 ОНП 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 ОНП та покращення якості ВО здійснюється таким чином:

- опитування, репрезентативне опитування, анкетування при забезпеченні публічності та прозорості анкетування здобувачів ВО(<https://cutt.ly/jjgocqs>., <https://cutt.ly/Cjgob76>, <https://cutt.ly/TjgoQso>.). Проведено моніторинг інтересів здобувачів (березень 2020 р.), стандарту вищої освіти (<https://cutt.ly/YjgoRS4>) щодо змісту ОНП та забезпечення компетентностей спеціалістів СК 2 та СК 5 до навчального плану вступників 2020 року включено такі освітні компоненти як: "Виробничий менеджмент" та "Аграрна політика" (<https://cutt.ly/5jgoIee>).

- 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 ОНП 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://cutt.ly/OjgoZMJ>; <https://cutt.ly/pjgoCgT>; <https://cutt.ly/pjgoVZR>)

### **- інші стейкхолдери**

До інших стейкхолдерів, які також мають вплив на розробку і впровадження ОНП, 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 ОНП, на удосконалення та покращення якості підготовки фахівців здійснюється за допомогою організації їх взаємодії з різними підрозділами на університетському і факультетському рівнях шляхом обговорення ОНП і забезпечення відповідності змісту ОНП 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://cutt.ly/fjgjtgk>).

Вплив абітурієнтів на формування ОНП здійснюється на етапі професійної агітації шляхом проведення опитувань, анкетувань, моніторингу соціальних мереж. <https://cutt.ly/zjgjiOL>; <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 ОНП та програмні результати навчання знаходяться у відповідності до тенденцій розвитку спеціальності. Для того, щоб цілі та програмні результати ОНП 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 ОНП «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 ОНП. 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: "Розробка технології низькотемпературного приготування індичого філе зі збагаченим мінеральним складом"; "Дослідження ефективності використання різних видів пастеризаційних одиниць для збереження вітамінів у молоці"; "Дослідження впливу низькотемпературної обробки на збереження біологічної цінності овочів". 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/sites/default/files/u344/181\\_nutriciologiya\\_onp\\_mag\\_2019\\_plan.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181_nutriciologiya_onp_mag_2019_plan.pdf)  
[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)

## **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 ОНП 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/jjgpe28>); Харківського державного університету харчування та торгівлі (<https://cutt.ly/Ejgptaf>), де пропонуються 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/instytuttechnologiiizywieniaczlowieka/techzywizyuczlo>), 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 освітянському 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 ОНП, а також додатково підсилюються вибірковою складовою. Деталізована інформація подана в ОНП у Матриці забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-наукової програми «Нутриціологія»

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181\\_nutriciologiya\\_onp\\_mag\\_2019\\_o.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181_nutriciologiya_onp_mag_2019_o.pdf);  
[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181\\_nutriciologiya\\_onp\\_mag\\_2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181_nutriciologiya_onp_mag_2020.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

[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)

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

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

120

### **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)?**

88

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

32

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

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

Теоретичний зміст предметної області

([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181\\_nutriciologiya\\_onp\\_mag\\_2019\\_o.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181_nutriciologiya_onp_mag_2019_o.pdf)): 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://cutt.ly/qjgpHPI>; <https://cutt.ly/xjgpJ85>; <https://cutt.ly/ZjgpLoo>; <https://cutt.ly/8jgpZNA>).

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/vjgp9vA>); навчатися за індивідуальним графіком (<https://cutt.ly/Pjgp3MK>); обирати вибіркові освітні компоненти (<https://nubip.edu.ua/node/12654>), із широкого переліку дисциплін (<https://cutt.ly/Ujgp7eh>); вносити пропозиції щодо удосконалення ОПП під час опитувань або засідань старостату чи вченої ради; обирати тематику курсових та магістерських робіт, а також наукового керівника (<https://cutt.ly/vjgajW6>); 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 перерахуванням 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 вищої освіти на вибір навчальних дисциплін регулюється Положенням про Порядок формування та вибору студентами вибіркових дисциплін освітніх програм у Національному університеті біоресурсів і природокористування України від 27.12.2019 р.) <https://nubip.edu.ua/node/12654>. Відповідно до цього Положення ОП «Нутриціологія» передбачає вивчення студентами вибіркових дисциплін упродовж 2, 3 і 4 семестрів. У навчальному плані вміщено 2 блоки дисциплін вільного вибору здобувача за спеціальністю та відведено 8 кредитів на 2 дисципліни вільного вибору за уподобанням студентів.

За оновленою ОНП 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 України (<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 ОНП (ВБ 1.1 – ВБ 1.6) сформовано кафедрою, на основі обговорення із здобувачами вищої освіти, роботодавцями, академічною спільнотою та зацікавленими НПП факультету НУБіП України. Такий перелік дисциплін рекомендується робочою групою ОНП 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 вибіркових дисциплін у паперовому чи електронному варіантах. Здобувачі обирають вибіркові 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 НІП підготовки фахівців за ОНП «Нутриціологія» вибіркові освітні компоненти складають 26,7% або 32 кредити (<https://cutt.ly/ojcrV87>).

У вересні 2020 року студенти 1 курсу ОНП 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 науково-дослідницької та педагогічної (асистентської) практики на 1 та 2 році навчання. Обсяг кредитів на практику у навчальному плані становить 16 кредитів ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181\\_nutriciologia\\_onp\\_mag\\_2020\\_plan.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/181_nutriciologia_onp_mag_2020_plan.pdf)), тривалість практики становить: науково-дослідницької – 8 тижнів, педагогічної (асистентської) – 5 тижнів.

Базами для проходження науково-дослідницької практики є провідні харчові та переробні підприємства, лабораторії медичні, біохімічні, лабораторії Держпродспоживслужби, 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>)

Базами для проходження педагогічної практики є кафедри факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК, ВП НУБіП України I-III рівнів акредитації (фахові коледжі). Крім того, студент може пройти практику на інших кафедрах Університету та аналогічних кафедрах (підрозділах) інших закладів вищої освіти. Зміст практик магістра визначаються випусковою кафедрою з урахуванням напряму дослідження та безпосередніми завданнями кафедри (<https://cutt.ly/RjgaGhA>, <https://cutt.ly/sjgaJ0o>; <https://cutt.ly/5jgaLYJ>).

### **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 проектно-методики у формі міні-проектів, виконання міждисциплінарних проектів, які виконуються індивідуально; вивчення дисциплін "Філософія науки та інноваційного розвитку" (<https://cutt.ly/kjcTT9x>), "Психологія управління" (<https://cutt.ly/JjcTOjH>); 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/HjctAbH>). Озвучені фактори дозволяють забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання та відповідають цілям та результатам навчання ОНП – 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 ОНП Національний стандарт вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології» II (магістерського) рівня вищої освіти не був затверджений. Під час розробки ОНП спиралась на Проект цього стандарту у розрізі формування загальних і фахових компетенцій, НРК (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341->



2011-%D0%BF/paran12#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 ОНП 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 ОНП навчання здобувачів вищої освіти ступеня «Магістр» здійснюється протягом 4 семестрів, з яких аудиторне навантаження становить 18 год на тиждень; тривалість 1, 2, 3 семестрів – 15 тижнів, 4 семестру – 10 тижнів. Після 2 семестру відбувається проходження виробничої практики протягом 8 тижнів, у 4 семестрі відбувається педагогічна (асистентська) практика тривалістю 5 тижнів. Обсяг освітньої складової підготовки магістрів становить 120 кредитів, із яких 88 кредитів обов'язкові компоненти, 32 кредити вибіркова складова (<https://cutt.ly/HjcYHzM>).

Відповідно до навчального плану теоретичне навчання (лекції, практичні та лабораторні заняття) становлять 33 кредити, самостійна робота – 64 кредити. 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\\_pravkamiz\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravkamiz_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. ОНП 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 ОНП «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-науковій 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 проходив семінар-тренінг «Food Safety short course», в якому передбачено вивчення теоретичних та практичних основ безпеки харчових продуктів та їх мікробіологічних показників, в межах дисципліни «Сучасні методи досліджень» студентці 2 року навчання Похильченко А. 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 ОНП 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 ОНП розроблено 12 ЕНК навчальних дисциплін (92%).

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>).

## **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/sites/default/files/u284/katalog\\_magprogram\\_ukr\\_2020\\_a\\_97.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/katalog_magprogram_ukr_2020_a_97.pdf)) 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 ОНП 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=Fq90-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\\_pravkami\\_3\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravkami_3_lyutogo2020.pdf)) регламентує терміни оновлення освітньої програми, навчального плану і освітніх компонентів. Навчальний план розробляється на весь нормативний термін навчання робочими групами, до складу яких входять гарант, декан факультету або його заступник, завідувач випускової кафедри та провідні НПП кафедр. Розроблений навчальний план розглядається на засіданні випускової кафедри, вченій раді факультету і затверджується ректором університету. Щорічно розробляються робочі програми ОК за формою встановленого зразка на основі НП і ОНП провідними НПП кафедри до початку нового навчального року (семестру), що проходять розгляд на засіданні кафедри, навчально-методичній раді і вченій раді факультету, затверджуються деканом, розміщуються на сайтах кафедр (<https://nubip.edu.ua/node/78101>, <https://nubip.edu.ua/node/78218>).

НПП оновлюють зміст ОК на основі наукових досягнень і сучасних практик систематично. З цією метою відбувається постійне консультування із стейкхолдерами, опитування здобувачів вищої освіти щодо змісту навчання. Результати цього опитування оприлюднюються на засіданні ВР факультету, кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів ([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); [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/opituvannya\\_steykholderiv.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/opituvannya_steykholderiv.pdf)). Наприклад, за результатами НПП та стейкхолдерів з метою забезпечення спеціальних компетентностей СК2 Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі до навчального плану 2020 року вступу введена як обов'язкова ОК «Аграрна політика»; СК 8 Здатність комерціалізувати інноваційні розробки; СК 9 Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів – включено дисципліну «Виробничий менеджмент». Електронні навчальні курси дисциплін розробляються відповідно до Положення про електронне освітнє середовище НУБіП України ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/8698\\_Pоложення\\_електронне\\_освітнє\\_середовище\\_для\\_друку.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u34/8698_Pоложення_електронне_освітнє_середовище_для_друку.pdf)), яке регламентує порядок їх оновлення.

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

Положення про академічну мобільність студентів НУБіП України (<https://cutt.ly/LjcF3cp>) регламентує порядок реалізації академічної мобільності студентів, яка здійснюється відповідно до укладених двосторонніх угод НУБіП України 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>).

На ОНП 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.; Сухенко Є.В., магістр 1 року навчання - Латвійський університет наук про життя та технологій (Латвія), наказ №365 "С" від 17.02.2020 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, колоквиум, 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 методику 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 атестації) та їх використання описані в Положенні про організацію освітнього процесу в НУБіП України (<https://nubip.edu.ua/node/12654>); Положенні про екзамени та заліки в НУБіП України (розділ 2, <https://cutt.ly/ejeG2os>). 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 × 0,7 = 42 бали). Рейтинг з атестації (не більше 30 балів). Для визначення рейтингу із засвоєння дисципліни (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу 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 екзамени 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/sites/default/files/u145/181.pdf>), 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://cutt.ly/HjcHOaJ>; <https://cutt.ly/FjgzLA7>

### **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 ОНП зазначено, що атестація випускників освітньо-наукової 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 екзамени 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 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)) екзамени 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)).

Завдання запобігання конфлікту інтересів покладається на завідувача кафедри, який безпосередньо визначає членів екзаменаційної комісії. За час існування ОНП конфлікту інтересів не виникало. 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\\_2019\\_2.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/anketuvannya_starost_2019_2.pdf));

[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)).

### **Яким чином процедури ЗВО урегулюють 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 урегулюють 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\\_pravkami\\_3\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravkami_3_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 ОНП 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, аспірантів 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 06.08.2018 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 ОНП випадків порушення академічної доброчесності не виявлено.

Перевірка магістерських робіт на академічну доброчесність запланована на травень 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; відрахування 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 ОНП 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 ОНП, 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 засіданнях кадрової комісії та вченої ради університету.

Під час конкурсного добору НПП для викладання на даній ОП 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 ОНП "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 вибірковок 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 ОНП "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 безпечності 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 (Николаєнко 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 ОНП 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 (Сухенко В.Ю., Очкаляс 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 Web of Science (<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 ОП 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/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)  
[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/anketuvannya\\_starost\\_2019\\_2.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u344/anketuvannya_starost_2019_2.pdf)  
[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)

### **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\\_pravk\\_ami3\\_lyutogo2020.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/polozhennya_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020_dlya_saytu_z_pravk_ami3_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 ОП створено умови для реалізації права на освіту особам із особливими освітніми потребами (п.28)  
([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)).

### **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 ОП 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 ОП для всіх спеціальностей університету. Це забезпечує єдиний підхід до контролю якості за реалізацією процедур, а також механізми вдосконалення. Нова ОП 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 ОП на чолі з гарантом затверджується наказом ректора за поданням декана на підставі пропозицій кафедри. За якість реалізації ОП 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 ОП, які розглядаються на засіданнях деканату і враховуються під час перегляду ОП (від 18 березня 2019 р.

<https://nubip.edu.ua/node/58028> 28 жовтня 2019 р. <https://nubip.edu.ua/node/66235>).

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 ОП, які розглядаються на засіданнях кафедр і враховуються під час перегляду ОП.

Після останнього перегляду ОП (для вступників 2020 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 2020 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 ОП 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 постійній основі 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 ОНП. Наприклад, прикладами врахування думки магістрів було розширення вибіркової складової за вибором здобувача в оновленій ОНП, 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 ОНП. 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 пікніках (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 ОНП 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 ОНП. Прикладом залучення роботодавців до ОНП 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 ОНП ([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 2020 року вступу включені 2 навчальні дисципліни - "Виробничий менеджмент" та "Аграрна політика".

[https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/navchalniy\\_plan\\_2020\\_3.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/navchalniy_plan_2020_3.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 ОНП.

Випуск магістрів за ОПП ще не відбувався, 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 ОНП 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 2019 року ([https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/onp\\_2019.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/onp_2019.pdf)) не повністю забезпечували виконання з фахових компетентностей, зокрема СК 2, СК 8, СК 9. У зв'язку з цим до навчального плану підготовки здобувачів 2020 року ([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)) вступу були включені обов'язкові компоненти – «Виробничий менеджмент» та «Аграрна політика».

Моніторинг задоволеності здобувачами вищої освіти ОС «Магістр» ОНП «Нутриціологія» виявив достатній рівень їхньої задоволеності у контексті освітньої та наукової складових. ([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)) Планове проведення моніторингів задоволеності здобувачами всіма компонентами ОНП 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 ОНП.

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

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

За результатами попередніх акредитацій 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 вибіркового 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));

Договорами 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 пропозицій 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 (квітень 2020 р.) до затвердження освітньо-наукових програм або змін до них на своєму веб-сайті оприлюднює проект освітньо-наукової 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-наукову 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 ОНП є: підхід до викладання та навчання, який передбачає: впровадження активних методів навчання, що забезпечують особистісно-орієнтований 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-наукова 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 ОНП;
- 5) запрошення на навчання за ОНП 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: 12.01.2021 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	
Виробничий менеджмент	навчальна дисципліна	<i>силабус Виробничий менеджмент.pdf</i>	aH91Mm9qMZW/6X+8L7j95DjZeHK2wFchMC8clZOfC/s=	
Технології здорового харчування	навчальна дисципліна	<i>Силабус Технологія здорового харчування.pdf</i>	f4CrFvsS2oIPMscxulqF78yZ5Txe/6mbwFKug9ZaAJU=	<i>Піч водяна Sous Vide для приготування їжі при низьких температур (2019), плита промислова, харчова,(2019), шафа для дозрівання м'яса GGM (2019), кутер Sirtan 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),</i>
Харчування різних категорій населення	навчальна дисципліна	<i>силабус Харчування різних груп населення.pdf</i>	dXoFS6pP2x2r/8hpi8y6oclqROCDI3UG4pVkofr2V8Y=	<i>Карманний солемір PAL-SALT PROBE (2019), міксер планетарний 7л (2019), шафа для дозрівання м'яса GGM (2019), шафа для зберігання ПХ-02(600*600*1850, 2012), піч водяна Sous Vide для приготування їжі при низьких температур (2019), сушильно-коптильна установка МКУ 043 (2003), тістозамішувальна машина 15л/10кг (2019), прилад для визначення сиров'язковини FIWE (2016), рефрактометр лабораторний Abbe 2WAL з підсвіткою (2018), рН-метр кишеньковий з МТС рН Spear (2017)</i>
Нутриціологія здорового харчування	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Нутриціологія_здорового_харчування.pdf</i>	Z5GINea4yRZsMJTmbqCQHyeOZGo5urLX6s5m/n3Fik=	<i>Аналізатор якості молока "Экомилк-М" (2008), вимірювач деформації 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 Sirtan C4VV (2017), машина для формування ковбас (2017), машина вакуумно пакувальна (2019), слайсер (скиборізка) (2017), піч Упох XF023 (промислова, кухонна) (2019), сепаратор електричний - маслобійка (2010)</i>
Науково-дослідницька практика	практика	<i>Науково-дослідна практика Нутриціологія.pdf</i>	UgbEXAs9kGO3L1MsvKux42mAW261FQFnO8NAQDlhnU8=	
Фізіологія та	навчальна	<i>Силабус Фізіологія</i>	eunblOraqf1fqluZo8	<i>Прилад для визначення сиров'язковини</i>



епігенетика харчування	дисципліна	<i>та епігенетика харчування.pdf</i>	Wr3P7E/HqK+Lw+o FEp0YK1FnQ=	квітковини FIWE (2016), рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ з підсвіткою (2018), рН-метр кишеньковий з МТС рН Spear, 2-й солевий мостик (2017), шафа сушільна Снол 67/350-Інерж. мікропроцесорна (TermoLab, 2020), ваги аналітичні ABJ 220-4M (2010), колбонагрівач LAB-FH-250 (2009), центрифуга MPW - 260R (2016), екстрактор Соклета Behrotest KEX 500F (2017), прилад для визначення білку "Кільтек" (2016), УФ-Вид спектрофотометр Helios Omega (2010)
Гігієна, токсикологія та безпека харчування	навчальна дисципліна	<i>силабус Гігієна, токсикологія та безпека харчування.pdf</i>	+ISUNuwQ095bBAQ LA01Ri++Kz4ZS3V6 DdzrVOZ92QHМ=	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 рН (2017), фотометр портативний з вбудованими програмами (Thermo scientific, США) (2018), шафа сушільна Снол 67/350-Інерж. мікропроцесорна (TermoLab) (2020), тести SNAPduo Beta-Tetra ST Plus 30 (IDEXX СШФ) (2020)
Психологія управління	навчальна дисципліна	<i>силабус_Психологія_управління.pdf</i>	yrslPPyWozIL6vb+B Hdf2w7oYRL5HFrOs a8kXWBVYtg=	
Законодавство і політика харчування	навчальна дисципліна	<i>силабус_Законодавство_і_політика_харчування.pdf</i>	XzZWDMED+Tlv5K BurqTr/ZqMwxjNBq ot6rtsgzPgJqI=	
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>силабус_Харчова_хімія.pdf</i>	A3NGwwWisQAtDgpr9VWSON4De8JDWts1IpsNL76ueFY=	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-21М33 (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)
Сучасні методи дослідження	навчальна дисципліна	<i>силабус_Сучасні_методи_дослідження.pdf</i>	ZJLyXb4+Q5sEsxz8 86UWLI/tYwtMD1s6 F1+XG4eknIo=	Автоматична бюретка VITLAB continuous 50мл (2020), ваги аналітичні ABJ 220-4M (2010), аналізатор портативний активності води Rawkit (Decagon Devices Inc., США, 2020), апарат Соклета (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), віскозиметр Брукфільда LV DV-II+Pro (2008), рефрактометр лабораторний Abbe 2W.AJ з підсвіткою (2018), УФ-Вид спектrophотометр Helios Omega (2010)
Філософія науки та інноваційного розвитку	навчальна дисципліна	<i>силабус_Філософія_науки_та_інноваційного_розвитку.pdf</i>	QowXwdKCRDmRWGCSO7OMn/9bCJqiPmu1NktaFASNmVE =	
Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>силабус_Ділова_іноземна_мова_(англійс_ка).pdf</i>	5nOq4NHmZXt91MW/DWpY4l5MoQLdboj3ip8zyX3eBBc=	
Педагогічна (асистентська) практика	практика	<i>Програма педагогічної практики.pdf.pdf</i>	do82/exRnK5cp1UvQ2xdUkdcz3J7pPnQGS8XfSc9eoM=	
Педагогіка вищої школи	навчальна дисципліна	<i>Си́лабус Педагогіка вищої школи.pdf</i>	W+Q1pmKIRtV6mVS6RdmjftyqXWI/Sqm+YxDXO38ogJA=	
Аграрна політика	навчальна дисципліна	<i>силабус Аграрна політика.pdf</i>	tEUVY+Hdb8m34FvuB6doSHkuss9/i3+x/fKAD3Rmq7I=	

\* 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 Web of Science Core Collection 1. O. Priadko, N. Merezhk, V. Tkachuk, O. Rechu, V. Zagoruiko. Infrared spectroscopy of gasolines with addition of ethanol. Grabchenko's International Conference on Advanced Manufacturing Processes Lecture Notes in Mechanical Engineering. 2020. P. 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-Прилишко., Н.Б. Силонова., Н.С. Николаенко.  
Інноваційний підхід в управленні ризиками відносно безпеки харчових продуктів в системах менеджменту  
//Техніка і технологія харчового виробництва. - № 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. O. Priadko, G. Gumenyuk.  
Harmonization of quality requirements of drinking water  
//Central European Congress on Food 2016 - Food Science for Well-being (CE Food 2016)/ Book of Abstracts. - 23-26 May 2016. - K.: NUFT, 2016. - P.136-137.

6. О.А. Прядко. Аналіз системи менеджменту якості молочної галузі та розробка пропозицій щодо покращення//Товарознавчий вісник : Збірник наукових праць.- Випуск 9. - Луцьк: ЛНТУ, 2016.- 184-190.

30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії  
1. O. Priadko.

						<p>Qaliticheesewithherbals upplements //Rolnictwo XXIwiekuproblemiwyz wania 2017/ podredakciaDetyLuczyc kiej / Wroclaw Polska, 2017. С.453-462 [Монографія] 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>	
279771	Хомічак Любомир Михайлович	професор, Сумісництв о	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	Атестат професора 02ПР 003371, виданий 21.04.2005	37	Технології здорового харчування	<p>30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до науко метричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection: 1. Tkachenko S. V., Sheiko T. V., Petrenko</p>

V. V., Anisimova O. M.,  
Kuznietsova I. V.,  
Khomichak L.M.,  
Obodovych O. M. In  
fluence of crystallizing  
agents on the quality  
of starch /Acta Scientiarum  
Polonorum Technologia  
Alimentaria - 19.4  
(2020): 457-465.  
<https://doi.org/10.17306/J.AFS.2020.0867>

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. Черноус Л., Хомічак  
Л. 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., Пушанко Н.Н., Хомічак Л.М., Запольский А.К., Стыгинский 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 експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, або

						<p>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 свідоцтва/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 полотна – ЛДХ. Патент на корисну модель № 119867, Бюл. № 19 від 10.10.2017. 3. Бірук О.В. , Шейко Т.В., ХомічакЛ.М. Спосіб очищення цукрових розчинів. Патент на корисну модель№ 107651,Бюл. № 12 від 24.06.2016. 4. Григоренко Н.О., Шейко Т.В. Соколенко Н.О., Гріненко І.Г., Хомічак Л.М., Смоленський В.Б. Спосіб отримання сиропу інвертного. Патент на корисну модель № 106921, Бюл. № 9 від 10.05.2016.</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</p>	23	Психологія управління	<p>30. 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Шмаргун В. М.Онтогенетичний аспект інтелектуального</p>

доцента 02ДЦ  
001934,  
виданий  
17.06.2004,  
Атестат  
професора  
12ПР 010243,  
виданий  
26.02.2015

розвитку дітей // Актуальні проблеми психології. Т. 5: Психофізіологія. Медична психологія. Генетична психологія. Випуск 4. К.: Міленіум, 2005. С. 270 – 281.

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.

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.

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.

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.

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.

7. Шмаргун В. М. Роль інтелекту в оптимізації соціалізуючих процесів у сучасному суспільстві // Людина і суспільство: Основні тенденції розвитку і фактори трансформації у філософському, суспільному та психологічному вимірі: збірник матеріалів круглого



						<p>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» // elearn.nubip.edu.ua</p>	
11460	Вдовенко Наталія Михайлівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом спеціаліста, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом доктора наук	17	Аграрна політика	30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreCollection

ДД 001681,  
виданий  
01.03.2013,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 025638,  
виданий  
13.10.2004,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
019392,  
виданий  
03.07.2008,  
Атестат  
професора  
12ПР 011132,  
виданий  
15.12.2015

1. Pichura V., Potravka L., Skok S., Vdovenko N. Causal Regularities of Effect of Urban Systems on Condition of Hydro Ecosystem of Dnieper River. Indian Journal of Ecology. 2020. Vol. 47. Issue 2. P. 273–280. Режим доступу: [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u295/2020\\_vdovenko\\_scopus.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u295/2020_vdovenko_scopus.pdf)  
<http://indianecologicalsociety.com/society/journal/>

2. Karpenko L., Zalizko V., Vdovenko N., Starynets O., Mienailova H. Entrepreneurship as a basis for promotion of the strategy of development of Polish industrial enterprises. Journal of Entrepreneurship Education. 2019. Vol. 22. Issue 3. Режим доступу: <https://www.abacademies.org/abstract/entrepreneurship-as-a-basis-for-promotion-of-the-strategy-of-development-of-polish-industrial-enterprises-8311.html>

3. Vdovenko N., Deriy J., Seliverstova L., Kurmaiev P. Formation of the Information Economy: organizational and financial aspects. International Journal of Supply Chain Management. Vol. 8. №4. 2019. P. 956–961. Режим доступу: [http://ojs.excelingtech.co.uk/index.php/IJSCM/issue/view/192](http://ojs.excelingtech.co.uk/index.php/IJSCM/article/view/3330http://ojs.excelingtech.co.uk/index.php/IJSCM/issue/view/192)

4. Kozlovskyi S., Mazur H., Vdovenko N., Shepel T., Kozlovskyi V. Modeling and Forecasting the Level of State Stimulation of Agricultural Production in Ukraine Based on the Theory of Fuzzy Logic. Montenegrin journal of economics, 2018. Vol. 14. № 3. P. 37–53. DOI: 10.14254/1800-5845/2018.14-3-3  
Режим доступу: [http://repec.mnje.com/mje/2018/v14-n03/mje\\_2018\\_v14-n03-a13.pdf](http://repec.mnje.com/mje/2018/v14-n03/mje_2018_v14-n03-a13.pdf)

5. Kurmaiev P., Vdovenko N., Seliverstova L., Babenko V., Tkachenko N. Current trends in

the banking sector of the EU countries: information technology and digital banks. 2020.

6. Vdovenko N., Piven A., Radchenko O., Sinenok I., Voskobiinyk S. Institutional environment for financial provision of small agricultural business entities of Ukraine. Independent Journal of Management and Production. 2020. Vol. 11. No. 9. P. 2379-2402 DOI: 10.14807/ijmp.v11i9.1419

Режим доступу: <http://www.ijmp.jor.br/index.php/ijmp/article/view/1419/1669>

7. Kurmaiev P., Vdovenko N., Pavlenko M., Kolisnichenko P. Competitiveness of the agrarian sector: a comparative analysis of Poland and Ukraine. 6th International Conference on Strategies, Models and Technologies of Economic Systems Management (SMTESM 2019). Advances in Economics, Business and Management Research. 2019. Vol. 95. P. 235-238. Режим доступу:

<https://www.atlantispress.com/proceedings/smtesm-19/articles?q=Vdovenko>  
<https://www.atlantispress.com/proceedings/smtesm-19/articles?q=Vdovenko>

(Print): 2352-5428  
ISBN 978-94-6252-790-4 (Scopus, Web of Science)

8. Koval V., Sribna Y., Mykolenko O., Vdovenko N. Environmental concept of energy security solutions of local communities based on energy logistics. SGEM-2019. 2019. Vol. 19. P. 283-290.

DOI: 10.5593/sgem2019/5.3/S21.036  
Режим доступу: <https://www.sgem.org/index.php/call-for-papers/jresearch?view=publication&task=show&id=6191>

9. Vdovenko N., Baidala V., Burlaka N., Diuk A. Management mechanism of agrarian economic system: composition, functioning and factors of development in Ukraine. Problems and

Perspectives in Management, 2018. Vol. 16. Issue 2. P. 179–189. DOI: [http://dx.doi.org/10.21511/ppm.16\(2\).2018.16](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.16(2).2018.16) Режим доступу: <https://businessperspectives.org/component/zoo/management-mechanism-of-agrarian-economic-system-composition-functions-and-factors-of-development-in-ukraine>

10. Poyda-Nosyk N. N., Bacho R. J., Vdovenko N. M. Comparative characteristic of development trends in the Polish and Ukrainian insurance markets: conclusions for Ukraine. Науковий вісник Полісся. 2017. № 3 (11). Ч. 1. С. 92–98. Режим доступу: <http://nvp.stu.cn.ua/en/news/item/788-poyda-nosyk-n-n-bacho-r-j-vdovenko-n-m-comparative-characteristic-of-development-trends-in-the-polish-and-ukrainian-insurance-markets-conclusions-for-ukraine.html> DOI: 10.25140/2410-9576-2017-1-3(11)-92-98

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

1. Вдовенко Н. М., Сокол Л. М. Макроекономічна оцінка аграрного сектору економіки України за умов інтеграційних процесів. Науковий вісник Полісся. 2016. № 3 (7). С. 22–28. Режим доступу: [http://journals.uran.ua/nvp\\_chntu/article/view/83717](http://journals.uran.ua/nvp_chntu/article/view/83717)

2. Вдовенко Н. М., Деренько О. О. Парадигмальний погляд на формування заходів регулювання ринку продукції аквакультури. Науковий вісник Полісся. 2017. № 2 (10). Ч. 2. С. 139–143. Режим доступу: [http://journals.uran.ua/nvp\\_chntu/article/view/110119](http://journals.uran.ua/nvp_chntu/article/view/110119)

3. Вдовенко Н. М., Богач Л. В. Зміни у

глобальних тенденціях формування біологічних активів та сільськогосподарської продукції. Науковий вісник Полісся. 2016. № 3 (7). С. 162–167. Режим доступу: [http://journals.uran.ua/nvp\\_chntu/article/view/84001](http://journals.uran.ua/nvp_chntu/article/view/84001)

4. Вдовенко Н. М., Сокол Л. М. Applied basis of fish policy effect to public food providing. Науковий вісник Полісся. 2017. № 1 (9). Ч. 2. С. 202–207. Режим доступу: <https://nvp.stu.cn.ua/uk/component/k2/item/684-vdovenko-n-m-sokol-l-m-applied-basis-of-fish-policy-effect-to-public-food-providing.html>

5. Vdovenko N. M., Bohach L. V. Scientific substantiation of the reduction of import dependence in the markets of agricultural products. Науковий вісник Полісся. 2017. № 2 (10). С. 13–17. Режим доступу: <http://nvp.stu.cn.ua/en/component/k2/item/696-vdovenko-n-m-bohach-l-v-scientific-substantiation-of-the-reduction-of-import-dependence-in-the-markets-of-agricultural-products.html> DOI:10.25140/2410-9576-2017-1-2(10)-13-17

30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії  
Співавтор 12 навчальних посібників, 4 підручників з грифом Міністерства освіти і науки України, 9 довідників і словників, 19 монографій.

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. Експерт, член наукової ради Міністерства освіти і науки України за фаховими напрямом секція 17 «Економіка»  
Наказ МОН від 20.06.2019 № 85

2. Член спеціалізованої вченої ради Д 44.887.01 у Полтавській державній аграрній академії  
Наказ МОН від 28.12.2019 № 1643. 2019 р. – по теперішній час

3. Член спеціалізованої вченої ради Д 79.051.04 у Чернігівському національному технологічному університеті.  
Наказ МОН від 16.05.2016 № 515. 2016 р. – по теперішній час

4. Експерт з акредитації освітніх програм  
Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти. Реєстр затверджено 27.11.2019.

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. Керівник науково-дослідної теми «Прикладні рішення забезпечення конкурентоспроможності рибного господарства у нових умовах функціонування національної економіки» (номер державної реєстрації 0118U000306) 2018–2020 рр.

2. Керівник науково-дослідної теми «Напрями формування та функціонування

Спільної рибної політики Європейського Союзу та шляхи її реалізації в Україні» (номер державної реєстрації 0116U001601) 2016 – 2017 рр.

3. Керівник науково-дослідної теми «Науковий аналіз можливості функціонування механізму державно-приватного партнерства у рибній галузі та підготовка пілотного проекту державно-приватного партнерства у сфері рибного господарства» (номер державної реєстрації 0112U005075) 2012 р.

4. Керівник науково-дослідної теми «Наукове обґрунтування та алгоритм створення науково-технологічного рибогосподарського парку» (номер державної реєстрації 0112U005074) 2012 р.

5. Керівник науково-дослідної теми «Наукові дослідження з розробки оптимізованих спеціалізованих форм первинної документації для підприємств аквакультури» (номер державної реєстрації 0111U005611) 2011 р.

6. Керівник науково-дослідної теми «Розроблення методики обліку риби на всіх стадіях розвитку відповідно до П(С)БО 30 «Біологічні активи» для рибогосподарських комплексів України» (номер державної реєстрації 0110U006671) 2010 р.

7. Член редакційної колегії наукових видань: Ефективна економіка, 2019 р.; Біоекономіка та аграрний бізнес, 2019 р.; Економіка. Екологія. Соціум, 2017 р.; Innovativesolutionsin modernscience м. Дубаї, Об'єднані Арабські Емірати, 2016 р.; InnovativeEconomyandManagement («Інноваційна економіка і управління») (Грузія), 2016 р.; Moambe. Internationalprecisedan

dreviewedscientific-practicaljournal (Грузія), 2016 р.; Internationalscientificjournal «Міжнародний науковий журнал», 2016 р.; Глобальне управління та економіка, 2015 р.; ScienceRise, 2015 р.; Науковий огляд, 2014 р.

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; Завідувач кафедри глобальної економіки, НУБіП України, з 2014 р. – по теперішній час

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

Власник 59 авторських свідоцтв

30.16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю

1. Член конкурсної комісії Державного агентства рибного господарства України з проведення конкурсного відбору наукових, науково-технічних робіт, що плануються до виконання за рахунок коштів державного бюджету та їх виконавців Наказ ДАРГ України від 13.05.2019 № 207, 2019 р.

2. Експерт з наукової роботи та питань міжнародного співробітництва в галузі освіти і науки НДІ Глобальних



						<p>стратегій управління НУ «Острозька академія», 2016 р.</p> <p>3. Член Міжнародної Академії культури безпеки, екології та здоров'я, 2009 р</p> <p>30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років</p> <p>1. Бухгалтер департаменту постачання нафтопродуктами, ВАТ «Київоблагротехсервіс» 1999 – 2002 рр.</p> <p>2. Національний консультант з питань ринку риби, рибної продукції та статистики рибного господарства і аквакультури в Україні, Регіональний офіс в Європі і Центральній Азії Продовольчої і сільськогосподарської організації ООН (ФАО) 2016 – 2017 рр.</p>	
57491	Крижова Юлія Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	Диплом кандидата наук КН 004271, виданий 23.12.1993, Атестат доцента 12/ДЦ 0161721, виданий 19.04.2007	17	Сучасні методи дослідження	<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. Marija Zheplinska, MikhailoMushtruk, Tatiana Kos, VolodymyrVasylyv, YuliyaKryzhova, Roman Mukoid, MarinaBilko, Anatolii Kuts, Yuliia Kambulova, Sergiy Gunko. 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 транsgлютамінази на модельних зразках реструктурованих шинок з яловичини / Науковий Вісник Львівського національного</p>

університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2016, Том 18, № 2 (68).- с.46-50.

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.

3. Крижова Ю.П., Шевченко І.І., Морозова М.А., Коваленко С.В. Розробка нових продуктів для профілактики дефіциту кальцію / 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 B.I., Kryzhova Yu.P. – K.: 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/методичних 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

						<p>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 проекті благодійного фонду Бориса Колеснікова «Пищевые технологи 2018», нагородженою сертифікатом та поїздкою в Німеччину на міжнародну кондитерську виставку «ISM 2018» з 29 по 31 січня 2018 року.</p> <p>30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років; Київський Ордену Леніна м'ясокомбінат, директор консервного заводу (1977-1999рр.)</p> <p>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.</p>	
215060	Очколяс Олена Миколаївна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	<p>Диплом магістра, Національний університет біоресурсів і природокористування України, рік закінчення: 2011, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом кандидата наук ДК 050188, виданий 18.12.2018</p>	8	Технології здорового 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. SergiiTsygankov, OlenaGrek, OlenaKrasulya, OlenaOnopriichuk, LarisaChubenko, OleksandrSavchenko, OlhaSnizhko, OlenaOchkolyas. Studyintoeffectoffoodfibersonthefermentationprocessofwhey. Eastern-EuropeanJournalofEnterpriseTechnologies. № 1/11 ( 91 ). 2018. P. 56-62.</p> <p>2. Grek O., Tymchuk A., Tsygankov S., Savchenko O.,</p>

Ovsiienko K., Ochkolyas O.  
Study of dietary fiber properties in dairy mixes containing modified fat compositions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. №4/11 (100). 2019. P. 6-13.

3. Grek O., Tymchuk A., Tsygankov S., Savchenko O., Ovsiienko K., Ochkolyas O.  
Study of the influence of formulation components on the properties of milk-protein mashes for semi-finished products. №5/12 (101). 2019. P. 40 - 47.

4. Grek O., Tymchuk A., Tsygankov S., Savchenko O., Ovsiienko K., Ochkolyas O. (2019)  
Research of quality indicators in protein-blueberry concentrates. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 14. 2020. P. 156 – 163.

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

1. Ochkolyas E. N., Lebskaya T. K.  
Influence of algae on the change of butter quality indicators. Ukrainian Journal of Food Science. 2016. № 4 (1). С. 40–49.

2. Очколяс О. М., Лебська Т. К., Тищенко Л. М.  
Споживчі властивості вершкового масла з наповнювачами морських водоростей. Товари і ринки. 2016. № 1. С. 124–128.

3. Очколяс О. М., Лебська Т. К.  
Сенсорний аналіз вершкового масла із морськими водоростями методом профілю флейвора. Товари і ринки. 2016. № 2. С. 109–117.

4. Sergii Tsygankov, Olena Grek, Olena Krasulya, Olena Onopriichuk, Larisa Chubenko, Oleksandr Savchenko, Olha Snizhko, Olena Ochkolyas.  
Methods of determination of parameters of whey with food fibers. EUREKA: Life Sciences, №1. 2018. P. 69-76.

5. Tsygankov S.,

Ushkarenko, V., Grek O., Tymchuk A., Popova I., Chepel N., Onopriichuk O., Savchenko O.

Determination methods of defrosted protein-vegetable mixtures parameters development. EUREKA: Life Sciences. №6. P. 46-53.

6. Grek O., Tymchuk A., Tsygankov S., Savchenko O., Ovsiienko K., Ochkolyas O. (2019). Determination methods of food fibers characteristic in milk mixtures with the modified fat composition. EUREKA: Life Sciences. № 4 (22). P. 45-53.

30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії

1. Ochkolyas E. N. Technological specifications and nutritional value of raw materials of vegetable and animal origin for production of semi-finished products // N.M. Slobodyanyuk, N.V. Golembovskaya. – Wrocław: Idea Knowledge Future, 2018. – 40 с.

2. Очколяс О.М. Біотехнологія кисломолочного напою з комплексом апіпродуктів // О.О. Сніжко, Н.М. Ломова. Київ: Редакційно – видавничий центр НУБіП України. – 2017. – 196 с.

3. Очколяс О.М. Технологія вершкового масла підвищеної харчової цінності // Т.К. Лебська, Л.В. Баль-Прилипка, О.А. Савченко, А.В. Тимчук, О.О. Сніжко. К.: «Компринт» – 2019. – 198 с.

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 №110/4м-пр



"«Наукові основи створення комплексу технологій виробництва продуктів для дитячого і дієтичного харчування»"  
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; Заступник декана факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК з міжнародних питань (з 2017 р. по теперішній час).  
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 для підготовки до іспиту з дисципліни «Харчові технології» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної форми навчання. Київ: Редакційно – видавничий центр НУБіП України. – 2015. – 147 с.  
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Харчові технології» для студентів ОКР «Бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія, Частина I.

							<p>Київ: Редакційно – видавничий центр НУБіП України. – 2015. – 110 с.</p> <p>3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Харчові технології» для студентів ОКР «Бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія, Частина II – III. Київ: Редакційно – видавничий центр НУБіП України. – 2015. – 100 с.</p> <p>4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія жирів і жирозамінників» для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 „Харчові технології” заочної форми навчання - Київ: Видавничий центр НУБіП України. – 2017. – 111 с.</p> <p>5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 „Харчові технології” денної форми навчання - Київ: Видавничий центр НУБіП України. 2017. – 100 с.</p>
257078	Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна	професор, Суміщення	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	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, Атестат професора 12ІПР 009927, виданий 31.10.2014	45	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</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. //</p>

Edukacja-technika-informatyka.  
Kwartalnik Naukowy Nr 2 (24)/2018. Rzeszow: Uniwersytetu Rzeszowskiego.-2018. P. 299-303

3. Використання ікри равликів *Ampullaria glauca* 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

4. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients. Paska M., Bal-Prylypko L., Masliichuk O., Lychuk M. // Food science and technology. 2018. Vol. 12. P. 110-116.

5. Modern condition and development of the specialized enterprises –rape producers. O. Cherednichenko and L. Bal-Prylypko. / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (EES) / Volume 315. P. 1-4 (022018)

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-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

2. Аналіз відповідності якості українського меду вимогам національного стандарту ДСТУ 4497:2002. Баль-Прилипко 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-Прилипка 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-Прилипка 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-Прилипка 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.  
ActualProblemsofMeat-  
ProcessingIndustry:  
Manual / Bal'-Prylypko  
L.V., Slobodianiuk  
N.M., Leonova B.I.,  
Kryzhova Yu.P. – K.:  
Second Edition,  
revisedandaugmented.  
Editingcenter of the  
NULES of Ukraine –  
2016 - 368 pages.

2. Біотехнології  
сирних продуктів,  
виготовлених методом  
термокислотноїкоагул  
яції: 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,  
certificationandquality  
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.  
Природныеантиоксид  
антьпищевыхпродукт  
ов: 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. Дервянко, 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 свідоцтв

та/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 аЕ.Р., Гонкошкура 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'ясо-рослинних  
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'ясо-рослинних  
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'ясо-рослинні  
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/м  
етодичних  
вказівок/рекомендаці  
й 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. Іерсиніозна токсикоінфекція. Методичні рекомендації з діагностики та профілактики / В.Г. Скибіцький, С.Д. Мельничук, Г.В. Козловська, Д.Л. Мартиненко, Ф.Ж. Ібатуліна, 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 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. 30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років; 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.	
108538	Сопівник Руслан Васильович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Гуманітарно-педагогічний факультет	Диплом спеціаліста, Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія, Диплом доктора наук ДД 002248, виданий 04.07.2013, Диплом кандидата наук ДК 026885, виданий 15.12.2004, Атестат доцента 12ДЦ 033734, виданий 25.01.2013	16	Педагогіка вищої школи	30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України: 1. Сопівник Р. В. Проблема лідерства у контексті транс акційного аналізу Еріка Берна. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: «Педагогіка. Психологія. Філософія». 2016. Вип. № 233. Ч. 1. С. 372–377 (наукометрична база РИНЦ, показник іпакт-фактору – 1). 2. Сопівник Р. В. Планування виховної роботи у вищому навчальному закладі. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: «Педагогіка. Психологія. Філософія». 2016. Вип. № 239. Ч. 1. С. 229–233 (наукометрична база РИНЦ, показник

іпакт-фактору –1).

3. Наконечна О. В., Рудень Д. М., Сопівник Р. В. Регіональні та вікові особливості самооцінки сучасної української молоді. Наука і освіта. 2017. № 6. С. 172–180. (наукометрична база WoS) URL : <http://scienceandeducation.pdpu.edu.ua/uk/articles/2017-6-doc/2017-6-st26>

4. Кушнір В. М., Сопівник Р. В., Гринеуш П. Формування уявлень про моральні якості та норми у дітей старшого дошкільного віку засобами мультиплікаційних фільмів. Наука і освіта. 2017. № 10. С. 170–175. (наукометрична база WoS).

5. Ruslan V. Sopovnik, Olga V. Akimova, Olga Yu. Pinaeva, Olena M. Gomonyuk. Information approach for a faculty preparation strategy in a modern technical educational institute of education. Proceeding of SPIE-2019 – Photonics-ODS. 6 pages.

6. Ruslan V. Sopovnik, Vyacheslav D. Kuzovik, Olena V. Bulygina, Olga B. Ivanets, Iryna G. Gerasymova. Methodology for flight crew psychophysiological status forecasting. Proceeding of SPIE-2019. – Photonics-ODS. 7 pages.

7. Сопівник Р. В. Ціннісні орієнтири екзистенціалізму в контексті виховання особистості. Духовність особистості: методологія, теорія і практика: зб. наук. пр. 2015. Вип. 2 (65). С. 164–173.

8. Сопівник Р. В. Визначення пантеону героїв у контексті конструювання виховного ідеалу студентів. Духовність особистості: методологія, теорія і практика: зб. наук. пр. 2015. Вип. 2 (65). С. 242–250.

9. Сопівник Р. В. Реформаторські течії соціального виховання XIX – XX ст. Науковий вісник

Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: «Педагогіка. Психологія. Філософія». № 208. Ч. I. 2015. С. 253–265.

10. Сопівник Р. В. Формування лідерських якостей майбутніх фахівців агропромислової галузі. Духовність особистості: методологія, теорія і практика: зб. наук. пр. 2015. Вип. 4 (67). С. 149–160.

11. Сопівник Р. В. Виховання особистості майбутнього фахівця агропромислової галузі крізь призму функцій наставника академічної групи. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: «Педагогіка. Психологія. Філософія». 2015. № 220. С. 172–182.

12. Сопівник Р. В., Пабат В. В. Розвиток ідей про виховання особистості в добу Нового часу (XVI – XIX ст.). Витоки педагогічної майстерності: зб. наук. пр. 2015. Вип. 16. С. 250–258.

13. Сопівник Р. В. Виховання особистості студента в аграрному вищому навчальному закладі. Розвиток сучасної освіти: теорія, практика, інновації: зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. конф., (Київ, 25–26 лютого 2016 р.). Київ: Міленіум, 2016. С. 205–207.

14. Сопівник Р. В. Реалізація програми виховання студента «Фахівець, громадянин, патріот» в Національному університеті біоресурсів і природокористування України. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: «Педагогіка. Психологія. Філософія». 2016. № 253. С. 165–173.

15. Сопівник Р. В.

Конструювання кластеру лідерських якостей майбутніх фахівців агропромислової галузі. Духовність особистості: методологія, теорія і практика: зб. наук. пр. 2016. Вип. 3 (72). С. 152–168.

16. Сопівник Р. В. Виховання особистості в контексті творчої спадщини І. Я. Франка. Комунікативний дискурс: наукова рецепція і стратегія дослідження : матеріали всеукр. наук.-практ. конф. (Київ, 07–08 квітня 2016 р.). Київ : Міленіум, 2016. С. 45–48.

17. Шинкарук В. Д., Сопівник Р. В., Сопівник І. В. Теорія та історія соціального виховання в Україні. Київ : ЦП «Компринт», 2017. 383 с.

18. Наконечна О. В., Рудень Д. М., Сопівник Р. В. Регіональні та вікові особливості самооцінки сучасної української молоді. Наука і освіта. 2017. № 6. С. 172–180. (наукометрична база WoS) URL : <http://scienceandeducation.pdpu.edu.ua/uk/articles/2017-6-doc/2017-6-st26>

19. Сопівник Р. В. Аксиологічний підхід у вихованні особистості. Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. Педагогічні науки : зб. наук. пр. / за ред. проф. Тетяни Степанової. 2017. № 3(58). С. 359–363.

20. Сопівник Р. В. Морально-етичні орієнтири професійної діяльності педагога аграрного вищого навчального закладу. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: «Педагогіка. Психологія. Філософія». Редкол.: С. М. Ніколаєнко (відп. ред.) та ін. 2017. Вип. 259. 235 с.

21. Сопівник Р. В., Сопівник І. В. Організація виховної роботи у закладах вищої освіти : навч. посіб. Київ : ЦП «Компринт», 2017. 632 с.

22. Сопівник Р. В. Вплив засобів корпоративної культури на формування ціннісного світогляду особистості в університетах наук про життя і навколишнє середовище. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: «Педагогіка. Психологія. Філософія». Редкол.: С. М. Ніколаєнко (відп. ред.) та ін. 2017. Вип. 277. С. 247–254.

23. Сопівник Р. В., Сопівник І. В. Теорія і методика виховання: навч. посіб. (для студентів спеціальностей «Професійна освіта» та «Соціальна робота»). Київ : ЦП «Компринт», 2017. 480 с.

24. Сопівник Р. Виховання лідерських якостей студентів аграрних закладів вищої освіти в умовах ринкових відносин. Edukacja zawodowa i ustawiczna. Warszawa: APS w Warszawie. 2018. С. 287–295.

25. Сопівник Р. В. Концептуальні основи виховання ціннісного світогляду особистості у системі логотерапевтичних поглядів В. Франка. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: «Педагогіка. Психологія. Філософія». Редкол.: С. М. Ніколаєнко (відп. ред.) та ін. 2018. Вип. 279. С. 278–285.

26. Сопівник Р. В. 2 Календаря державних свят і пам'ятних дат у змісті патріотичного виховання студентів аграрних закладів вищої освіти. Науковий вісник Національного університету



біоресурсів і природокористування України. Серія: «Педагогіка. Психологія. Філософія». Редкол.: С. М. Ніколаєнко (відп. ред.) та ін. 2018. Вип. 291. С. 252–258.

27. Сопівник Р. В., Павлюк А. В. Узагальнення зарубіжного і національного досвіду виховання ціннісного ставлення до водних ресурсів студентів аграрних закладів вищої освіти. Педагогічний альманах. Редкол.: В. В. Кузьменко та ін. Херсон, 2018. Вип. 39. С. 245–253.

28. Сопівник Р. В., Діра Н. О. Аналіз поняття «педагогічні умови» в контексті виховання ціннісного ставлення до живої природи учнів середнього шкільного віку. Педагогічний часопис Волині : наук. журнал. 2018. №4 (11). С. 74–78.

29. Сопівник Р. В., Сопівник І. В. Педагогіка : навч. посіб. Київ : ЦП «Компринт», 2017. 321 с.

30. Sopivnyk R. V., Klochko O. V. Adaptation of higher education of Ukraine to the modern needs of «knowledge society»: alternative directions. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. 2018. Вип. 50. С. 88–93.

31. Кушнір В. М., Сопівник Р. В., Іринеуш П. Формування уявлень про моральні якості та норми у дітей старшого дошкільного віку засобами мультиплікаційних фільмів. Наука і освіта. 2017. № 10. С. 170–175. (наукометрична база WoS).

32. Сопівник Р. В. Шевченко про виховання. Феномен Тараса Шевченка: лінгвістичний, історичний і соціофілософський аспекти (до 205-річчя від дня народження): матеріали Міжнар.

наук.-практ. конф.,  
(Київ, 12–13 березня  
2019 р.). Київ :  
Міленіум, С. 184–185.  
33. Сопівник Р. В.,  
Васильківський І. П.  
Науково-педагогічна  
спадщина  
Пантелеймона  
Куліша. Пантелеймон  
Куліш – громадянин,  
науковець,  
перекладач:  
матеріали Міжнар.  
наук.-практ. конф.  
(Київ, 26–27 вересня  
2019 р.). Київ. С. 140–  
141.  
34. Сопівник Р. В.  
Громадсько-політична  
діяльність Є.  
Петрушевича: пошуки  
виховного ідеалу :  
монографія. Київ :  
Тов. «Ай Си Ес –  
Актив», 2016. 107 с.  
35. Сопівник Р. В.,  
Мешко К. І.  
Виховання  
господарської  
дбайливості студентів  
аграрних вищих  
навчальних закладів в  
контексті  
лідерологічного  
аналізу : монографія.  
Київ : Тов. «Ай Си Ес –  
Актив», 2016. 344 с.  
36. Україна – Польща:  
стратегічне  
партнерство в системі  
геополітичних  
координат:  
колективна  
монографія / за  
заг.ред. проф.  
Шинкарука В. Д. Київ :  
Міленіум, 2017. 168 с.  
37. Сопівник Р.В.  
Виховання лідерських  
якостей студентів  
аграрних вищих  
навчальних закладів :  
монографія. Київ. ЦП  
«Компринт», 2014.  
533 с.  
38. Шинкарук В. Д.,  
Сопівник Р. В.,  
Сопівник І. В. Теорія  
та історія соціального  
виховання в  
зарубіжних країнах  
(для студентів  
напряму підготовки  
«Соціальна  
педагогіка») : навч.  
посіб. Київ : ЦП  
«Компринт», 2015.  
236 с.  
39. Сопівник Р. В.,  
Сопівник І. В.,  
Варивода Н. А.  
Лідерологія : навч.  
посіб. Київ : ЦП  
«Компринт», 2018.  
488 с.  
40. Sopyvnyk R. V.,  
Lukavetska L. M. From  
the experience of  
education of the legal  
culture of future

teachers in the National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine. Humanities: pedagogy, psychology, philosophy. 2019. No. 10 (2). Pp. 56–60.

41. Сопівник Р. В. Мотивація навчання студентів спеціальності «Професійна освіта». Гуманітарні студії: педагогіка, психологія, філософія. 2019. Вип. 10(4). С. 93–99.

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  
Експерт національної агенції із забезпечення якості освіти. Член двох спеціалізованих учених рад із захисту докторських (Д 29.051.06 Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля) та кандидатських (К. 74.053.02 Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини) дисертацій за спеціальностями 13.00.01 – загальна педагогіка та історія педагогіки, 13.00.07 – теорія та методика виховання; 13.00.05 – соціальна педагогіка, на його праці покликаються фахівці в галузі гуманітарних наук (h-індекс – 8).

Опонування: Бровчак Людмила Сидорівна, Боловацька Юлія Ігорівна, Бялик Оксана Василівна, Зубчевська Світлана Володимирівна,

Клунко Роксолана  
Юрїївна,  
Пономарьова Галина  
Федорівна, Сєдашова  
Оксана Анатолїївна,  
Лапо Віолета  
Валерїївна,  
Карманенко Василь  
Васильович  
Член експертної  
комісії МОН України з  
розробки Державного  
стандарту зі  
спеціальності  
«Професійна освіта».  
Голова  
Акредитаційної  
комісії зі  
спеціальності  
«Професійна освіта» у  
Східноукраїнському  
національному  
університеті імені  
Володимира Даля.  
Підготував кандидатів  
педагогічних наук:  
Котелянець Юлія  
Сергїївна, Мишак  
Олена Олексїївна,  
Мешко Крістіна  
Іванівна, Кушнір  
Антонїна  
Олександрівна,  
Єресько Олег  
Вікторович, Гончарук  
Оксана Миколаївна.  
Робота з аспірантами:  
Васильківський Ілля,  
Павлюк Аліна,  
Моренчук Роман, Діра  
Надія, Киричевська  
Людмила, Федченко  
Карина, Смоляк  
Павло.  
Інформація про  
державні нагороди:  
Диплом лауреата  
Премії голови  
Голосїївської районної  
в м. Києві ради для  
обдарованої молоді  
від 17.12.2007 р.;  
Подяка Міністерства  
аграрної політики  
України  
(Департаменту  
аграрної освіти, науки  
та дорадництва) –  
2009 р.  
Підвищення  
кваліфікації відбулось  
у 2016 році  
(Національний  
університет  
біоресурсів і  
природокористування  
України, свідоцтво №  
СС 00493706/000859-  
16, «Науково-  
педагогічні  
працівники аграрних  
вищих навчальних  
закладів IV рівнів  
акредитації за  
тематикою «Інновації  
в освіті», 27.09.2016 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 Участь у розробці ініціативної теми НДР 0115U003561 «Теоретико-методичні основи навчально-виховної роботи у природоохоронних та аграрних вищих навчальних закладах».	
172260	Якубчак Ольга Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини	Диплом доктора наук ДК 008386, виданий 06.06.1997, Диплом доктора наук ДД 000252, виданий 25.06.1998, Диплом кандидата наук ВТ 001963, виданий 06.04.1988, Атестат доцента ДЦ 043997, виданий 23.10.1991, Атестат професора ПР 001208, виданий 26.02.2002	33	Гігієна, токсикологія та безпека 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.Yakubchak O.M., Zabarna I.V., Taran T.V., Prosaniiy S.B., Dzhmil V.I. (2018). Use of iodine preparation in rabbit breeding. Ukrainian Journal of Ecology, 2018, 8 (1), 542-546. 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. Гістологічне 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., Толок 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. Ukrainian journal of veterinarys sciences. Vol.11, №1, 2020. – С. 112–120.

30.3) 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  
безпеки 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  
безпеки 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  
гексахлорциклогексан  
у», кандидатська  
дисертація, 2015 рік

2.Ігнатівська  
Маріанна  
Володимирівна,  
кандидатська  
дисертація,  
«Ветеринарно-  
санітарна експертизи  
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 ризику 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 Cl. 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 116U008076  
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/факу-  
льтету/відділення  
(наукової установи)/  
філії/кафедри або  
іншого  
відповідального за  
підготовку здобувачів  
вищої освіти  
підрозділу/відділу  
(наукової  
установи)/навчально-  
методичного  
управління  
(відділу)/лабораторії/і-  
ншого навчально-  
наукового  
(інноваційного)  
структурного  
підрозділу/вченого  
секретаря закладу  
освіти (факультету,  
інституту)/відповідаль

ного 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 свідоцтв  
та/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.,  
Ігнатівська 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.,  
Ігнатівська М.В.,  
Хомутенко В.І.,  
Карпуленко М.С /  
Патент на корисну  
модель № 110534,  
зарєєстровано в  
державному реєстрі  
Патентів України на  
корисні моделі  
10.10.2016 р. (бюл. №  
19)  
3.Спосіб ідентифікації  
Samrulo bacterje juni /  
Якубчак О.М., Лапа  
О.Ю., Бойко П.К. /  
Патент на корисну

						<p>модель № 115037, зареєстровано в державному реєстрі Патентів України на корисні моделі 27.03.2017 р. (бюл. № 6)</p> <p>4.Спосіб оцінки гігієни отримання молока за показниками його якості / Якубчак О.М., Кондрасій Л.А. / 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>	
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	Фізіологія та епігенетика 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 Web of Science Core Collection</p> <p>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></p> <p>2. Шипулін В. П., Мартинчук О. А., Коляда О. К., Мельник Н. Г. Прогностичні чинники ефективності лікування неалкогольної жирової хвороби печінки на тлі</p>

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. Мартыничук 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. Мартыничук А.А., Крючко Т.А. Диетические стратегии в диагностике и лечении пациентов с пищевой непереносимостью // Здоровье ребенка. Том 12, № 8, 2017. - с. 909 – 913

5. Мартыничук А.А. Применение самоэлиминирующих антагонистов патогенной бактериальной флоры в комплексной терапии пищевой непереносимости // Современная педиатрия, 2016, №5 (77), - с. 78 – 82

30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтва/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
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	Законодавство і політика харчування	1. Швець О.В. Клиническая эффективность заместительной ферментной терапии внешнесекреторной недостаточности поджелудочной железы при хроническом панкреоите. Сучасна гастроентерологія, 2016. - С. 55-60. 2. Швець О.В. Діагностичні можливості виявлення зовнішньо- секреторної недостатності підшлункової залози та оптимізація її лікування. Сучасна гастроентерологія, 2016. - С. 72-78. 3. Швець О.В. Діагностика та корекція зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози: сучасний стан питання. Здоров'я України, №2 (40), 2016. 4. Швець О.В. Аналіз ефективності модифікації способу життя як консервативних методів лікування хворих на морбідне ожиріння. Клінічна ендокринологія та ендокринна хірургія, 2017. - С. 85-90. 5. Швець О.В. Возможности использования пробиотиков для коррекции состава кишечной микробиоты при гастроентерологическ ой патологии. Сучасна гастроентерологія, №4 (96), 2017. - С. 96- 104. 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.Швец 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 харчуванні дітей першого року життя. О.Швец. Довідник головної медичної сестри, 05.2016.

18. Клиническая эффективность заместительной ферментной терапии внешнесекреторной 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.Швец. Сучасна гастроентерологія», 04.2016.

20. Диагностика та корекція зовнішньосекреторної недостатності підшлункової залози: сучасний стан питання. О.Швец. 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 ВВПЖ», 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.

						<p>2018 р. - конгрес Європейської тиреоїдної асоціації, Ньюкасл, Великобританія. 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>	
176983	Сторожук Світлана Володимирівна	Професор, Основне місце роботи	Гуманітарно-педагогічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Київський національний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 030101 Філософія, Диплом доктора наук 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</p>	16	Філософія науки та інноваційного розвитку	<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. Сторожук С.В., Гоян І.М. Вплив віртуальної реальності на самоактуалізацію тинейджерів: антропологічний вимір. Антропологічні виміри філософських досліджень. – № 9. – Дніпропетровськ, 2016 – С. 17-28. (Web of Science)</p> <p>2. Storozhuk S., Goian I. Greek «Фузиз» asthebasisofgenderstereotypes. Anthropological Measurements of Philosophical Research. – Vol. 10. – Dnipropetrovsk, 2016. – Pp. 78-89. (Web of Science).</p> <p>3. Storozhuk S., Goian I. Genderequalityas a modernphenomenon. AnthropologicalMeasurementsofPhilosophicalResearch, 2017, Vol. 11, Pp. 71-83. (Web of Science).</p> <p>4. Storozhuk S., Goian I. Gender Existence: Correlation between Equality and Identity. Philosophy&amp;Cosmology. Volume 18, 2017. – С. 208-219. (Web of Science)</p> <p>30. 2) наявність не менше п'яти наукових</p>

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. The gender dimensions of the renaissance social program. 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: Видавець  
Кушнір Г. М., 2017. –  
588 с.

4. Філософія науки /  
Сторожук С. В., Гоян  
І.М., Матвієнко І.С.  
(Рекомендовано  
Вченою радою ПНУ  
імені Василя  
Стефаніка, протокол  
№ 9, від 28 вересня  
2016: Вченою Радою  
НУБіП України,  
протокол № 4, від 26  
жовтня 2016) – Івано-  
Франківськ :  
Симфонія форте,  
2016. – 520 с.

5. Філософія:  
навчально-  
методичний посібник  
/ Сторожук С. В., Гоян  
І.М., Матвієнко І.С. –  
Івано-Франківськ:  
Видавець Кушнір Г.  
М., 2017. – 296 с.

6. Практикум з  
філософії / Сторожук  
С. В., Гоян І.М.,  
Матвієнко І.С. –Івано-  
Франківськ: Видавець  
Кушнір Г. М, 2017. –  
176 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 комісії МОН  
України з проведення  
наукової і науково-  
технічної експертизи  
проектів наукових  
робіт та науково-  
технічних  
(експериментальних)  
розробок молодих  
вчених, які

						<p>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>	
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>	8	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 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</p>

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. Лінгво-когнітивний 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 монографії;

1. Рожков, Ю. Г. (2020). Методи когнітивної лінгвістики в дослідженні термінології термінологічного поля «хвороби тварин. Materiy XVI międzynarodowej nauko wipraktycznej konferenc jidynamikanaukowychb adań. Przemysl: «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.
275760	Лебська Тетяна Костянтинів на	професор, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	Диплом доктора наук ДД 007891, виданий 16.12.2009, Атестат професора ПР 006650, виданий 21.10.2009	45	Нутриціологія 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 WebofScienceCoreColle ction 1. Лебская Т.К., Баль- Прилипко Л.В., Менчинская А.А., Лебский С.О. Липидный профиль че рноморской травяной креветки PalaemonadspersusRat hke, 1837 // Вопр. питания. 2020. Т. 89, № 1. С. 96-100. doi: 10.24411/0042-8833- 2020-1001 30. 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Менчинська А. А., Маєвська Т. М., Лебська Т.К. Оптимізація умов соління ікри товстолоба на основі показника активності води. Продовольчі ресурси. Серія: Технічні науки. 2016. № 5. С. 29-36. 2. Менчинська А. А., Лебська Т. К. Біологічна цінність паст на основі рибної ікри. Продовольчі ресурси. Серія: Технічні науки. 2016. № 7. С. 125-131. 3. Менчинська А.А., Яблонська О. В., Лебська Т. К. Встановлення режимів термічної обробки ікри прісноводної риби для підвищення її мікробіологічної безпеки. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2017. № 80. Т. 19. С. 119-122. 4. Менчинська А. А.,

Лебська Т. К. Як подолати кризу в рибній галузі України. Продовольча індустрія АПК. 2017. № 5. С. 6–9.

30.3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії;  
1. Менчинська А.А., Лебська Т.К., Крижова Ю.П., Пилипчук О.С., Іванюта А. О. Технологія рибних паст підвищеної біологічної цінності. К.: Компрінт, 2019. 195 с.

2. Очколяс О.М. Технологія вершкового масла підвищеної харчової цінності // Т.К. Лебська, Л.В. Баль-Прилипко, О.А. Савченко, А.В. Тимчук, О.О. Сніжко. К.: «Компрінт». 2019. 198 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 спеціалізованої вченої ради Д 41.088.02 Одеської національної академії харчових технологій

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"Науковеобґрунту



вання використання сировини тваринного походження для виробництва продуктів оздоровчого харчування”, (ДР №0110U003586), 2009-2012 рр.

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  
Завідувач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів (2010-2015 рр.)

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

1. Менчинська А. А., Лебська Т. К., Слободянюк Н. М. Деклараційний патент на корисну модель Україна МПК А23L 17/00, А23L 17/30. Пастоподібний продукт. Заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і природокористування України. № u 201510371; заявлено 23.10.15; опубліковано 10.03.2016. Бюл. № 5. 4 с.

2. Менчинська А. А., Лебська Т. К., Слободянюк Н. М. Деклараційний патент на корисну модель Україна МПК А23L 17/30. Паста на основі ікри прісноводної риби. Заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і

природокористування України. № u 201510367; заявлено 23.10.15; опубліковано 25.03.2016. Бюл. № 6. 4 с.

3. Менчинська А. А., Лебська Т. К., Слободянюк Н. М. Деклараційний патент на корисну модель Україна МПК А23L 17/30, А22С 25/00. Спосіб виробництва пасти на основі рибної ікри. Заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і природокористування України. № u 201612549; заявлено 09.12.16; опубліковано 10.04.2017. Бюл. № 7. 4 с.

4. Очколяс О. М., Лебська Т. К., Тищенко Л. М. Деклараційний патент на корисну модель Україна МПК А 23 С 15/00. Спосіб збагачення вершкового масла. Заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і природокористування України. № u 201412926. Заявлено 03.12.14; опубліковано 27.04.15. Бюл. № 8. 5 с.

5. Очколяс О. М., Лебська Т. К., Тищенко Л. М. Деклараційний патент на корисну модель Україна МПК А 23 С 15/00. Вершкове масло з наповнювачем. Заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і природокористування України. № u 201412928. Заявлено 03.12.14; опубліковано 27.04.15. Бюл. № 8. 4 с.

6. Лебська Т. К., Голембовська Н.В. Деклараційний патент на корисну модель МПК А23В 4/00. Пресерви з прісноводної риби з пряно-ароматичними коренеплодами. Заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і природокористування

						України. № У 98048; заявл. 03.12.2014; опубл. 10.04.2015; Бюл. № 7. 4 с. 7. Лебська Т. К., Голембовська Н.В. Деклараційний патент на корисну модель МПК А22С 25/00 (2011.01). Спосіб виробництва пресервів з прісноводної риби на основі попередньої підготовки філе. Заявник і патентовласник НУБіП України. № u 2011 02918; опубл. 10.10.2011. Бюл. № 19.	
158246	Ємцев Віктор Іванович	професор, Сумісництво	Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК	Диплом доктора наук ДД 003337, виданий 16.05.2014, Диплом кандидата наук КД 016051, виданий 30.05.1990, Атестат професора 12ПР 011144, виданий 15.12.2015	34	Виробничий менеджмент	30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Ємцев В.І., Марченко В.М. Теоретико-методологічне забезпечення логістичної інтеграції/ Формування ринкових відносин в Україні. 2020. №7-8. С.83 - 92 2. Ємцев В.І., Тігарчук А. Аналіз сучасного стану та тенденції розвитку ринку молочної продукції/Науковий журнал «Молодий вчений» № 12 (76), 2019.-С. 640-645 3. Ємцев В.І., Чернуха Т.Г. Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку ринку молока і молочних продуктів в Україні/ Науковий журнал «Молодий вчений», № 11 (75), 2019.- С. 640-645 4.Ємцев В.І., Ємцева Г.Ф. Соціально-економічні аспекти виробництва органічної продукції в Україні/ Наукові Праці НУХТ, том 25. №2. 2019.- С. 75-85 5.Ємцев В.І. Особливості формування конкурентоспроможності підприємств виноробної промисловості України/ Науковий економічний журнал «Інтелект XXI». 2016, № 6 6. Ємцев В.І., Ємцева Г.Ф. Ключові проблеми розвитку конкурентоспроможності виноградарства в Україні/ Глобальні та національні проблеми

економіки,  
електронне наукове  
фахове видання,  
Випуск № 8.- 2016.  
7. Ємцев В.І.  
Проблеми розвитку  
конкурентоспроможн  
ості підприємств  
винної галузі України  
/ Продовольча  
індустрія АПК – 2015.  
– № 1-2– С.4-8  
30.3) наявність  
виданого підручника  
чи навчального  
посібника або  
монографії  
1. Ємцев В.І., Ємцева  
Г.Ф. Вплив  
трансформації АПК на  
умови  
функціонування  
підприємств харчової  
промисловості в  
сучасному  
конкурентному  
середовищі.  
/ Менеджмент  
організацій і  
адміністрування:  
теорія та практика:  
колект. монографія //  
за ред. проф. Н. С.  
Скопенко, проф. О. І.  
Драган. – К.: Кафедра,  
2020. – 404 с. С. 177-  
212  
2. Ємцев В.І., Ємцева  
Г.Ф. Соціальна  
відповідальність як  
фактор розвитку  
підприємств.  
/ Управління  
розвитком  
підприємств в умовах  
трансформації  
економічних  
відносин: колективна  
монографія //  
[Баталова О.А., Бергер  
А.Д., Березянко Т.В.,  
та ін.]; за ред. д-ра  
екон. наук, проф.  
Ємцева В.І.; - К.: ЦП  
«КОМПРИНТ», 2019.  
- 400 с С. 328-347  
3. Ємцев В.І.,  
Кутас О.О. Стан та  
розвиток конкуренції  
на внутрішньому  
ринку України.  
Управління розвитком  
підприємств в умовах  
трансформації  
економічних  
відносин: колективна  
монографія /  
[Баталова О.А., Бергер  
А.Д., Березянко Т.В.,  
та ін.]; за ред. д-ра  
екон. наук, проф.  
Ємцева В.І.; - К.: ЦП  
«КОМПРИНТ», 2019.  
- 400 с С. 118-137  
4. Ємцев В.І., Минко  
Л.М. Структурно-  
динамічні зрушення  
фінансового ринку/  
Управління розвитком  
підприємств в умовах  
трансформації

економічних відносин: колективна монографія // [Баталова О.А., Бергер А.Д., Березяно Т.В., та ін.]; за ред. д-ра екон. наук, проф. Ємцева В.І.; - К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2019. - 400 с С. 100-117

5. Ємцев В.І. Функціонування підприємств харчової промисловості в сучасному конкурентному середовищі/ монографія / Харчова промисловість України: стратегічні аспекти розвитку: монографія/ за заг. ред. акад. НААН Я.М. Гадзала; ІПР НААН К. Аграрна наука, 2016, 380 с. С. 102-132

6. Ємцев В.І., Марченко В.М, Шутюк В.В. Логістика: Практикум/Логістика: Практикум [Електронний ресурс]: навч. посіб. для студ. спеціальності 051 «Економіка» // КПІ ім. Ігоря Сікорського; уклад. В.І. Ємцев – Електронні текстові дані (1 файл: 2803 Кбайт). – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. – 158 с.

30.7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертних 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. 1. З 2017 р. по теперішній час є членом спеціалізованої Вченої ради Д 26.058.01 з захисту докторських дисертацій за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), (при

НУХТ).  
2. 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;  
1. Голова журі I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з менеджменту (2018-2020рр., НУХТ).  
2. Диплом III ступеня II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з менеджменту.  
30.16) участь у

						професійних об'єднаннях за спеціальністю 1. Член редакційної колегії журналу «Наукові праці Національного університету харчових технологій», (НУХТ). 2. Член редакційної колегії журналу «Харчова промисловість», (НУХТ). 30.17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років; Директор діючих суб'єктів господарювання (ТОВ «Млин-2», фінансовий директор ПрАТ «Маки» ім. О.П. Сем'янівського (1998р.- по теперішній час) 30.18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років. Співпраця з науковими установами: 1. Науковий консультант ПрАТ «Маки» ім. О.П. Сем'янівського з питань оптимізації площі та структури посівів сільгоспкультур з 2018 р.
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
ПРН <sub>2</sub> , ПРН <sub>5</sub> , ПРН <sub>6</sub> , ПРН <sub>7</sub> , ПРН <sub>9</sub> , ПРН <sub>14</sub>	<input checked="" 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
ПРН <sub>1</sub> , ПРН <sub>2</sub> , ПРН <sub>3</sub> , ПРН <sub>9</sub> , ПРН <sub>10</sub> , ПРН <sub>12</sub>	<input checked="" type="checkbox"/>	Педагогіка вищої школи	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні (практична робота)	виконання рефератів, екзамен
ПРН <sub>1</sub> , ПРН <sub>5</sub> , ПРН <sub>6</sub> ,	<input checked="" type="checkbox"/>	Аграрна політика	Словесні (розповідь,	виконання рефератів,

ПРН7			пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні (практична робота)	екзамен
ПРН1, ПРН2, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН9, ПРН11, ПРН13, ПРН14	<input checked="" type="checkbox"/>	Виробничий менеджмент	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні (практична робота)	виконання рефератів, екзамен
ПРН1, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН9, ПРН10, ПРН11	<input checked="" type="checkbox"/>	Технології здорового харчування	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен
ПРН1, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН9, ПРН10, ПРН11	<input checked="" type="checkbox"/>	Харчування різних категорій населення	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен
ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН8, ПРН9, ПРН10, ПРН14	<input checked="" type="checkbox"/>	Нутриціологія здорового харчування	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні (практична /лабораторна робота), дослідницький (постановка експерименту по курсовій роботі)	захист лабораторних робіт, захист курсової роботи, екзамен
ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН7, ПРН10, ПРН11	<input checked="" 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
ПРН1, ПРН3, ПРН4, ПРН6, ПРН7, ПРН10, ПРН14	<input checked="" 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
ПРН1, ПРН2, ПРН11, ПРН14	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія науки та інноваційного розвитку	Словесні ( розповідь, пояснення, лекційний метод ), практичні ( вправа, практична робота), наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження )	екзамен
ПРН1, ПРН9, ПРН14	<input checked="" 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
ПРН3, ПРН4, ПРН7, ПРН8, ПРН10	<input checked="" type="checkbox"/>	Харчова хімія	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен
ПРН1, ПРН2, ПРН6, ПРН7, ПРН14	<input checked="" type="checkbox"/>	Психологія управління	Бесіда, консультування, презентація, вправа, аналіз	екзамен



			діяльності, самоаналіз, залучення до діяльності	
<i>ПРН1, ПРН3, ПРН4, ПРН7, ПРН8, ПРН10, ПРН14</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Сучасні методи дослідження	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, ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН13, ПРН14</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Науково-дослідницька практика	Практичний (підготовка звіту з практики), проблемне навчання, проектне навчання	Публічний захист звіту з практики
<i>ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН13, ПРН14</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Педагогічна (асистентська) практика	Практичний (підготовка звіту з практики), проблемне навчання, проектне навчання	Публічний захист звіту